

CENTRE HOSPITALIER INTERCOMMUNAL LORRAIN BASSE-POINTE

Direction

AVIS D'APPEL À CANDIDATURES

Exploitation d'un dispositif de vente de plats cuisinés et sandwiches au sein du CHI Lorrain Basse-Pointe

Formule recherchée à titre préférentiel : roulotte / food-truck ambulant

Établissement	CHI Lorrain Basse-Pointe Quartier Vallon – Route de Fonds Massacre 97214 Le Lorrain
Objet	Convention d'occupation temporaire du domaine public pour l'exploitation d'un dispositif de restauration (plats cuisinés et sandwiches)
Type de dispositif	Roulotte ambulante / food-truck privilégié - autre formule légère étudiée le cas échéant
Public destinataire	Personnel de l'établissement, visiteurs et accompagnants (voir article 4.2)
Durée de la convention	Un (1) an, renouvelable par décision expresse dans la limite d'une durée totale de trois (3) ans
Adresse unique de dépôt	aac@chilbp.fr
Date limite de dépôt des candidatures	15/10/2026, 12h00
Renseignements	Chargée de mission : nathalie.michel@chilbp.fr Service achats : reynaldo.torbal@chilbp.fr Contact téléphonique : 05 96 53 27 27

Le Centre Hospitalier Intercommunal Lorrain Basse-Pointe lance un appel à candidatures en vue d'identifier un partenaire pour la mise en place au sein de l'établissement, d'un dispositif de vente de plats cuisinés et de sandwiches à destination de son personnel, des visiteurs et des accompagnants.

Cette démarche fait suite à une enquête interne réalisée auprès du personnel, qui a confirmé un intérêt fort pour une offre de restauration sur site.

Le présent avis expose synthétiquement l'objet et les conditions générales de la consultation. Le cahier des charges détaillé, annexé au présent document, précise l'ensemble des exigences techniques, sanitaires, financières et administratives applicables au candidat retenu.

CAHIER DES CHARGES

Annexe à l'avis d'appel à candidatures

1. Présentation de l'établissement

Le CHI Lorrain Basse-Pointe est un établissement public de santé intercommunal situé dans le nord de la Martinique. Il assure une offre de soins médicaux et de réadaptation, et emploie du personnel médical, paramédical, technique et administratif au service de la population du territoire.

L'établissement souhaite améliorer les conditions de restauration proposées à son personnel ainsi qu'aux visiteurs et accompagnants, en s'appuyant sur un partenariat avec un professionnel de la restauration.

2. Contexte et objectifs de la consultation

Une enquête interne conduite auprès des agents a mis en évidence une attente forte pour une offre de restauration sur site, permettant de disposer de plats cuisinés et de sandwiches à des horaires adaptés aux contraintes du travail hospitalier (roulements, pauses courtes...).

La présente consultation a pour objectifs de :

- Proposer une offre de restauration disponible au sein de l'établissement ;
- Proposer des solutions rapides et de qualité, adaptées aux contraintes horaires des personnels soignants et non soignants ;
- Répondre à une demande exprimée directement par les agents dans le cadre de l'enquête interne ;
- Nouer un partenariat local, dans le respect des règles applicables à l'occupation du domaine public hospitalier.

3. Objet de la consultation

Le CHI Lorrain Basse-Pointe recherche un candidat en vue de la conclusion d'une convention d'occupation temporaire du domaine public, portant sur l'installation et l'exploitation, au sein de l'enceinte de l'établissement, d'un dispositif de vente de plats cuisinés et de sandwiches.

La présente procédure de sélection est organisée en application de l'article L. 2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques. Elle présente toutes les garanties d'impartialité et de transparence et fait l'objet de mesures de publicité permettant aux candidats potentiels de se manifester.

La formule d'un dispositif mobile de type roulotte ambulante (food-truck) est privilégiée par l'établissement, notamment pour sa souplesse d'implantation, sa réversibilité et sa moindre emprise au sol. Les candidats proposant une formule différente (point de vente léger, kiosque démontable) pourront néanmoins être étudiés si leur proposition répond aux exigences du présent cahier des charges.

4. Description du dispositif recherché

4.1 Nature de l'offre alimentaire

- Plats cuisinés (formule déjeuner : plat principal, dessert éventuellement) ;
- Sandwichs, paninis ou formules similaires ;
- Boissons non alcoolisées en accompagnement ;

Une attention particulière sera portée aux propositions incluant des options équilibrées et valorisant les produits locaux.

Le candidat précisera pour chaque catégorie de produits : le mode de fabrication, le lieu de fabrication, le lieu de stockage, le mode de transport, la température et la durée de conservation ainsi que le conditionnement.

Les équipements devront permettre de maintenir les températures réglementaires applicables aux produits concernés.

Le prestataire devra mettre à disposition des consommateurs une information claire et accessible avant l'achat concernant les allergènes à déclaration obligatoire.

4.2 Public destinataire et articulation avec la restauration hospitalière

Le dispositif est destiné au personnel de l'établissement, aux visiteurs et aux accompagnants.

La vente aux patients hospitalisés est exclue, sauf autorisation médicale expresse et individuelle. Compte tenu des prises en charge assurées par l'établissement (soins médicaux et de réadaptation, notamment neurologiques), les patients peuvent relever de régimes alimentaires prescrits, de textures modifiées ou de restrictions liées à des examens. Le titulaire ne peut en aucun cas accéder aux unités de soins ni y proposer ses produits.

Le dispositif ne se substitue pas à la restauration hospitalière, qui demeure assurée par l'établissement et relève de sa seule responsabilité. Il n'a pas pour objet de répondre à un besoin de l'établissement en matière de restauration des patients.

4.3 Caractéristiques du dispositif

- Format privilégié : roulotte ambulante / food-truck autonome (installation et retrait facilités, raccordements limités) ;
- Conformité aux normes applicables aux véhicules et installations de restauration mobile (sécurité, hygiène, accessibilité) ;
- Aspect extérieur soigné, compatible avec l'image institutionnelle de l'établissement ;
- Autonomie énergétique ou raccordement simple, à préciser par le candidat selon les possibilités du site.

5. Emplacement et conditions d'installation

L'emplacement précis destiné à l'installation du dispositif sera déterminé conjointement avec la direction du CHI Lorrain Basse-Pointe, en tenant compte des impératifs de circulation, de sécurité incendie, d'accessibilité PMR, des flux logistiques, des accès ambulances et véhicules de secours.

Une visite du site pourra être organisée, sur demande préalable adressée à l'adresse mentionnée à l'article 12, afin de permettre au candidat d'apprécier les conditions concrètes d'implantation. Les modalités de visite sont identiques pour l'ensemble des candidats.

6. Modalités d'exploitation

6.1 Horaires et jours d'ouverture

Le candidat proposera des horaires et jours d'ouverture adaptés aux rythmes de l'établissement, notamment les créneaux de déjeuner et, le cas échéant, les périodes de changement d'équipe. Ces horaires seront validés conjointement avec la direction.

Le titulaire devra impérativement disposer d'une caisse enregistreuse conforme à la réglementation en vigueur, permettant d'assurer la traçabilité des flux, y compris pour les paiements en espèces. Cet équipement constitue le support de contrôle de la part variable de la redevance prévue à l'article 6.4.

6.2 Hygiène et sécurité alimentaire

Le prestataire est entièrement responsable de la conformité sanitaire de son activité. Il devra disposer des documents sanitaires nécessaires et présenter, à la demande de l'établissement, les justificatifs correspondants.

Il devra notamment garantir :

- Le respect intégral de la réglementation applicable en matière d'hygiène alimentaire (méthode HACCP, traçabilité, chaîne du froid, maintien au chaud) ;
- La détention d'un récépissé de déclaration d'activité auprès de la Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) de Martinique, ou de l'agrément sanitaire lorsque celui-ci est requis ;
- La fourniture des documents attestant de la formation du personnel à l'hygiène alimentaire ;
- La mise à disposition, sur demande, des résultats des contrôles sanitaires et autocontrôles.

6.3 Assurances et responsabilités

- Souscription d'une assurance responsabilité civile professionnelle couvrant l'activité exercée ;
- Souscription des assurances relatives au véhicule ou à l'installation, le cas échéant ;
- Transmission annuelle des attestations d'assurance en cours de validité à l'établissement.

Le candidat demeure seul responsable de son personnel, de son matériel et de son approvisionnement.

6.4 Redevance d'occupation

L'installation du dispositif au sein de l'établissement donnera lieu au versement d'une redevance d'occupation du domaine public, conformément aux articles L. 2125-1 et L. 2125-3 du code général de la propriété des personnes publiques.

La redevance est composée de deux parts cumulatives :

- Une part fixe mensuelle, dont le montant plancher est fixé à 150 euros hors taxes ;
- Une part variable, dont le taux plancher est fixé à 3% du chiffre d'affaires hors taxes mensuel réalisé sur le site.

Les candidats formulent une proposition financière au moins égale à ces montants planchers. Toute proposition inférieure sera écartée comme non conforme, sans être notée.

Le titulaire transmet trimestriellement à l'établissement un état du chiffre d'affaires réalisé sur le site, accompagné des justificatifs issus de sa caisse enregistreuse. L'établissement se réserve le droit de faire procéder à tout contrôle de ces éléments.

La redevance est due pendant toute la durée de l'occupation, y compris en cas de fermeture temporaire imputable au titulaire. Ses modalités de révision sont précisées dans la convention.

6.5 Raccordements et moyens mis à disposition

Le candidat précisera ses besoins éventuels en matière de raccordement (électricité, eau, évacuation des eaux usées) ainsi que ses conditions d'approvisionnement et de gestion des déchets. L'établissement étudiera, dans la limite de ses possibilités techniques, les aménagements nécessaires. Les modalités de refacturation des fluides seront précisées dans la convention.

Le titulaire assure à ses frais l'évacuation de l'intégralité de ses déchets, y compris le tri des biodéchets conformément à la réglementation en vigueur. Il ne peut recourir aux filières de collecte et de traitement des déchets de l'établissement, sauf convention distincte et refacturation.

6.6 Nature et régime juridique de l'occupation

La convention constitue une convention d'occupation temporaire du domaine public. Elle présente un caractère précaire, révocable et personnel.

Elle ne confère au titulaire aucun droit réel sur les biens occupés, aucun droit au renouvellement ni aucun droit à indemnité d'éviction. Les dispositions du code de commerce relatives aux baux commerciaux ne lui sont pas applicables et le titulaire ne peut se prévaloir d'aucune propriété commerciale.

L'autorisation est délivrée en considération de la personne du titulaire. Toute cession, sous-location, mise à disposition, apport ou transfert de la convention à un tiers, à titre onéreux ou gratuit, est interdite. L'exploitation est assurée par le titulaire lui-même et sous sa seule responsabilité.

Toute occupation se poursuivant au-delà du terme de la convention ou après sa résiliation constitue une occupation sans titre du domaine public.

6.7 Obligations générales du titulaire

- Interdiction de la vente de boissons alcoolisées, de tabac et de produits du vapotage au sein de l'enceinte de l'établissement ;
- Respect de la neutralité du service public : aucun affichage publicitaire de tiers, aucune propagande politique, religieuse ou syndicale ;
- Toute signalétique est soumise à l'accord préalable écrit de la direction ;
- Respect des consignes de sécurité incendie et des dispositions applicables en situation sanitaire exceptionnelle ;

- Obligation de discrétion à l'égard de toute information relative aux patients ou au fonctionnement de l'établissement dont le titulaire ou son personnel pourrait avoir connaissance.

7. Durée et renouvellement de la convention

La convention conclue avec le candidat retenu sera établie pour une durée d'un (1) an. Elle pourra être renouvelée par décision expresse pour des périodes successives d'un (1) an, dans la limite d'une durée de trois (3) ans, sauf dénonciation par l'une des parties dans les conditions et délais qui seront précisés dans la convention.

Cette durée est fixée conformément à l'article L. 2122-2 du code général de la propriété des personnes publiques, de manière à ne pas restreindre la libre concurrence au-delà de ce qui est nécessaire.

L'établissement se réserve la possibilité de mettre fin à la convention en cas de manquement du prestataire aux obligations définies dans le présent cahier des charges ou dans la convention, ou pour tout motif d'intérêt général lié au fonctionnement du service public hospitalier.

8. Résiliation

8.1 Résiliation pour motif d'intérêt général

L'établissement peut, à tout moment, résilier la convention pour un motif d'intérêt général notamment en cas de nécessité de réaffectation des emprises à un besoin hospitalier prioritaire ou en cas de travaux, sans qu'il soit besoin d'invoquer une faute de l'occupant.

Cette résiliation est notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception, moyennant un préavis de trois (3) mois.

Si cette résiliation intervient avant le terme de la convention, le titulaire peut prétendre à l'indemnisation des seuls investissements fixes réalisés sur le site à la demande expresse et écrite de l'établissement, et non encore amortis à la date d'effet de la résiliation. Sont exclus de toute indemnisation le véhicule, les équipements mobiles, le matériel d'exploitation ainsi que le manque à gagner. Le montant est déterminé, à défaut d'accord amiable, par la juridiction compétente.

8.2 Résiliation pour faute de l'occupant, sans indemnité

La convention est résiliée de plein droit, sans indemnité, en cas de :

- Non-paiement de la redevance dans un délai de trente (30) jours suivant une mise en demeure restée infructueuse ;
- Non-respect des normes d'hygiène et de sécurité applicables ;
- Cessation d'exploitation non justifiée pendant une durée supérieure à quinze (15) jours consécutifs, sans autorisation préalable de l'établissement ;
- Cession, transfert, sous-location ou mise à disposition non autorisés de la convention ;
- Manquement grave à toute autre obligation du cahier des charges ou de la convention, après mise en demeure restée sans effet pendant quinze (15) jours.

Dans ces cas, la résiliation prend effet de plein droit à l'expiration du délai de mise en demeure, sans qu'il soit besoin de recourir à une décision juridictionnelle, et sans indemnité au profit de l'occupant.

8.3 Résiliation immédiate pour motif de sécurité sanitaire

Par dérogation aux délais prévus à l'article 8.2, l'établissement peut prononcer la résiliation immédiate et sans préavis de la convention en cas de manquement mettant en jeu la sécurité sanitaire des patients, des personnels ou des usagers, notamment en cas d'alerte relative au dispositif HACCP, de suspicion de toxi-infection alimentaire ou d'injonction des services vétérinaires ou de l'Agence régionale de santé. La suspension de l'activité peut être prononcée avec effet immédiat dans l'attente des suites données à la procédure de résiliation.

8.4 Résiliation à l'initiative de l'occupant

L'occupant peut résilier la convention à tout moment, sous réserve du respect d'un préavis de deux (2) mois notifié à l'établissement par lettre recommandée avec accusé de réception.

8.5 Effets de la résiliation

Au terme de la convention, quelle qu'en soit la cause, l'occupant est tenu de libérer les lieux et de les remettre en l'état, dans un délai de quinze (15) jours, sauf accord contraire des parties. À défaut, il pourra être procédé à son expulsion selon les voies de droit applicables aux occupants sans titre du domaine public.

9. Critères de sélection des candidatures

Les candidatures seront examinées au regard des critères suivants :

Critère	Pondération
Qualité, diversité et équilibre de l'offre alimentaire proposée	40 %
Conditions tarifaires proposées à la clientèle et proposition financière faite à l'établissement	20 %
Expérience et références du candidat dans la restauration	20 %
Qualité et conformité du dispositif (état, aspect, conditions d'hygiène)	15 %
Disponibilité et flexibilité des horaires proposés	5 %

Ces critères et leur pondération sont définitifs et ne feront l'objet d'aucune modification postérieure à la publication du présent avis.

Seront écartées sans être notées les candidatures incomplètes, celles ne satisfaisant pas aux exigences du présent cahier des charges et celles dont la proposition financière est inférieure aux montants planchers fixés à l'article 6.4.

10. Chronologie de la consultation

La date et l'heure limites de dépôt des candidatures présentent un caractère ferme et impératif. Elles ne peuvent être modifiées après publication du présent avis que par voie d'avis rectificatif diffusé dans les mêmes conditions que l'avis initial.

Les autres étapes du calendrier sont données à titre indicatif et peuvent être ajustées par l'établissement. Toute modification est portée à la connaissance de l'ensemble des candidats ayant retiré un dossier.

Étape	Caractère	Échéance
Publication de l'avis d'appel à candidatures	Indicatif	24/09/2026
Période de retrait du dossier de consultation et questions des candidats	Indicatif	Du 24/09/2026 au 09/10/2026
Visite du site, sur inscription préalable	Indicatif	05/10/2026
Date et heure limites de dépôt des candidatures	Ferme	15/10/26 à 12h00
Ouverture des plis et analyse des candidatures par la commission	Indicatif	Du 16/10/26 au 22/10/26
Auditions des candidats, le cas échéant	Indicatif	Du 26/10/26 au 27/10/26
Notification aux candidats retenus et non retenus	Indicatif	29/10/26
Signature de la convention	Indicatif	03/11/26
Démarrage de l'exploitation	Indicatif	A définir avec le titulaire

11. Composition du dossier de candidature

Le dossier de candidature devra comprendre :

- Une lettre de présentation et de motivation ;
- Un extrait Kbits ou équivalent, et les justificatifs d'immatriculation de l'activité ;
- Une attestation de vigilance URSSAF de moins de six (6) mois ;
- Une attestation de régularité fiscale ;
- Une déclaration sur l'honneur attestant que le candidat n'est pas agent de l'établissement et n'entretient aucun lien d'intérêt avec un agent participant à la procédure de sélection ;
- Un descriptif détaillé de l'offre alimentaire envisagée (exemples de cartes, tarifs indicatifs) ;
- Des photographies ou une fiche technique du dispositif envisagé ;
- Les attestations d'assurance (responsabilité civile professionnelle, véhicule le cas échéant) ;
- Les justificatifs relatifs à l'hygiène alimentaire : formation HACCP et récépissé de déclaration d'activité auprès de la DAAF de Martinique, ou agrément sanitaire lorsqu'il est requis ;

- Toute référence ou expérience similaire (autres sites, établissements, événements) ;
- Une proposition financière chiffrée, précisant la part fixe mensuelle et le taux de part variable proposés, au moins égaux aux planchers fixés à l'article 6.4.

12. Modalités et calendrier de remise des candidatures

Date limite de dépôt	15/10/2026 à 12h00
Mode de dépôt	Dépôt électronique uniquement
Adresse unique de dépôt	aac@chilbp.fr
Accusé de réception	Un accusé de réception horodaté est adressé automatiquement à chaque dépôt. Il appartient au candidat de s'assurer de sa réception.
Questions et visite du site	Demandes à adresser exclusivement à aac@chilbp.fr

Tout dossier parvenu après la date et l'heure limites, ou déposé à une autre adresse que celle mentionnée ci-dessus, sera écarté.

Toute question relative à la présente consultation est adressée par écrit à l'adresse ci-dessus. Les réponses apportées sont communiquées à l'ensemble des candidats ayant retiré un dossier, dans le respect du principe d'égalité de traitement.

13. Instruction des candidatures et décision d'attribution

Les candidatures sont ouvertes et analysées par une commission désignée par décision de la Directrice, cheffe d'établissement, composée de représentants de la direction, du service achats et des services techniques.

L'ouverture des plis fait l'objet d'un procès-verbal. L'analyse des candidatures donne lieu à un rapport écrit classant les candidatures au regard des critères énoncés à l'article 9.

La commission peut auditionner les candidats et solliciter des précisions ou des compléments, dans des conditions identiques pour tous.

La décision d'attribution relève de la Directrice, cheffe d'établissement. L'ensemble des candidats, retenus ou non, sont informés par écrit de la suite donnée à leur candidature.

14. Clauses diverses

14.1 Confidentialité

Les informations transmises par les candidats seront traitées de manière confidentielle par l'établissement et ne seront utilisées qu'aux fins de l'analyse des candidatures.

14.2 Protection des données à caractère personnel

Les données à caractère personnel recueillies dans le cadre de la présente consultation sont traitées aux seules fins de son instruction et conservées pour la durée nécessaire à la procédure et à ses suites contentieuses éventuelles. Les candidats disposent des droits prévus par la réglementation applicable, exerçables auprès de la direction de l'établissement.

14.3 Absence d'engagement

Le présent avis et le cahier des charges ne constituent pas un engagement contractuel de la part de l'établissement. Celui-ci se réserve le droit de ne donner aucune suite à la présente consultation, de la reporter ou de l'annuler à tout moment, sans que sa responsabilité puisse être engagée à ce titre.

13.3 Modification du cahier des charges

L'établissement se réserve la possibilité d'apporter des précisions ou modifications au présent cahier des charges avant la date limite de dépôt des candidatures, à l'exception des critères de sélection et de leur pondération, qui sont définitifs. Les candidats en seront informés dans les mêmes conditions que la diffusion initiale de l'avis.

14. Contact et renseignements

Pour toute question relative à la présente consultation :

- adresse unique : aac@chilbp.fr ;
- Chargée de mission : nathalie.michel@chilbp.fr ;
- Service achats : reynaldo.torbal@chilbp.fr ;
- Téléphone : 05 96 53 27 27

Fait au Lorrain, le 22/09/2026

La Directrice, cheffe d'établissement
Roselyne RENE-CORAIL

