



COMMUNE LES AUXONS

ANNEXE 2 - CAHIER DES CHARGES DANS LE CADRE D'UNE OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC POUR L'EXPLOITATION DE L'ESPACE DE RESTAURATION DU POLE SPORTIF DE LA COMMUNE LES AUXONS

1 - OBJET DE LA CONSULTATION

La Commune nouvelle Les Auxons a décidé de regrouper l'ensemble de ses activités sportives et de loisirs sur le site du stade actuel en restructurant le bâtiment existant. Il sera agrandi pour développer dans les meilleures conditions les diverses disciplines ainsi que d'accueillir les manifestations sportives, culturelles et festives du village.

La commune a souhaité créer un espace dédié à la restauration sur le site avec pour objectif de constituer à la fois un lieu de vie à part entière du pôle sportif et être un élément complémentaire, tant du point de vue de la restauration que de l'animation, pour l'ensemble des publics amenés à fréquenter le site.

Ainsi, la commune propose de conclure une convention d'occupation temporaire du domaine public permettant l'exploitation de l'espace restauration au sein du pôle sportif.

Compte tenu de l'évolution récente des règles relatives à la délivrance des titres permettant l'occupation temporaire du domaine public, la conclusion de cette convention fait l'objet du présent appel à candidature.

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.

2 - LE SITE

Dénomination :

Le titulaire retenu proposera une dénomination commerciale pour le restaurant en rapport avec la commune et le bâtiment. Elle sera soumise à l'accord préalable de la commune.

Description des locaux mis à disposition :

Les locaux mis à disposition du titulaire, d'une surface couverte de 155,23 m² et d'une terrasse extérieure de 71,66 m², constituent une annexe du pôle sportif. Cependant ils sont indépendants en termes de fonctionnement. Ils disposent d'une chaufferie et des systèmes de ventilation qui lui sont propres. A ce titre le titulaire devra souscrire des contrats à son nom pour l'électricité, le gaz, l'eau, le téléphone et l'internet. Ces locaux sont situés au rez-de-chaussée du bâtiment principal et bénéficient d'un accès direct, avec un parking mutualisé avec le tennis, depuis la RD 230 ainsi que d'une communication intérieure directe vers les diverses salles et la cuisine de réchauffage du pôle sportif. De plus ils permettent d'avoir un point de vue depuis la salle de restaurant et la terrasse sur les activités sportives pratiquées en extérieur notamment le tennis.

Les différents espaces :

Les locaux mis à disposition sont détaillés comme suit : (voir plan en annexe)

- 1 salle restauration/bar (91,01 m²)
- 1 sas d'entrée (4,30 m²)
- 1 sanitaire public PMR (7,23 m²)
- 1 terrasse extérieure (71,66 m²)
- 1 sas cuisine (2,49 m²)

- 1 cuisine (18,99 m²)
- 1 local vaisselle (10,39 m²)
- 1 réserve (10,61 m²)
- 1 chambre froide positive (4,87 m²)
- 1 local chaufferie restaurant (5,34 m²)

Un local commun de 5,52 m² pour les ordures ménagères est à disposition sur le petit parking dédié au pôle sportif (environ 3 containers, à définir ultérieurement).

Ces locaux se trouvent dans un bâtiment principal déclaré en tant que ERP « Etablissement Recevant du Public » de 2^{ème} catégorie de type L avec des activités de type N et X. La capacité d'accueil de la salle de restauration a été fixée au maximum à 96 personnes par les services de sécurité.

L'esprit architectural des locaux est dans la ligne du parti pris de l'architecte des lieux. La description sommaire des locaux mis à disposition est détaillée ci-après :

- sol en carrelage
- faïence murale (cuisine toute hauteur, sanitaire 1,35 m ht)
- faux plafond acoustique, type hygiène dans restauration et coupe feu 1 heure selon locaux
- cloison avec revêtement mural tissé en fibre de verre, finition peinture satinée
- éclairage encastré au plafond.

Équipements des locaux mis à disposition :

Sanitaire restaurant norme handicapés

- cuvette céramique WC suspendu, coloris blanc, barre de relevage.
- lavabo céramique sans colonne norme handicapés, coloris blanc.
- plan de toilette avec 2 vasques céramique à encastrer, coloris blanc.
- extracteur simple flux pour sanitaire
- chauffage par radiateurs acier décoratif, têtes thermostatiques

Restaurant, bar

- meuble évier du bar, 1.20x0.60 m en mélaminé blanc sur pieds avec évier inox 2 cuves et 1 égouttoir, robinetterie mélangeuse
- centrale de ventilation double flux
- chauffage par radiateurs acier décoratif, têtes thermostatiques

Chambre froide positive +3°/+6°

- panneau sandwich isolé de 100 à 130 mm, dimensions 2.30 x 1.90 m avec porte de 0.90 m, échelles en duralinox avec plateaux amovibles en polyéthylène

Cuisine

- fourneau dessus gaz, brûleurs en fonte émaillée, sur four électrique émaillé ventilé, 800x700x900 mm
- plaque à snacker électrique, 7,8 kw, 800x700x900 mm
- friteuse électrique, cuve 14 litres, 10,8 kw, 350x700x850 mm
- lave vaisselle à capot, 8,5 kw, 706x735x1479 mm, avec :
- table entrée pré lavage équipée d'un ensemble flexible et douchette, 1200x715x850 mm et
- table entrée/sortie, 700x715x850 mm.
- 2 tables inox avec bac, 1200x700x850 mm
- lave-mains céramique à commande fémorale
- hotte de cuisson à jets de captation avec filtres inox et luminaires LED, débit 2170 m³/h
- extracteur hotte cuisine, débit 2570 m³/h, asservi au caisson de compensation d'air neuf
- caisson de compensation d'air neuf, débit 2300 m³/h

Réserve

- coffre négatif, volume 466 litres, 1483x710x940 mm

- extracteur simple flux
- chauffage par radiateur acier décoratif, tête thermostatique

Chaufferie

- chaudière gaz à condensation, 40 kw compris régulation numérique
- ensemble préparateur eau chaude sanitaire de 200 litres compris régulation

NOTA : le plan architecte montre un projet global d'aménagement des locaux. Les indications d'emplacement de matériels ou mobiliers autres que ceux mentionnés ci-avant sont données à titre indicatif pour permettre au titulaire de juger de la fonctionnalité des locaux.

Il lui appartient de faire les acquisitions complémentaires de matériels et mobiliers qu'il juge utile correspondant à sa proposition de restauration.

Mise à disposition d'une terrasse :

Le titulaire bénéficie d'une terrasse extérieure d'environ 71 m2 en béton désactivé accessible depuis le parking et ouverte sur la salle de restauration. Les clients auront une vue sur les activités sportives pratiquées en extérieur.

3 - ACCES

Accès clients :

- A pied ou à vélo : par le trottoir de la rue du stade et depuis la gare TGV et la zone d'activités en 5/ 10 mn environ par celui de la rue des chênes.
Des arceaux pour le stationnement des vélos sont installés sur le site.
- En voiture : l'accès se fait par la RD 230. Un stationnement mutualisé avec le tennis est mis à disposition du restaurant pour 18 places dont 1 place pour PMR. En cas d'affluence les clients pourront utiliser le stationnement principal du pôle sportif représentant 53 places dont 2 pour PMR.
- En autocar : Ces véhicules devront utiliser le stationnement principal du pôle sportif.

Accès livraisons:

Les livraisons pour le restaurant seront assurées par l'accès réservé à cet effet. Il est commun au logement, aux services techniques et aux traites extérieurs.

Le stationnement pour 4 véhicules légers et 1 camionnette est prévu.

4 - LE PROJET ATTENDU

L'offre restauration :

- Le candidat pourra proposer :
 - des formules en cohérence avec la demande actuelle. La commune sera attentive à des propositions de cuisine élaborée à partir de produits frais locaux et d'un bon rapport qualité/prix.

A noter l'existence d'un maraichage bio sur la commune.

Il ne pourra en aucun cas s'agir, à titre principal, de cuisine dite de restauration rapide telle friterie, fastfood, pizzerias etc.

- le midi service standard comprenant :
 - À titre principal : un plat du Jour chaud traditionnel
 - À titre accessoire :
 - sandwiches chauds et froids de qualité, hamburgers de qualité,
 - salades,
 - soupes
 - repas à emporter
- en journée une offre salon de thé, café et/ou bar
- en soirée :
 - A titre principal : un plat du jour chaud traditionnel

A titre accessoire :

- formules « apéritif dînatoire »
- propositions identiques au midi

- La transformation et l'élaboration des plats peuvent se faire sur place avec le matériel de cuisine mis en place par la commune. Le locataire pourra y adjoindre, à ses frais, des matériels spécifiques de cuisine qu'il juge utiles pour répondre à l'offre de restauration qu'il propose.
- La vente d'alcool est possible par la mise à disposition par la commune au titulaire d'une licence IV.
- L'accueil de groupes devra pouvoir être organisé.

Ouverture de l'établissement :

La plus grande amplitude possible est souhaitée sur l'année.

L'ouverture de septembre à juin est quasiment incontournable en lien avec les activités sportives (matches, tournois, rencontres....).

Elle est également vivement souhaitée les jours de grandes fréquentations du site notamment dans le cadre de manifestations sportives ou festives et d'animations de la part du comité des fêtes ou des associations de la commune.

De même, sur la semaine la plus grande amplitude est souhaitée :

- Idéalement une ouverture tous les midis et tous les soirs de la semaine.
- Le week-end :
 - samedi midi et soir,
 - dimanche midi,

Enfin, l'ouverture au public devra se faire pour l'inauguration du pôle sportif prévu en principe en septembre 2019.

Avant cette date le titulaire, dès qu'il sera retenu par la commune, devra se rapprocher de la maîtrise d'œuvre pour l'agencement définitif de ses locaux dans le cadre des marchés passés par la commune.

Les propositions d'animations :

Le titulaire pourra envisager une programmation d'animations ponctuelles. Des propositions pourront être faites dans ce sens soit en propre soit en concertation avec les associations ou la commune afin de coordonner les différents projets.

5 - LA SELECTION DU CANDIDAT

PRESENTATION DES PROPOSITIONS La proposition du candidat comprendra :

- Un dossier de présentation du candidat
 - Une lettre signée par le candidat personne physique ou la personne habilitée à engager la société, présentant son projet
 - une présentation de la société, le cas échéant, précisant son statut et sa dénomination juridique, son activité...
 - les coordonnées nominatives du candidat ou du représentant de la société (adresse postale, téléphone et courriel)
 - tout diplôme ou certification ou expérience professionnelle du candidat dans un domaine similaire à celui du projet, le cas échéant.

- Un dossier de présentation de l'activité commerciale envisagée et de ses modalités
 - Sur l'activité envisagée :
 - le concept commercial envisagé
 - la gamme de produits et services proposés
 - la gamme de prix pratiqués
 - les plages d'ouverture : journalières, hebdomadaires et jours sur une année, ainsi que le nombre de jours non ouvrés d'ouverture prévus sur l'année
 - Sur le projet architectural des locaux : le projet d'aménagement avec une description des éléments mobiliers et équipements projetés dont le titulaire envisage l'acquisition en complément de celui installé par la commune.
 - Sur la communication envisagée lors du lancement de l'exploitation.

- Un volet financier du projet
 - un plan de financement prévisionnel sur 3 ans
 - Un plan d'affaires approuvé par un expert
 - les comptes sociaux de l'entité juridique sur les trois dernières années disponibles (cas d'entreprise préexistante)
 - une attestation de paiement à jour des impôts, taxes, charges et cotisations sociales (cas d'entreprise préexistante).

- Les justificatifs légaux et administratifs
 - si le candidat est une société : un extrait du K-bis du Registre du Commerce et des Sociétés
 - si le candidat est en redressement judiciaire : une copie de l'ensemble des décisions prises et jugements prononcés dans le cadre d'une procédure collective,

- Toute autre pièce que la commune jugerait utile

La commune pourra demander à tout candidat ayant remis une offre toute pièce manquante. En pareil cas, la remise des pièces par le candidat Interviendra au plus tard 72 h après notification de la demande, qui pourra intervenir par courriel.

6 - MODALITES D'ATTRIBUTION DE L'AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC

Les propositions seront examinées par la commission décrite dans l'avis d'attribution et notées en fonction des critères énoncés ci-dessous.

L'évaluation portera sur 2 parties, le projet et le candidat.

La note maximale totale est de 100 points.

La note maximale est attribuée à la proposition qui répond parfaitement à la demande ou de manière très satisfaisante par rapport aux critères.

Les notes Intermédiaires en ordre décroissant correspondent aux offres satisfaisantes, moyennement satisfaisantes et passables par rapport aux critères.

La note la plus basse correspond à une réponse insuffisante par rapport aux critères.

Le projet : noté sur 60 points détaillé comme suit

- La nature du projet notée sur 25 points
 - La préparation : notée sur 5 points.
 - La cuisine est conçue pour une préparation des repas sur place, cependant le titulaire devra tout mettre en œuvre afin d'éviter au maximum la propagation d'odeur forte de cuisine.

- Les possibilités de restauration : notées sur 10 points.
 - La note maximale sera attribuée au projet qui propose un repas le midi et soir avec une offre salon de thé, café et/ou bar en journée.
- L'offre de restauration : notée sur 10 points.
 - La note maximale sera attribuée au projet qui répond au plus près au projet attendu tel que décrit dans le cahier des charges.
- L'amplitude d'ouverture de l'établissement : notée sur 20 points
 - amplitude sur la semaine : notée sur 10 points
 - La note maximale sera attribuée au projet qui offre la plus grande amplitude sur la semaine.
 - amplitude sur l'année : notée sur 10 points
 - La note maximale sera attribuée au projet qui offre la plus grande amplitude sur l'année.
- L'accueil et animation : notés sur 5 points
 - Le projet qui offre l'animation la plus large et pertinente possible et l'organisation d'accueil de groupes obtiendra la note maximale.
- Le volet financier : noté sur 10 points
 - La note maximale de 10 points sera attribuée au volet financier qui présente le meilleur plan d'affaire approuvé par un expert.

Le profil du candidat noté sur 40 points

- La situation administrative et financière notée sur 20 points
 - La note maximale sera attribuée à la situation administrative et financière la plus favorable
- Les références notées sur 20 points
 - La note maximale sera attribuée au candidat qui donnera les meilleures références en la matière, des diplômes et certifications adéquates. A défaut une note de présentation de la motivation du candidat.

Nota : La commune se réserve la possibilité de demander la réalisation d'un repas type représentatif de son offre de restauration par les 4 candidats les mieux classés.