



**Consultation :
Autorisation d'occupation
temporaire du domaine public**

VILLE DU TREPORT
RUE FRANCOIS MITTERRAND
76470 LE TREPORT

**APPEL A CANDIDATURES POUR
L' EXPLOITATION DES ESPACES
DE VENTE (ETALS) DE LA
POISSONNERIE MUNICIPALE**

**Document unique portant
règlement de consultation et
cahier des charges**

Date limite de réception des offres :

4 JANVIER 2019 à 12h00

GENERALITES

Activités de la Poissonnerie Municipale :

La Poissonnerie Municipale est aménagée pour la vente ou la revente aux particuliers de produits de la mer, issus de la pêche du concessionnaire, ou de la revente de producteurs ou du commerce de gros.

A l'origine, la Poissonnerie Municipale du Tréport a été édifiée en 1898, halle à ossatures métalliques, puis reconstruite en murs de briques et béton en 1935.

La Ville du Tréport a toujours soutenu l'activité économique et maritime du port, en aidant les pêcheurs à écouler le produit de leur pêche et en proposant à la population tréportaise et touristique des produits de la mer de qualité et fraîchement pêchés.

Elle a fait l'objet d'une réhabilitation complète en 1996 et connaît des travaux d'entretien réguliers.

La Poissonnerie Municipale est ouverte au public :

- Du 1^{er} janvier au 31 décembre ;
- Aux horaires suivants : 8h30-12h / 14H – 19H00 les lundi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche, tout au long de l'année ;
- Tous les jours pendant les vacances scolaires (toutes zones) ;
- Fermeture le mardi hors vacances scolaires (toutes zones).

Domaine public :

La Poissonnerie Municipale est aménagée sur le domaine public maritime du port du Tréport qui relève de la compétence du Département de Seine-Maritime (ce dernier a confié la gestion du Port à la CCI Littoral Hauts-de-France).

L'exploitation de la Poissonnerie Municipale est soumise à autorisation d'occupation du domaine public maritime (AOT n°6) accordée en contrepartie du versement, par la Commune du Tréport, d'une redevance à la CCI. A ce titre, l'exploitation de la Poissonnerie Municipale et la concession des étals ne peuvent être faites qu'à titre précaire et révocable et sont soumises à autorisation du Maire.

Afin de répondre aux nouvelles obligations réglementaires de l'ordonnance n°2017-562 du 19/04/2017 qui impose que toute occupation ou utilisation du domaine public, en vue d'une exploitation économique, doit être précédée d'une publicité et d'une mise en concurrence, la Ville du Tréport lance un appel à candidatures.

1 – IDENTIFICATION DE LA PERSONNE PUBLIQUE

VILLE DU TREPORT
1 Rue François Mitterrand
CS70001
76470 LE TREPORT
Téléphone : 02.35.50.55.20

Représentée par : Monsieur Laurent JACQUES, Maire du Tréport.

2 – OBJET DE LA CONSULTATION

La présente mise en concurrence a pour objet d'attribuer une convention d'occupation temporaire du domaine public portant sur l'exploitation des étals de la poissonnerie municipale du Tréport, sise place de la poissonnerie, et faisant partie du domaine public.

La présente consultation n'a pas pour objet d'attribuer un marché public ni une concession de service, ni une délégation de service public. En effet, la présente activité autorisée sur le domaine public répond à un intérêt général sans relever de la commande publique.

Elle est régie par la réglementation applicable au régime des occupations privatives temporaires du domaine public, prévue notamment dans le code général de la propriété des personnes publiques et le code général des collectivités territoriales.

L'occupation du domaine public apparaissant indispensable à l'exercice de cette activité économique, la convention d'occupation temporaire du domaine public sera attribuée après publicité et mise en concurrence préalables sur la base de critères objectifs et non discriminatoires, dont les conditions de mise en œuvre sont définies dans le présent document.

En aucun cas, la Ville du Tréport n'a vocation à s'immiscer dans la politique tarifaire ou la stratégie commerciale de l'occupant du domaine public. En revanche, la commune peut préciser des prescriptions notamment d'ordre technique réglementaire, esthétique, des modalités d'entretien...

3 – CADRE REGLEMENTAIRE

Textes de référence :

- Code général de la propriété des personnes publiques : article L2122-2; R2122-1...
- Code général des collectivités territoriales ;

4 – DUREE DU CONTRAT

Le contrat est établi pour une durée de **9 ans** maximum et se terminera le 31 décembre de la neuvième année (2027).

Il prendra effet dès notification par la Ville du Tréport aux candidats retenus et signature d'une convention précisant toutes les modalités contractuelles et obligations.

L'exploitation se fera conformément aux dispositions du règlement intérieur de la poissonnerie municipale érigé par la commune.

5 – PRESTATIONS ATTENDUES

Les candidats retenus devront proposer leurs services de vente ou revente de produits de la mer aux populations locales et aux touristes.

Les activités commerciales du candidat n'engagent en aucun cas la responsabilité de la commune.

6 – DESCRIPTIF DES LIEUX

La Poissonnerie Municipale comprend :

- Un espace de vente comprenant 6 étals ;
- Un local cuisson fruits de mer ;
- Une chambre froide commune ;
- Une réserve ;
- Des sanitaires ;
- Un local poubelles.

L'appel à candidatures porte sur les 6 étals :

- Etal 1 : 16.70 m²
- Etal 2 : 18.11 m²
- Etal 3 : 19.44 m²
- Etal 4 : 17.43 m²
- Etal 5 : 16.29 m²
- Etal 6 : 17.00 m².
-

7 – ASSURANCES

Le candidat retenu devra fournir à la commune la preuve qu'il possède les contrats d'assurance civile nécessaires afin que la responsabilité de la commune ne puisse être engagée du fait des activités de la société ou des dommages éventuels causés par le matériel en place.

8 – REDEVANCE

En contrepartie de l'autorisation d'occupation du domaine public, l'occupant s'engage à verser à la collectivité une redevance fixe annuelle et révisable annuellement. Pour l'année 2019, la redevance sera fixée à 6 000€ HT, soit 500€ HT par mois. Elle pourra être révisée annuellement à la hausse, chaque 1^{er} janvier, par délibération du conseil municipal, et sans dépasser 5%.

Cependant, si des coûts supplémentaires justifiés venaient gonfler les dépenses de la commune concernant l'exploitation de ce bâtiment (par exemple, une évolution de la prise en charge des ordures imposée par la CCVS), il sera alors possible de répercuter ce surcoût directement aux locataires des étals sans que cette limite de 5% ne puisse être applicable.

Le montant de la redevance due pour l'occupation ou l'utilisation du domaine public par l'occupant doit tenir compte des avantages de toute nature procurés au titulaire de l'autorisation (article L2125-3 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques).

9 – REPARTITION DES CHARGES

Les charges locatives qui comprennent les fluides (eau et électricité), l'entretien hebdomadaire, sont à la charge de la Ville du Tréport.

Les stands sont vierges de tout matériel. L'aménagement sera entièrement à la charge de l'exploitant.

La commune prendra à son compte le remplacement, la vérification et/ou la réparation du matériel des parties communes uniquement (chambre froide commune et parties communes).

Les chambres froides individuelles sont à la charge des exploitants (entretien et renouvellement).

Les candidats prendront à leurs charges la prospection des fournisseurs potentiels, établiront et passeront les contrats dans le respect des réglementations nationales et des prescriptions juridiques en vigueur.

10 – PENALITES

La commune se réserve le droit d'appliquer de plein droit des pénalités aux locataires qui ne respecteraient pas le règlement intérieur de la poissonnerie, ou qui, par son activité, poserait des problèmes aux autres locataires ou à la commune.

- Problème d'hygiène constaté : 500€ par manquement
- Problème concernant les jours et plages horaires d'ouverture de son étal : 200€ par manquement (sauf sur autorisation de la Ville pour congés, évènements familiaux sur justificatifs, etc.)
- Problème concernant la libération des espaces pour l'entretien hebdomadaire : 200€ par manquement. A cet effet, toutes les caisses plastiques devront être retirées.

11- DATE ET HEURE LIMITE DE RECEPTION DES PROPOSITIONS

Les propositions devront être remises au plus tard pour le

Vendredi 4 janvier 2019 à 12h00

12 – DELAI DE VALIDITE DES PROPOSITIONS

Le délai de validité des candidatures est fixé à quatre-vingt-dix jours (90 jours) à compter de la date de remise de la proposition.

13– CRITERES D'ANALYSE DES CANDIDATURES ET DE JUGEMENT DES PROPOSITIONS

Les critères intervenant pour la sélection des candidatures sont :

- Aptitude à exercer l'activité professionnelle ;
- Capacité économique et financière ;
- Capacités techniques et professionnelles.

Les critères de jugement des offres avec leur pondération sont :

- **50 % : Le projet commercial**
 - Concept, gamme de produits proposés, variété des poissons, coquillages et crustacés, prix ;
 - Origine des produits : répartition en pourcentage : pêche du concessionnaire, revente de producteur, commerce de gros ;
 - Services proposés et compétences : préparation du poisson en filets, ouverture des coquillages et crustacés, dressage de plateaux de fruits de mer ; préparations culinaires de base ; mode de cuisson des aliments ; techniques de conservation, plats cuisinés à base de poissons, techniques de vente, etc.
 - Compétences en gestion comptable et gestion administrative, formation sur les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, formation sur la réglementation du commerce, etc. ;
 - Types d'animations commerciales proposées dans le but de développer l'activité ;
 - Projection des aménagements envisagés sur l'étal (plan et visuel des mobiliers)
- **30 % : L'expérience, la formation**, la poursuite de l'activité en cas de décès ou retraite du locataire (loi PINEL) ;
- **20% : Les moyens mis en œuvre pour faciliter l'entretien des locaux, du matériel et le respect de l'environnement** : emballages, mode de gestion des déchets, etc.

14 – CONTENU DU DOSSIER A REMETTRE A LA COMMUNE

Le dossier doit comprendre :

1) Les documents permettant d'apprécier la candidature :

- L'attestation d'assurance couvrant les risques professionnels ;
- Un descriptif des moyens techniques et humains de l'entreprise (descriptif complet des moyens d'exploitation permettant

d'apprécier les investissements effectués, accompagnés de photographies, les accessoires utilisés : détail des investissements, de réfrigération, éventuellement mobiliers) ;

- L'extrait du KBIS, ou statuts de la société, ou enregistrement auprès de la chambre des métiers (si le candidat est déjà immatriculé) ;
- Une déclaration concernant le chiffre d'affaires global du candidat portant au maximum sur les trois derniers exercices disponibles ;
- Le profil professionnel du candidat avec justificatifs (diplôme, expérience professionnelle) ;
- La photocopie recto-verso de la pièce d'identité du candidat : CNI, passeport en cours de validité ;
- Une copie d'un justificatif de domicile datant de moins de 3 mois ;
- La commune se réserve le droit de réclamer l'extrait du casier judiciaire ;
- Un certificat attestant du respect des obligations sociales ;
- 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.

D'autres pièces mentionnées dans le règlement général de la poissonnerie pourront être demandées, après acceptation du dossier, dans un délai de 10 jours.

2) Un courrier du candidat :

- retraçant sa proposition argumentée permettant à la Ville du Tréport de comprendre sa motivation et le fonctionnement envisagé pour assurer la réussite de son projet commercial ;
- indiquant qu'il a pris connaissance du présent cahier des charges et qu'il s'engage à en respecter les termes ;
- indiquant le montant de la redevance annuelle proposée à la commune pour l'occupation du domaine public, objet de cette consultation.

15 – CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES PLIS

Les candidatures et les propositions doivent être rédigées en français et exprimées en euros.

Le(s) signataire(s) doi(ven)t être habilité(s) à signer la convention d'occupation et tout document s'y rapportant. Le dépôt des plis se fait exclusivement sur support papier.

Les candidats transmettent leur offre sous pli cacheté portant les mentions :

**OFFRE POUR :
EXPLOITATION DES ESPACES DE VENTE (ETALS)
DE LA POISSONNERIE MUNICIPALE
-ODP 2019-01
NE PAS OUVRIR**

Ce pli doit contenir dans une seule enveloppe les pièces définies dans le présent document et devra être remis contre récépissé ou, s'il est envoyé par la poste par pli recommandé avec avis de réception postal, parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception des offres indiquées sur la page de garde du présent document et ce, à l'adresse suivante :

VILLE DU TREPORT
SERVICE MARCHES PUBLICS
1 Rue François Mitterrand
CS70001
76470 LE TREPORT

Horaires d'ouverture : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00.

Les plis qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites précitées ainsi que remis sous enveloppe non cachetée, ne seront pas retenus.

Les candidats sont invités à remettre d'emblée leur meilleure proposition.

16 - DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront faire parvenir au plus tard 5 jours avant la date limite de réception de leurs propositions, une demande écrite par mail à l'adresse électronique du service : marchespublics@ville-le-treport.fr

Document établi le 14/12/2018
Par le service marchés publics

Lu et accepté par le candidat
Date :
Signature :