



APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

CAHIER DES CHARGES

**Convention d'occupation temporaire du domaine public maritime
BRETAGNE PLAISANCE -- Port de plaisance Vauban --
Saint Malo Plaisance
(article 2122-1-1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques)**

Le présent cahier des charges a pour objet de porter à la connaissance du public un appel à manifestation d'intérêt pour l'implantation d'un bar ou /et d'un bar-restaurant.

Les candidats devront se manifester avant la date limite de réception des candidatures mentionnée ci-dessous.

Les propositions seront analysées au regard des critères mentionnés dans le présent cahier des charges associé à l'avis de publicité puis une convention d'occupation temporaire du domaine public maritime sera délivrée au candidat ayant présenté la proposition la mieux classée.

DATE LIMITE DE RECEPTION DES CANDIDATURES :

Le 28 février 2024 à 12h00

1. CONTEXTE

Bretagne Plaisance souhaite implanter une offre de services de bar avec terrasse au port Vauban afin de répondre aux besoins des visiteurs et usagers du port pendant la durée des travaux de reconstruction de Cap Vauban.

Le port Vauban, situé juste devant l'entrée d'intramuros, attire de nombreux visiteurs toute l'année. Cette zone est un lieu extrêmement fréquenté en période de vacances.

La volonté de Bretagne Plaisance est de conserver une animation et un lieu de rencontre des plaisanciers et visiteurs du port, et ainsi de pouvoir s'y restaurer ou plus simplement boire un verre, en profitant du cadre historique Corsaire et nautique du site.

C'est dans ce contexte qu'est initié le présent appel à manifestation d'intérêt. L'entreprise qui se verra attribuer la convention d'occupation temporaire devra répondre aux besoins des visiteurs et des plaisanciers par des offres de qualité, afin de contribuer au développement de l'activité économique et au renforcement de l'attractivité du port, le tout en cohérence avec le projet de développement de Bretagne Plaisance.

2. LOCALISATION

Quai Saint Vincent (entre la Grand 'Porte et la Porte Saint Vincent) et Quai Rhum

35 400 Saint Malo

Surface à définir en fonction des besoins exprimés (maximum 100m²)

3. CONDITIONS GENERALES D'ATTRIBUTION :

Le candidat doit posséder des références en matière de réception du public et du service, et justifier des moyens mis en œuvre pour répondre aux règles d'hygiène dans les commerces alimentaires

Le candidat est invité à fournir un dossier comprenant notamment :

- Une présentation de la structure mettant en avant l'expérience acquise

Un descriptif exhaustif du projet comprenant :

- Le détail des produits proposés à la vente (Descriptif des produits, propositions de menus et formules, dont produits bio, issus des circuits courts, politique tarifaire, ...)
- Des photos précises du matériel utilisé (Algeco, container, terrasses...)
- Une note décrivant les moyens humains et techniques mis en œuvre en décrivant en quoi ils sont de nature à renforcer l'attractivité du port
- Les garanties apportées en matière de protection de l'environnement (choix des denrées alimentaires, consommables de services type couverts / assiettes, mesures de réduction de consommation d'eau et d'énergie et protection des ressources, en matière de traitement des déchets...)
- Le prévisionnel d'activités sur la durée de cette AOT
- Une proposition argumentée du montant de la part variable (en %) de la redevance assis sur le Chiffre d'Affaires HT de l'entreprise, située entre 2% et 5% du Chiffre d'affaires HT

Le mode de calcul de la redevance sera composé comme suit :

Une Part fixe correspondant à la surface occupée, au m²/mois (mois indivisible), comprenant terrasses extérieure et zone publique portuaire : 60.00 € HT/m²

Ces montants pourront évoluer sur décision du Conseil Portuaire.

Ce dossier doit impérativement être complété par des éléments permettant de déterminer les capacités financières et techniques du candidat :

- K Bis de moins de 3 mois
- Le montant et la composition de son capital si concerné
- Les moyens mis en œuvre pour répondre aux règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires
- Arrêté d'exploitation d'un ERP
- Licence et permis d'exploitation propres à la restauration à emporter si nécessaire
- Les comptes annuels certifiés des 3 derniers exercices clos (en fonction de la date de création de l'entreprise)
- Une attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle en cours de validité
- Certificat(s) professionnel(s), attestations en matière d'hygiène alimentaire notamment
- Toute information complémentaire que le candidat juge utile d'apporter pour la bonne compréhension de son dossier et la mise en perspective des conditions d'exploitation.

Les candidats intéressés doivent remettre leurs dossiers avant la date limite mentionnée en première page du présent cahier des charges et de l'avis de publicité correspondant, à l'adresse suivante :

communication@bretagne.plaisance.bzh

4. CRITERES DE SELECTION

La compatibilité du fonctionnement envisagé de l'activité présentée dans le dossier avec la sûreté des ouvrages et l'exploitation du port constitue une exigence minimale.

Les dossiers seront analysés sur la base des critères suivants, pondérés par ordre décroissant d'importance :

- 1/ Qualité du projet proposé au regard des expériences et des références (30%)
- 2/ Qualité et pertinence des produits proposés (25%)
- 3/ Action environnementale : gestion des déchets, consommables... (15%)
- 4/ La proposition argumentée du montant de la redevance (30 %)

5. DUREE D'ATTRIBUTION

L'attribution de cette convention d'occupation temporaire sera faite pour une durée allant de 12 mois à 18 mois ferme.

6. PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

a. Généralités

- La surface allouée à l'exploitation, y compris terrasses, ne devra pas dépasser 100 m².
- La structure sera mobile, et pourra être déplacée en cas de besoin, et au plus tard à l'issue de la convention d'occupation.
- Elle pourra être de type Algeco ou container avec habillage (bois ou covering) étant entendu que la ville, l'architecte des bâtiments de France aura été consulté, apportant un côté maritime à l'établissement.
- Les couleurs de l'ensemble seront neutres, et les couleurs vives sont interdites.
- Les installations devront pouvoir résister aux conditions climatiques extérieures (vent etc..)
- Dans tous les cas de conditions météorologiques, le candidat est responsable de ses installations fixes et mobiles et des conséquences liées à d'éventuelles dégradations.
- Ces aménagements étant temporaires, ils ne devront laisser aucune trace apparente après leur démontage. Tout apport de matériaux de type terre, sable etc.. est strictement interdit.
- Le projet technique et les choix esthétiques seront soumis à la validation du gestionnaire.

b. Terrasse/mobilier

- Le mobilier devra être de qualité extérieure résistante aux UV et à la corrosion de type bois, rotin, osier, résine polypropylène de qualité supérieure, acier corten ou noir mat et en parfait état.
- Les parasols ou toiles d'ombrage devront être de couleur pastel, et les couleurs vives sont interdites.
- Le mobilier PVC est également interdit, ainsi que tout mobilier publicitaire (chaises, tables, parasols...)
- La terrasse devra être accessible aux personnes à mobilité réduite (PMR).

c. Réseaux/gestion des huiles et graisses

- Les travaux d'alimentation en fluides (dont électricité et eau) nécessaires au bon fonctionnement de l'installation seront à la charge du bénéficiaire.
- S'il est concerné, le candidat devra également préciser le dispositif de traitement des huiles alimentaires.
