

**CONVENTION TEMPORAIRE POUR L'INSTALLATION, L'EXPLOITATION, LA
GESTION ET LA MAINTENANCE DE DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE
BOISSONS CHAUDES ET FROIDES**

**PROCEDURE DE SELECTION PREALABLE
(Articles L.2122-22, L.2122-23, modifiés, du code général des
collectivités territoriales,**

La commune de Saint-Chamond souhaite confier à un prestataire unique le droit d'occuper et d'utiliser de façon privative une emprise du domaine public située dans plusieurs bâtiments communaux, constituant des dépendances du domaine public, afin d'assurer une prestation d'installation, d'exploitation, de gestion et de maintenance de distributeurs automatiques de boissons.

Une convention sera établie entre les parties dont les conditions et clauses principales sont les suivantes :

Quantités (fournitures et services) et **lieux d'installation** :

* ***Hôtel de ville de Saint-Chamond***, avenue Antoine Pinay :
1^{er} étage :

- 1 distributeur de boissons chaudes en gobelets (de préférence recyclables)
- 1 distributeur de boissons froides en canettes 33cl ou bouteilles (recyclables si possible)

A noter qu'il s'agit de remplacer les 2 distributeurs existants.

* ***Conservatoire municipal*** : 58 boulevard Waldeck Rousseau
- 1 distributeur de boissons chaudes en gobelets (de préférence recyclables)

* En tant que de besoin, d'autres sites communaux pourraient être équipés après la conclusion de la convention initiale.

Durée de la convention : un an renouvelable au maximum 3 fois

Description des prestations attendues :

* Distributeur de boissons chaudes.

Les boissons chaudes proposées devront comprendre, a minima, un assortiment de café (grains, instantané, décaféiné, long et court) associé à des « plaisirs gourmands » (cappucino, macchiato, lait etc.) de thé et de boissons chocolatées de bonne qualité.

Il pourra être proposé plusieurs sortes de café, de thé ou de chocolat avec un café de gamme supérieur et un café « social ».

* Distributeur de boissons froides.

Les boissons froides devront être variées et comporter quelques produits allégés en sucre.

* Les deux types de distributeur seront dotés d'un monnayeur pour permettre le paiement par espèces.

Prescriptions techniques :

* Les distributeurs proposés devront être :

- Faciles à réapprovisionner et à entretenir,
- D'un encombrement adapté aux localisations souhaitées,
- De finition esthétique « moderne »,
- Dotés d'une alimentation électrique 202/230 V,
- Equipés d'une alimentation en eau avec robinet d'arrêt

* Les lieux où seront installés les distributeurs disposeront d'un raccordement sur prise secteur de 220V avec prise de terre, ainsi qu'une alimentation en eau potable, si elle est nécessaire.

Approvisionnement, maintenance et nettoyage :

* Le prestataire retenu devra adapter son passage en fonction de la consommation des produits afin que le distributeur soit toujours alimenté. Il ajustera sa périodicité de passage autant que de besoin pour assurer une prestation de qualité. Cette périodicité pourra être ajustée en fonction des niveaux de consommation constatés sur chaque distributeur ou selon appréciation.

* A chaque passage, le technicien de maintenance, outre le remplissage des distributeurs, devra contrôler le bon fonctionnement de chaque appareil et vérifier que les normes d'hygiène sont respectées, à savoir, au minimum :

- Vérification des filtres à café,
- Contrôle de la température de l'eau,
- Contrôle des dates limites de consommation des produits,
- Nettoyage et/ou remplacement si nécessaire des pièces en contact avec les produits alimentaires tels que tuyaux de silicone alimentaire, système d'aspiration, embout de distribution, réceptacle à gobelets etc.
- Désinfection,

-Nettoyage extérieur complet de chaque distributeur (selon une périodicité trimestrielle) sur les faces avant, de côté et le dessus.
Le prestataire devra fournir à la Commune de Saint-Chamond un récapitulatif de ses passages.

* Sur demande expresse de la Commune, le prestataire retenu s'engage à remplacer à ses frais, tout distributeur défectueux, dans un délai maximum de 5 jours ouvrés.

* En cas de panne ou de tout autre problème technique constaté sur un distributeur, le prestataire retenu devra intervenir dans un délai de 24 heures en jours ouvrés à compter du signalement.

Modalités financières :

- Le prestataire retenu se rémunèrera auprès des usagers. Il exploitera le service public à ses risques et périls. Il devra, chaque année, produire à la Commune de Saint-Chamond, le relevé des statistiques de chaque distributeur de boissons.

- L'occupation du domaine public sera gratuite car il s'agit d'une prestation principalement destinée au personnel communal.

Critères de sélection :

Pour l'évaluation des candidatures, il sera, notamment, tenu compte de la diversité et la qualité des produits proposés, du prix de vente aux usagers, de la présentation des distributeurs et de leur adaptation aux lieux d'implantation. Une attention particulière sera également portée aux offres pouvant permettre des économies d'usage (notamment concernant les gobelets).

Les candidats sont donc appelés à déposer, sous pli fermé, un dossier auprès de la Direction de la sécurité juridique et de la tranquillité publique, Hôtel de ville, Avenue Antoine Pinay, 42400 Saint-Chamond, **au plus tard le vendredi 16 juillet 2020 à 16 heures**, délai de rigueur.

Indiquer sur le pli « Dossier distributeurs de boissons ».

Ce dossier devra au minimum comprendre les informations suivantes :

- Une présentation du candidat : nom, prénom, date et lieu de naissance, adresse, téléphone, copie de la carte d'identité,
- Le mode d'exploitation (société, entreprise individuelle, etc.) et l'indication du nombre de salariés (avec justificatifs ou attestation sur l'honneur),

- Un extrait d'inscription au registre du commerce ou à la chambre de métiers,
- Descriptif et composition des produits proposés,
- Tarifs pratiqués,
- Fiches techniques détaillées avec photographies de chaque type de distributeur,
- Attestation d'assurance responsabilité civile couvrant les risques corporels, matériels ou immatériels causés aux tiers (personnel municipal inclus) du fait de l'exploitation des matériels déposés,
- Attestation d'assurance tous risques (notamment risque de vol de recettes ou de produits)

Des renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès de madame Isabelle GUIOT, directrice de la sécurité juridique et de la tranquillité publique, en écrivant à l'adresse mail suivante : dsjtp@saint-chamond.fr ou en contactant le 04 77 31 05 05 poste 3584.