



REPUBLIQUE FRANCAISE
Département des Alpes-Maritimes
Arrondissement de NICE

COMMUNE DE CLANS
EXTRAIT DU REGISTRE
DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

L'An deux mille vingt et un et le vingt-quatre mars, le Conseil Municipal de cette commune, régulièrement convoqué s'est réuni au nombre prescrit par la Loi, dans le lieu Habituel de ses séances, sous la présidence de Monsieur Roger MARIA, Maire.
Présents : Mesdames CAILLAUD Madeleine, RAPUC Louise, Adjointes, Messieurs CIAMPOSSIN Max, IPPOLITO Philippe, Adjoint, Mesdames Messieurs les conseiller(e)s en exercices : AURRAN Robert, CATAVITELLO Thierry, JACOB Patrick, LAURENT Marianne, MURAZZANO Marc, PAPIER Patrick, RALLON Daniel, SAMPEDRO Nathalie
Absents excusés : Mme BOUZIDI Yasmine représentée par Mme RAPUC Louise, Mme FAVARO Marion représentée par M. CIAMPOSSIN Max
Absents :

Nb de membres : 15
Présents : 15
Votants : 15
Pour : 15
Contre :
Abstention :

Délibération n° 2021_10D : Consultation buvette plan d'eau

Monsieur le Maire rend compte à l'assemblée des multiples sollicitations reçues pour la tenue de la buvette du plan d'eau pour la saison estivale.

Compte tenu de cet engouement et afin de tenir compte de « certaines » difficultés d'exploitation rencontrées l'an passé, il propose de lancer une consultation jointe d'un cahier des charges.

Il propose également que la redevance soit mise à prix avec un prix minimum plancher de 500 € pour la saison estivale (19 juin /31 août).

Il propose la consultation suivante :

Consultation restauration publique Plan d'eau

Par délibération du Conseil Municipal en date du....., la Commune a décidé d'organiser une consultation en vue d'attribuer un emplacement du domaine public pour de la restauration publique aux abords du plan d'eau de baignade biologique à l'entrée du village.

Le présent règlement ne constitue ni une offre, ni un document contractuel et, à ce titre, il est précisé que cette consultation n'engage en aucune manière la Commune à signer une convention ou une promesse, dès lors qu'elle estimerait que les offres reçues ne seraient pas satisfaisantes pour quelque raison que ce soit et sans avoir à s'en justifier particulièrement.

La Commune va ouvrir son plan d'eau de baignade biologique du 19 juin au 31 août 2021

Ce cahier des charges est destiné aux prestataires extérieurs auxquels nous souhaiterions faire appel pour organisation une restauration publique aux abords du plan d'eau. Il est réalisé afin de préciser les attentes et les critères de cette location.

1 – Contexte

Le plan d'eau de baignade biologique sera ouvert du 19 juin au 31 août 2021, la commune souhaite proposer à la clientèle de cet aménagement un espace de restauration pour compléter l'offre.

La baignade est ouverte de 10h30 à 18h15

- Uniquement les weekends au mois de juin,
- Tous les jours sauf le jeudi (fermeture hebdomadaire) aux mois de juillet et août.

La commune souhaite faire appel à un food-truck ou à un quelconque aménagement démontable de type « chalet forain » (aménagement qui reste à la charge de candidat).

2 – Objet de la consultation

La commune de Clans souhaite déléguer à un foodtruck ou autre prestataire, la restauration publique proposée sur le site du plan d'eau de baignade biologique pour la saison estivale.

A l'issue de la présente consultation, une concession sera mise à disposition du prestataire sélectionné pour assurer l'exploitation d'un espace de restauration à destination du public du site.

Le droit d'occupation de l'espace public est à la charge du prestataire à hauteur de 500 € minimum (mise à prix) hors frais d'électricité restant à la charge du prestataire sélectionné.

L'offre de restauration proposée au public doit être adaptée au lieu d'accueil qui est un site naturel ; aux horaires d'ouverture, de 10h30 à 18h15h ; à la typologie familiale du public attendu.

3 – Détail de fonctionnement

Chaque candidat présente un dossier complet, et la commune sélectionnera selon le barème de critères indiqué ci-dessous le prestataire.

Le prestataire devra proposer une carte de restauration publique variée, avec des propositions sucrées et salées. La prestation proposée devra offrir à la clientèle une qualité et un confort de consommation :

- Respect de la réglementation (hygiène, occupation du domaine public...) liée aux activités de vente et transformation de denrées alimentaires ;
- Qualité de prestation et de service à la clientèle ;
- Qualité de son installation (mobilier ...),
- Politique de prix cohérente... ;

Le prestataire conservera l'intégralité de son chiffre d'affaire.

Le prestataire devra être ouvert en continu de 10h30 à 18h15 les jours d'ouverture du plan d'eau.

Il est fortement recommandé au prestataire de mettre à disposition de la clientèle des tables

La commune demande au prestataire d'être totalement autonome (préparation, gestion des approvisionnements, tenue du stand, service au public, rangement, nettoyage, gestion des déchets).

Aucun équipement ne sera fourni, le restaurateur doit être intégralement autonome en termes d'infrastructure.

L'infrastructure de vente devra obligatoirement permettre de protéger les denrées alimentaires des souillures, lors du transport jusqu'à l'emplacement attribué.

L'installation devra permettre de garantir que la chaîne du froid et/ou du chaud sera strictement respectée.

Un système de traçabilité des matières premières devra être utilisé pour prouver l'origine des produits vendus et utilisés pour la fabrication de l'offre proposée.

Le matériel devra respecter toutes les normes sanitaires en vigueur (respect du plan de nettoyage...).

En cas de plaintes ou de recours, des clients ou des autorités sanitaires, la responsabilité du commerçant sera totalement engagée et son autorisation d'occupation du domaine public immédiatement révoquée.

SEUL LE MATERIEL PROFESSIONNEL DESTINE A LA VENTE AMBULANTE DE DENREES ALIMENTAIRES POURRA ETRE ADMIS.

L'installation devra répondre à des garanties de sécurité strictes, notamment dans le cas où du matériel de cuisson serait utilisé. Dans le cas où la cuisson au gaz serait utilisée, le pétitionnaire devra en permanence vérifier la date de péremption du tuyau d'alimentation. Il devra disposer d'un extincteur adapté au risque.

Pour les véhicules équipés d'installation au gaz, la commune se garde le droit de vérifier les équipements de cuisson et de ne pas délivrer d'autorisation d'occupation du domaine public. L'équipement de cuisson devra être situé en arrière du banc de vente ou prévoir une protection efficace. Pour finir, un soin particulier devra être accordé à l'esthétique de l'infrastructure de vente : l'objectif étant de proposer une offre attractive pour la population.

Prescriptions techniques particulières :

L'implantation du stand de vente à emporter se fera hors de la circulation des véhicules et ne devra pas apporter de gêne à l'activité d'autres personnes.

Aucune publicité ni pré enseigne ne pourra être implantée sur le domaine public, à l'exception de l'enseigne signalant l'activité qui sera positionnée sur le stand provisoire.

L'aire de stationnement occupée et ses abords devront toujours être maintenus dans un parfait état de propreté.

Les débris dispersés sur l'aire d'arrêt seront ramassés et évacués dans les containers situés à proximité, en fin de journée.

4 - Conditions d'exécution

Le pétitionnaire se verra accorder le droit d'occuper le domaine public par arrêté municipal.

Cette occupation du domaine sera accordée à titre précaire et révocable, uniquement pour la période définie en préambule.

La Commune de Clans pourra résilier l'autorisation d'occupation du territoire sur l'espace public prévu dans le présent document en cas de :

- non-paiement de la redevance d'occupation du domaine public,

- non occupation de l'emplacement et du (ou des) créneau(x) attribué(s) sans information et accord de la commune 8 jours avant,
- nuisances importantes et répétitives (sonores ou olfactives) ayant fait l'objet de plaintes
- non-respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- non-respect du projet présenté lors de la candidature.

PRÉFECTURE

006-210600425-20210324-2021D10-DE
Cahier des charges

5 - contenu du dossier à présenter et critères d'attribution

Vous devrez présenter un dossier technique le plus complet possible, comprenant notamment les éléments suivants :

- La carte de restauration proposée la plus détaillée possible indiquant les prix de vente publique TTC (30% de la note)
- Une présentation détaillée et descriptif de votre expérience (20% de la note)
- Une présentation détaillée de votre installation – type de mobilier et d'installation (20% de la note)
- Votre offre de prix (20% de la note) (tarif plancher de 500 € pour la saison estivale 19 juin/31 août hors frais d'électricité)
- Un détail sur la vaisselle et les emballages utilisés (jetable, compostable, durable etc...) (10% de la note)

Le barème de notation est le suivant :

0 = très insuffisant (offre présentant des incohérences fortes, des lacunes, des non réponses ou réponses incomplètes avec absence d'information indispensable à la compréhension de l'offre)

1 = insuffisant mais néanmoins acceptable (réponse très générale)

2 = moyen (réponse qui comporte quelques oublis ou incohérences sur des points mineurs)

3 = satisfaisant (offre complète et acceptable)

4 = excellent (offre parfaite apportant un intérêt particulier au plan d'eau).

6 - Remise des offres et réponses

Les candidats devront faire parvenir par mail ou par courrier avant le 23 avril 2021, le dossier complet comme indiqué dans le paragraphe 4 - ci-dessus, ainsi que :

- Le présent règlement de la consultation, paraphé sur chaque page, annexe comprise, daté et signé

Ainsi que les pièces justificatives suivantes :

- Carte nationale d'identité.
- Votre attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle
- Votre extrait d'inscription au registre du commerce (Kbis) ou attestation d'immatriculation au répertoire des métiers ou attestation préfectorale.
- Une carte de commerçant non sédentaire (le cas échéant)
- Conformément à l'article D8222-5 du code du travail, une attestation de vigilance datant de moins de 6 mois.

A rendre avant le 23 avril 2021 à 12h par courrier ou par mail à :

Mairie de Clans
7 avenue de l'hôtel de ville
06420 - CLANS
mairiedeclans@wanadoo.fr

Calendrier complet de la consultation :

Date de rendu des dossiers complets : Vendredi 23 avril 2021

Date d'exploitation de la consultation : Samedi 19 juin 2021

La prise de connaissance et l'approbation de ce présent cahier des charges sont attestées par votre signature sur ce formulaire.

Fait à Le
Pour le prestataire

LE CONSEIL MUNICIPAL, ouï l'exposé du Maire, et après en avoir délibéré,

APPROUVE la mise à prix avec un prix minimum plancher de 500 € pour la saison estivale (19 juin /31 août)

APPROUVE ET CHARGE Monsieur Le Maire de mener à bien ce dossier.

Ainsi fait et délibéré à Clans les, jour, mois et an que dessus.

Ont signé au registre des délibérations les membres présents.

Acte rendu exécutoire

Après dépôt en préfecture le 25/03/2021

Et publication ou notification du 25/03/2021



LE MAIRE
Roger MARIA