

AVIS D'APPEL À CONCURRENCE
EN VUE DE L'ATTRIBUTION D'UNE OCCUPATION
TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC POUR
L'EXPLOITATION D'UN ESPACE SNACK-
RESTAURATION
AU PLAN D'EAU DES VANNADES
VILLE DE MANOSQUE

TYPE DE PROCÉDURE

Procédure adaptée ouverte de mise en concurrence préalable à l'établissement d'une convention d'occupation temporaire du domaine public en vue d'une exploitation économique.

CONTEXTE

La Ville de Manosque est propriétaire d'un plan d'eau dit "Lac des Vannades", domaine public communal, situé aux Vannades. Sur ce site est implanté un bâtiment qu'elle souhaite proposer pour l'ouverture d'un snack-restaurant. Il est précisé que le snack-restaurant du lac des Vannades est implanté sur une base de loisirs à usage sportif, ludique et familial.

OBJET

La présente mise en concurrence a pour objet l'octroi d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public communal par le biais d'une convention, en vue de l'exploitation d'un snack-restaurant au plan d'eau des Vannades à Manosque (Plan ci-joint).

Cette exploitation devra être effectuée dans le respect de la réglementation d'ouverture des espaces de restauration, dans le cadre de la crise sanitaire de la COVID 19.

CADRE JURIDIQUE

Cet avis d'appel à concurrence est réalisé dans le cadre de l'Ordonnance n°2017-562 du 19 avril 2017 et conformément aux articles L.2122-1-1 et suivants du Code Général de la Propriétés des Personnes Publiques : conventions d'occupation du domaine public communal avec mise en concurrence préalable.

L'autorisation d'occupation temporaire du domaine public se formalise par une convention en vue de l'exploitation du snack-restaurant du plan d'eau des Vannades à Manosque.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES DE LA CONVENTION
D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC

La convention à intervenir sera conclue sous le régime de l'occupation temporaire du domaine public, précaire et révocable. Elle ne sera pas constitutive de droits réels. Le régime des baux commerciaux sera exclu. Elle permettra l'exploitation des locaux dédiés à la restauration situés au plan d'eau des Vannades.

Les locaux sont situés dans un bâtiment de plain pied et bénéficient d'une terrasse et d'une vue sur le lac des Vannades. Les espaces mis à disposition représentent une surface d'exploitation au total de 90.30 m² à l'intérieur.

- ✓ 20.80 m² pour la cuisine,
- ✓ 12.70 m² pour le bar,
- ✓ 50.20 m² pour la salle de restaurant,
- ✓ 6.60 m² pour le WC + SAS,
- ✓ 52 m² de superficie en terrasse extérieure,
- ✓ un local technique de stockage d'une surface de 12 m².

Les lieux dont l'occupation sera autorisée par arrêté d'autorisation d'occupation du domaine public à intervenir sont à usage de restauration rapide à destination, entre autres, des habitants du territoire et de touristes.

Pendant toute la durée de l'ODP à intervenir, l'occupant s'engagera à respecter l'affectation donnée aux locaux. Il devra maintenir en bon état d'entretien, de fonctionnement et de propreté les locaux mis à disposition ainsi que le matériel et les équipements nécessaires à son activité.

Un état des lieux d'entrée et de sortie sera dressé.

Le futur exploitant devra prévoir :

□ L'aménagement * et les installations complètes de cuisine comprenant :

- ✓ Le cloisonnage et portes intérieures de cuisine,
- ✓ Les installations électriques et de plomberies/sanitaires de la cuisine,
- ✓ L'ensemble des équipements de cuisine.
- ✓ Le mobilier intérieur et extérieur,
- ✓ Les équipements du bar,
- ✓ La signalétique extérieure (soumise à autorisation de la commune de Manosque),

*Fournir un plan de l'aménagement intérieur prévu ainsi que des aménagements extérieurs et du mobilier.

Rappel : Les installations électriques de la cuisine ont été validées pour une puissance maximale de 20 KW.

□ Le futur exploitant doit prendre à sa charge dans sa gestion :

- ✓ Les abonnements et consommations d'eau et d'électricité * (comptage électrique et eau individuel),

* Il est à noter que le local ne dispose pas de réseau basse tension (prise téléphonique et informatique).

✓ L'entretien du système de traitement des graisses (entretien du dégrilleur, du bac dégraisseur, pompage des graisses),

- ✓ L'entretien de la ventilation mécanique contrôlée,

Les contrôles réglementaires périodiques suivants :

- ✓ Le contrôle annuel des moyens de secours et alarme incendie.

Le futur exploitant doit prendre les mesures de prévention et de sauvegarde propres à assurer la sécurité des personnes. Il doit également procéder à l'entretien régulier et à la vérification des installations (Article R 123-12 du CCH, opérations dites de « Maintenance obligatoire ») : Installation électrique, éclairage de sécurité, moyens de

secours et système de sécurité incendie, appareil de cuisson et dégraissage hotte.

Le futur exploitant doit faire vérifier les installations et équipements par un organisme ou un technicien agréé par l'Etat (Article R123-43 du CCH « Contrôles techniques obligatoires »).

Celui-ci doit tenir à jour un document, facilement consultable, appelé registre de sécurité, comprenant notamment les dates des divers contrôles et vérifications ainsi que les observations auxquelles ceux-ci ont donné lieu.

Important : Aucune modification d'éléments structurels ne sera envisageable En ce qui concerne les installations de structures extérieures même démontables (terrasse par exemple) doivent faire l'objet d'une demande d'autorisation auprès de la Mairie en concertation avec la maîtrise d'oeuvre en charge de la réalisation de l'espace de restauration.

CRITERES DE SELECTION

Les propositions des candidats seront appréciés en fonction des critères suivants :

- 1 - Le projet d'exploitation et le concept de restauration affecté d'un coefficient de **40 points**,
- 2 - La qualité du programme d'investissement proposé affecté d'un coefficient de **20 points**,
- 3 - Les compétences et références en matière de restauration affectées d'un coefficient de **20 points**,
- 4 - La stratégie de développement envisagée par le candidat affectée d'un coefficient de **10 points**,
- 5 - La solidité financière du candidat affectée d'un coefficient de **10 points**.

A la clôture, une commission spécialement dédiée se prononcera sur les candidatures. Cette commission sera composée par des élus. L'exploitant retenu en sera informé par courrier et sera invité à signer l'arrêté portant autorisation d'occupation du domaine public.

MODALITÉS FINANCIÈRES/REDEVANCE

L'Occupation du Domaine Public est consentie moyennant une redevance fixée par le Conseil Municipal (délibération n°18.12.12 en date du 13 décembre 2018/Tarifs municipaux Occupation du Domaine Public, modifiée par la décision 2020-201 (ci-jointe).

IMPÔTS ET TAXES

L'occupant aura la charge de tous impôts, taxes et redevances se rapportant aux immeubles du service, quel que soit le redevable légal. Il les remboursera à la Ville à première demande sur justificatif.

DURÉE

L'autorisation sera conclue pour une durée de cinq (5) mois (du 1er mai au 30 septembre 2021). Elle entrera en vigueur à la date du démarrage de l'exploitation du restaurant.

PROCÉDURE

Conformément aux prescriptions de l'article L2122-1-1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques, la procédure de mise en concurrence à l'issue de laquelle sera choisi le titulaire de la convention d'occupation est une procédure ad hoc et ne correspond pas aux procédures applicables aux marchés publics et aux concessions.

Le candidat peut être soit une personne physique soit une personne morale. Il devra jouir de ses droits civiques et de ne pas tomber sous le coup d'une condamnation.

DOSSIER DE CANDIDATURE

Le candidat est invité à fournir un courrier comprenant notamment une proposition argumentée permettant à la Ville de comprendre sa motivation et le fonctionnement envisagé pour assurer la réussite de son projet commercial.

Ce dossier doit être impérativement composé :

- ☐ D'une lettre de candidature précisant son statut juridique et sa qualité à agir dans ce dossier,
- ☐ D'un curriculum vitae présentant ses références,
- ☐ D'un extrait du Kbis datant de moins de 3 mois de l'inscription au registre du Commerce ou d'une attestation d'inscription en chambre consulaire,
- ☐ Des trois (3) dernières liasses fiscales,
- ☐ D'un justificatif de garantie bancaire dans le cadre du montage du projet par la plateforme « Initiative » des AHP,
- ☐ Pour les candidats n'ayant pas encore exercés d'activité d'entrepreneuriat, indiquez si vous êtes suivis,
- ☐ De tout document jugé pertinent à la candidature.

- ☐ Un descriptif du projet indiquant à minima :
 - ☐ Les plages horaires prévisionnelles d'ouverture,
 - ☐ Le projet de décoration intérieure, (*Fournir un plan de l'aménagement intérieur prévu ainsi que des aménagements extérieurs et du mobilier),
 - ☐ La dénomination projetée,
 - ☐ Le programme d'investissements,
 - ☐ Le planning de mise en œuvre,
 - ☐ Les effectifs en personnel envisagés,
 - ☐ Les services, animation, ambiance générale,
 - ☐ Une proposition de menu ou de carte et la gamme de prix envisagés, à titre d'exemple.

Après examen des candidatures et des offres, l'autorité territoriale pourra entamer des négociations avec un ou plusieurs candidats.

MODALITES DE DEPOT DES CANDIDATURES

Le dossier peut-être remis :

- ☐ Sous pli et adressé ou déposé en main propre à l'adresse suivante :

Ville de Manosque

Service Direction Communale de la Sécurité Publique de la Prévention de la Délinquance et de la Réglementation du Domaine Public/DCSPDRDP - Place de l'Hôtel de Ville - BP 107 - 04101 Manosque Cedex.

Le pli cacheté devra porter les mentions suivantes "**CONFIDENTIEL**" – **NE PAS OUVRIR**"

- ☐ Par voie électronique à l'adresse suivante : «direction-securite-publique@ville-manosque.fr»

DATE LIMITE DE DÉPÔT DES CANDIDATURES

Le mercredi 07 avril 2021 à 16 h 00.

VISITE SUR SITE

Une visite des lieux sera organisée entre **le lundi 29 et mercredi 31 mars 2021**.

Pour y participer les candidats devront confirmer leur participation par téléphone au 04 92 70 34 10 (accueil DCSPDRDP) ou par adresse électronique à [«direction-securite-publique@ville-manosque.fr»](mailto:direction-securite-publique@ville-manosque.fr).

CONTACT/INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour obtenir tout renseignement complémentaire qui serait nécessaire au cours de leur étude, les candidats devront adresser un courriel au plus tard le 31 mars 2021 à : direction-securite-publique@ville-manosque.fr.

Ou adresse postale suivante :

Mairie de Manosque

Service : **D**irection **C**ommunale de la **S**écurité **P**ublique de la **P**révention de la **D**élinquance et de la **R**églementation du **D**omaine **P**ublic/DCSPDRDP

Place de l'Hôtel de Ville - BP 107

04101 Manosque Cedex

Tél : 04 92 70 34 10

Une réponse sera adressée à tout candidat ayant retiré un dossier.

La publicité de cet avis d'appel à concurrence est consultable sur le site internet de la commune www.ville-manosque.fr.