

## CAHIER DES CHARGES

### EXPLOITATION SAISONNIÈRE DE TYPE « RESTAURATION RAPIDE » SUR LA PLAGE DU RANQUET

**Nom et adresse de la collectivité qui passe cette consultation :**

Mairie d'Istres – 1 Esplanade Bernardin Laugier – CS 97002 – 13808 Istres Cedex

Téléphone : 04.13.29.50.00

Service gestionnaire : Direction de la Commande Publique – Service des Marchés Publics – 1 Esplanade Bernardin Laugier – CS 97002 – 13808 Istres Cedex

Téléphone : 04.13.29.58.30

Email : [commande.publique@istres.fr](mailto:commande.publique@istres.fr)

Adresse url : <http://www.istres.fr>

**Objet :**

La ville d'Istres souhaite mettre à disposition une emprise non bâtie de son domaine public d'une superficie d'environ 20m<sup>2</sup>, par la conclusion d'une convention d'occupation temporaire, moyennant le paiement d'une redevance.

L'emprise mise à disposition sera destinée à accueillir une structure démontable permettant une exploitation commerciale saisonnière, de type restauration rapide, proposant des produits de qualité à des tarifs attractifs, à proximité immédiate de la plage du Ranquet.

Le prestataire prendra à sa charge l'achat et l'installation de la structure démontable sur l'emprise du domaine public mise à disposition. Il prendra également à sa charge l'achat des tables et chaises.

L'emprise est raccordée aux réseaux publics de distribution d'électricité et d'eau potable.

La collecte et le traitement des d'eaux usées devront être gérés par le Prestataire.

**Calcul de la redevance d'occupation saisonnière :**

Le prestataire est redevable envers la Collectivité d'une redevance, déterminée en fonction des avantages retirés de l'occupation du domaine public.

Cette redevance est calculée en fonction d'une part fixe, fixée à 441 Euros pour la durée de l'occupation et correspondant à la valeur locative de l'emprise de 20 m<sup>2</sup>.

A ce montant s'ajoute une part variable calculée en fonction des avantages retirés par le prestataire de l'occupation du domaine public. Cette participation correspond à 8 % des bénéfices réels nets, avec un minimum perceptible de 200 Euros.

A noter, qu'en cas de perte d'exploitation liée à la fermeture de la plage (intempéries, prolifération des algues, crise sanitaire...) le montant de la part fixe de la redevance pourra être diminuée en fonction du nombre de jour de fermeture. Ce réajustement de la redevance interviendra en fin d'exploitation saisonnière.

Le montant de la part fixe est payable d'avance.

Il est toutefois admis le paiement d'acomptes mensuels et le solde au plus tard dans les 15 jours suivant la fin d'exploitation.

Le montant de la part variable est payable à terme, sur la base du bilan comptable que le prestataire s'oblige à fournir à la Collectivité, au plus tard le 30 novembre de chaque année.

A défaut, de paiement de la redevance dans les délais impartis, la collectivité se réserve le droit de recouvrer une astreinte fixée à 50 € par jour de retard.

De plus, le prestataire s'engage à supporter les dépenses de consommation d'eau et d'électricité, liées à son exploitation.

Pour ce faire, il est mis à sa charge un forfait de 50 € mensuel couvrant lesdites consommations. Ledit forfait est payable d'avance, lors du paiement de la part fixe. Sur la base d'un relevé des consommations, effectué en fin d'exploitation saisonnière, ledit forfait pourra être réajusté.

Le prestataire s'acquittera de cette redevance auprès de la Trésorerie d'Istres, conformément aux modalités figurant sur le titre de recettes émis par la Collectivité.

**Type de public amené à fréquenter la plage du Ranquet :**

Ce site est fréquenté aussi bien par des familles, des jeunes, des centres de loisirs sans hébergement et des touristes de passage.

**Durée de l'exploitation :**

La présente consultation débouchera sur la prise d'une convention d'occupation du domaine public communal pour une durée de 1 an, couvrant la période estivale. Pour cette année, l'exploitation devra démarrer au plus tard le 1<sup>er</sup> juin 2025.

Le titulaire pourra disposer d'un délai complémentaire de 2 semaines en début de saison et d'une semaine en fin de saison pour s'installer et remettre le site en l'état naturel.

**Horaires d'exploitation :**

L'ouverture au public se fera 7 jours sur 7, avec la possibilité d'une fermeture un jour par semaine, de 11h00 à 21h00.

Ces horaires pourront être exceptionnellement dépassés, dans la mesure où le prestataire pourra organiser des soirées à thème après avis favorable et acceptation officielle de la Commune et dans le respect de l'arrêté du maire N°808/2020.

Lors des manifestations pouvant intervenir sur le site, organisées par la Commune ou prestataires habilités par elle, les horaires pourront être étendus à ceux prévus dans le cadre de la manifestation. Cette ouverture exceptionnelle est assujettie à une autorisation préalable expresse de la Collectivité.

Il est ici précisé que lors des manifestations, commémorations ou toutes animations organisées par la Collectivité ou son prestataire, il pourra être fait obligation de fermer l'exploitation.

Toute modification devra faire l'objet d'une demande du prestataire.

**Caractéristiques de l'occupation du domaine public communal :**

- la mise à disposition est payante en contrepartie d'une redevance sus-relatée ;
- la Collectivité met à disposition du prestataire un emplacement équipé de raccordements pour l'électricité ainsi que l'arrivée d'eau ;
- la Commune souhaite un service de qualité et que les tarifs puissent convenir à tout type de public. Le prestataire sera autorisé à exploiter son entreprise dans la mesure où il aura les autorisations administratives, licences obligatoires pour exploiter ce type de commerce ;
- le prestataire s'engage à proposer un environnement assurant à la clientèle des conditions satisfaisantes de salubrité. Il devra assurer le nettoyage quotidien de l'emprise mise à disposition ;
- l'occupation du domaine public au profit d'un tiers est interdite sauf autorisation expresse et préalable de la Commune gestionnaire du site.

**Obligations du prestataire :**

- Préciser l'ensemble des dispositions prises pour assurer l'hygiène et la qualité des produits servis, respecter les mêmes mesures d'hygiène soumises dans un restaurant traditionnel notamment pour les produits alimentaires frais ou congelés, pour leur conservation, pour le service (produits en plastiques individuels...), pour les déchets alimentaires et non alimentaires, pour leur tenue

vestimentaire au moment de la préparation des plats (tenues conformes à la législation en vigueur : bonnet, gants...);

- Avoir obtenu toutes les autorisations officielles émises par les services vétérinaires relatives à l'ouverture du commerce ;
- avoir un personnel compétent ;
- ouvrir ce dispositif les jours susmentionnés et durant les horaires préalablement accordés par la ville ;
- nettoyer le site mis à disposition : proposer un environnement assurant à la clientèle des conditions satisfaisantes de propreté
- fournir une attestation d'assurance en cours de validité et un extrait Kbis ;
- communiquer l'ensemble des produits mis à la vente et leurs prix pour validation ;
- accueillir les personnes à mobilité réduite ;
- proposer un environnement assurant à la clientèle des conditions satisfaisantes de sécurité ;
- répondre aux réglementations en vigueur dans les domaines du commerce, de l'urbanisme, de la sécurité, de l'hygiène et de la salubrité ;
- fournir à la Collectivité, son bilan comptable dans les délais impartis ;
- avoir un mobilier de bonne qualité indispensable à la bonne exécution des prestations de restauration et mobilier dont l'esthétisme devra s'insérer parfaitement au site.

#### **Obligations de la Collectivité :**

- respecter le personnel et la structure du prestataire ;
- mettre à disposition tous les raccordements d'eau et d'électricité nécessaires au bon fonctionnement de l'exploitation commerciale ;
- assurer le ramassage des ordures tous les jours ;

#### **Pièces administratives relatives à la candidature demandées au prestataire :**

- les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat) pour présenter leur candidature ;
- attestation sur l'honneur (voir annexe) ;
- copie du ou des jugements prononcés, si le candidat est en redressement judiciaire ;
- attestation d'assurance en responsabilité civile en cours de validité ;
- extrait Kbis ;
- Diplôme et/ou formation diplômante « cuisinier » ;
- certificats établis par des services chargés du contrôle de la qualité et habilités à attester la conformité des services à des spécifications ou des normes. (Agrément des Services Vétérinaires). Il sera toutefois accepté d'autres preuves de mesures équivalentes de garantie de la qualité produites par les prestataires de services, si ceux-ci n'ont pas accès à ces certificats ou n'ont aucune possibilité de les obtenir dans les délais fixés ;

**Pièces techniques et financières exigées au prestataire, à partir desquelles la collectivité jugera les candidatures :**

<b>Critères</b>	<b>Maximum de points obtenus</b>
Prix et variété des produits proposés	30
Les qualifications et expériences des candidats dans le domaine de la restauration	40
Matériel apporté pour valoriser le site en terme d'aménagement (équipements utilisés + visuel)	25
Provenance et qualité des produits proposés	30
Les jours et horaires d'ouvertures	25
Modalités relatives à la gestion des déchets en vue du respect du site – moyen mis en œuvre en matière de développement durable	15
Les éléments supplémentaires (événements, prestations diverses proposées par le prestataire...)	10

*L'offre ayant obtenue la maximum de points sera retenue.*

**Date limite de réception des pièces administratives, techniques et financières que le prestataire doit adresser à la Collectivité : le [Lundi 26 mai 2025 à 12h00](#).**

**Visite sur site :**

Une visite est prévue le **Vendredi 16 mai 2025 à 14h00**, rendez vous sur site (Plage du Ranquet – 13800 Istres).

Chaque candidat devra en informer le Service Foncier Patrimoine, gestion locative ([gestionlocative@istres.fr](mailto:gestionlocative@istres.fr) / 04.13.29.57.81).

**Le cahier des charges est disponible gratuitement :**

- à l'adresse URL <http://www.istres.fr> (rubrique : ma mairie/marchés publics/offre marchés publics)

- <http://www.marches-publics.info> (rubrique : accès fournisseur).

***NB : Si vous n'êtes pas encore inscrit sur la plate forme de dématérialisation AWS, il suffit de se connecter avec une adresse e-mail.***