

	DIRECTION DES FESTIVITES ET DU TOURISME - Service Littoral -	YG/AV
---	--	--------------

**EXPLOITATION D'EMPLACEMENTS SAISONNIERS SUR LE
DOMAINE PUBLIC DANS LE CADRE DE LA MANIFESTATION
« LES CABANES DU PORT »**

SITE : « PORT DE PLAISANCE CLAUDE ROSSI »

MISE EN CONCURRENCE POUR UNE OCCUPATION PORTANT
SUR L'ANIMATION DU SITE

APPEL A CANDIDATURES ET PROJETS
2023

- Restauration/petite restauration
- Buvette (Débit de boissons)

Référent Technique : Yvan Gabelier 04 42 47 70 72 – 06 11 56 6677

DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES : le lundi 6 mars 2023 à 17h00

TABLE DES MATIERES

1	OBJET DU CAHIER DES CHARGES	4
1.1	Désignation des lieux :	5
1.2	Destination des lieux :	5
1.3	Modalités d'exploitation	7
1.4	Description des activités de restauration et de buvette :	7
1.4.1	Activités de restauration	7
1.4.2	Désignation des lots (excepté le lot 12)	7-9
1.4.3	Obligation de respect de qualité des produits proposés à la consommation	9
1.4.4	Débit de boissons (Lot 12)	9
1.5	Durée de l'exploitation	10
2.	OBLIGATIONS GENERALES DU PRENEUR	10
2.1	- Obligations générales	10
2.2	- Caractère personnel de l'exploitation :	11
3.	OBLIGATIONS PARTICULIERES EN MATIERE D'EQUIPEMENT.....	11
3.1	- En matière d'ENVIRONNEMENT:	11
3.2	- En matière d'EAU, D'ELECTRICITE ET DE BOUTEILLES DE GAZ:	12
3.3.	En matière d'entretien de l'emplacement :	12
3.4.	Tarifs – relations commerciales – Mise à disposition d'un terminal bancaire (carte bleue) – Mise a disposition de dispositifs visant a limiter l'attente :	12
3.5	Sécurité	13
3.6	Etat des lieux ET VERIFICATIONS DE SECURITE.....	13
3.7	NUISSANCES SONORES ET ANIMATION DU SITE :	14
3.8	Publicité et enseignes	14
4.	RISQUES D'EXPLOITATION.....	14
5.	Contrôle de la commune.....	15
6.	PENALITES ET RESILIATION.....	15
6.1	- Pénalités:	11
6.2	- Résiliation:	12
7.	CONSTITUTION DE L'OFFRE (CANDIDATURE ET PROJET) DU CANDIDAT	17
7.1	Constitution du dossier de candidature et de projet par le Preneur	17
7.2	Modalités de remise des offres	18
7.3.	Critères de choix (candidature et projet).....	19
7.4	Jugement des offres.....	23
8.	REDEVANCE	23

9. ASSURANCES..... 24

10. REGLEMENT DES LITIGES..... 25

12. ANNEXE 1 26

13. ANNEXE EQUIPEMENTS 27/28

14. ANNEXE PLAN 29

PRESENTATION :

La Commune de Fos-sur-Mer, représentée par Monsieur René Raimondi en sa qualité de Maire, organise au Port de Plaisance une manifestation dénommée "Les Cabanes du Port". Cette manifestation doit contribuer à donner une image positive de la ville et des commerçants qui y participent.

Ce concept se présente sous forme d'un espace de restauration à ciel ouvert. Dix chalets type cabane de plage en bois coloré et deux emplacements fixes seront mis à disposition afin de proposer au public un service de restauration de qualité à des prix maîtrisés. Le dispositif sera agrémenté de décoration et d'un système d'éclairage procurant une ambiance festive et conviviale. La première édition en 2021 a accueilli environ 100 000 personnes, puis environ 130 000 en 2022.

Afin de rassembler tous les acteurs de cette manifestation, il a été décidé de créer un cahier des charges. Ce document servira d'outil de référence pour permettre à l'ensemble des acteurs d'y trouver les clefs d'un développement harmonieux.

L'engagement de tous les participants à respecter les termes du cahier des charges est obligatoire et sera le gage d'une réussite collective.

La commune de Fos-sur-Mer, ci-après désignée « La commune », organise une mise en concurrence pour l'attribution d'une autorisation d'occupation saisonnière de son domaine public pour 2023, relative à l'exploitation commerciale de plusieurs emplacements sur le Port de Plaisance.

L'objet de cette autorisation d'occupation est défini à l'article 1 du cahier des charges. Cette consultation s'appuie sur le code Général des collectivités territoriales, le code général de la propriété des personnes publiques dont les articles L.2122-1 et suivants.

1 OBJET DU CAHIER DES CHARGES

Le présent cahier des charges a pour objet de définir la mise en concurrence de candidats et de fixer les conditions dans lesquelles le candidat désigné par la commune de Fos-sur-Mer en tant que «Preneur» est autorisé à occuper à titre précaire et révocable, un emplacement saisonnier permettant l'exploitation commerciale d'un emplacement du domaine public situé sur le Port de Plaisance pour des activités de commerce de bouche (type restauration, petite restauration ou buvette).

Cet appel à candidatures et projets permet à chaque candidat de formuler des propositions au regard du présent cahier des charges et des critères définis à l'article 7.3.

La commune de Fos sur Mer met en effet à la disposition du preneur un espace délimité sur le domaine public dont elle a la gestion.

Une annexe établira la liste des équipements mis à la disposition du preneur.

Le Preneur peut être une personne morale, de droit public ou de droit privé, ou une personne physique ainsi que, le cas échéant, un groupe de personnes physiques détenant en indivision les équipements ou installations et limité aux conjoints ou aux personnes unies par un pacte civil de solidarité ainsi qu'à leurs ascendants et descendants directs.

Lorsque le Preneur est une personne morale de droit privé, il désigne une personne physique responsable de l'exécution de l'occupation du domaine public. Celle-ci informe la commune dans un

délaï d'un mois de toute modification dans l'actionariat de la personne morale ayant pour effet une modification du contrôle au sens de l'article L 233-3 du code du commerce. Toute modification non substantielle de la structure de la société devra en tout état de cause faire l'objet d'un agrément par la commune. En cas de liquidation judiciaire du Preneur, l'occupation du domaine public est automatiquement résiliée.

Lorsque le Preneur est un groupe de personnes physiques, ce dernier désigne, en son sein, une personne responsable de l'exécution de l'occupation du domaine public.

Le preneur pourra candidater sur un seul ou plusieurs lots mais pourra n'en obtenir qu'un seul.

1.1 DESIGNATION DES LIEUX :

Les emplacements, objet du présent cahier des charges, sont situés sur le Port de Plaisance Claude Rossi.

L'emprise des sites est détaillée sur le **plan annexé**.

Le lot 1 et 2 sont positionnés dans le local libre du coin des pêcheurs. Les lots 3 à 12 sont positionnés dans les cabanes.

Chaque implantation pourra être révisée, pour des raisons techniques et ou de sécurité.

1.2 DESTINATION DES LIEUX :

Douze espaces mis à disposition sont destinés à recevoir les activités non permanentes listées ci-après.

Ils sont répartis en lots.

Lots	Superficie	Activités	Prix /période d'exploitation
1	18 m ²	Destiné à la vente de coquillages, restauration à emporter avec possibilité de consommer sur place	1500€ / mois
2	18 m ²	Destiné à la vente de poissons grillés, produits de la méditerranée restauration à emporter avec possibilité de consommer sur place	1500€ / mois
3	18m ²	Destiné à la vente de produits et spécialités de la mer cuisinés, restauration à emporter avec possibilité de consommer sur place	3000€ / mois
4	18m ²	Destiné à la vente de produits et spécialités de la mer cuisinés, restauration à emporter avec possibilité de consommer sur place	3000€ / mois

5	18 m ²	Destiné à la vente de plats cuisinés et spécialités provençales et méditerranéennes ou cuisine du monde, restauration à emporter avec possibilité de consommer sur place	3000€ / mois
6	18 m ²	Destiné à la vente de plats cuisinés et spécialités provençales et méditerranéennes ou cuisine du monde, restauration à emporter avec possibilité de consommer sur place	3000€ / mois
7	18 m ²	Destiné à la vente de produits du terroir et spécialités de cuisine traditionnelle française et provençale, restauration à emporter avec possibilité de consommer sur place	3000€ / mois
8	18 m ²	Destiné à la vente de pizzas, restauration à emporter avec possibilité de consommer sur place	3000€ / mois
9	15 m ²	Destiné à la vente produits de type petite restauration/snacking, restauration à emporter avec possibilité de consommer sur place	3000€ / mois
10	18 m ²	Destiné à la vente de produits et spécialités sucrées préparées, restauration à emporter avec possibilité de consommer sur place	3000€ / mois
11	18 m ²	Destiné à la vente de produits et spécialités sucrées glacées, restauration à emporter avec possibilité de consommer sur place	3000€ / mois
12	36m ²	Buvette, vente de boissons alcoolisées du 3 ^{ème} groupe, possibilité de consommer sur place	2000€ / semaine
Option	9m ²	Chalet de stockage optionnel dans les limite des places disponibles et à l'appréciation de la municipalité	1500€/mois

1.3 MODALITES D'EXPLOITATION

Le preneur s'engage à assurer en permanence une qualité de prestation proposée à la clientèle conforme à la qualité de représentation de l'image de la Commune et à maintenir les espaces occupés dans un état de propreté maximale.

La qualité des prestations doit porter tant sur le service et l'accueil réservé aux visiteurs de la manifestation, que sur les produits destinés à la vente.

1.4 DESCRIPTION DES ACTIVITES DE RESTAURATION ET DE BUVETTE :

Chaque restaurateur s'engage à proposer un nombre maximal de 12 plats, à condition qu'il soit en capacité de les préparer sur place.

Il s'engage à les communiquer par photos et à indiquer leurs quantités en gramme et leurs tarifs à la Commune.

La Commune vérifiera la cohérence des plats proposés en fonction de l'activité du preneur et de l'adéquation du prix proposé en fonction de la qualité de la prestation.

1.4.1 ACTIVITES DE RESTAURATION

Le Preneur est tenu, conformément aux dispositions de l'article L 233-4 du code rural et de la pêche maritime, d'avoir dans son effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire (exemple : HACCP ou équivalent).

Le Preneur doit respecter les prescriptions énoncées dans l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, notamment :

- des locaux, matériels et équipements propres,
- un stockage et une conservation des aliments adaptés pour éviter toute détérioration ou contamination,
- respect de la chaîne du froid.

Le candidat devra respecter l'arrêté interministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Il devra se munir et fournir obligatoirement des couverts bio dégradables (ou compostables ou réutilisables) durant le service.

Le candidat justifiera de la provenance des produits commercialisés. La préférence pour les produits de fabrication locale et artisanale sera privilégiée.

1.4.2. DESIGNATION DES LOTS (excepté le lot 12).

- Lot 1 : Destiné à la vente de coquillages.

Thème attendu : coquillages crus, salade de poulpes, coquillages et crustacés préparés froids, rillettes de poissons ou coquillages, etc.

L'ensemble des produits peuvent être proposés sous formes de plateaux de dégustations ou portions individuelles.

- Lot 2 : Destiné à la vente de poissons grillés.

Thème attendu : Poissons frais de méditerranée grillé sur place.

L'ensemble des produits peuvent être proposés sous formes de plateaux de dégustations ou portions individuelles.

- Lot 3 : Destiné à la vente de produits et spécialités de la mer cuisinés.

Thème attendu : Crustacés et coquillages cuisinés par le biais de produits tels que crevettes, calamars, seiches, moules, poissons, etc.

L'ensemble des produits doivent être chaud et peuvent être proposés sous diverses formes : plats avec accompagnement, tapas.

- Lot 4 : Destiné à la vente de produits et spécialités de la mer cuisinés.

Thème attendu : Crustacés et coquillages cuisinés par le biais de produits tels que crevettes, calamars, seiches, moules, poissons, etc.

L'ensemble des produits doivent être chaud et peuvent être proposés sous diverses formes : plats avec accompagnement, tapas.

- Lot 5 : Destiné à la vente de plats cuisinés et spécialités provençales et méditerranéennes ou de cuisine du monde.

Thème attendu : Proposition de plats cuisinés provençaux tels que des : aioli, bourride, bouillabaisse, ainsi que des grillades. Proposition de plats cuisinés en provenance du pourtour méditerranéen : paëllas, couscous, tajines, moussaka, tagliatelles fraîches, salades thématiques, légumes grillés à la plancha, tomates provençales, etc. Proposition de plats cuisinés en provenance d'autres pays du monde : spécialités des caraïbes, d'Asie, d'Afrique, d'Amérique Latine, etc.

- Lot 6 : Destiné à la vente de plats cuisinés et spécialités provençales et méditerranéennes ou de cuisine du monde.

Thème attendu : Proposition de plats cuisinés provençaux tels que des : aioli, bourride, bouillabaisse, ainsi que des grillades. Proposition de plats cuisinés en provenance du pourtour méditerranéen : paëllas, couscous, tajines, moussaka, tagliatelles fraîches, salades thématiques, légumes grillés à la plancha, tomates provençales, etc. Proposition de plats cuisinés en provenance d'autres pays du monde : spécialités des caraïbes, d'Asie, d'Afrique, d'Amérique Latine, etc.

- Lot 7 : Destiné à la vente de produits du terroir et spécialités de cuisine traditionnelle française et provençale.

Thème attendu : Des plats traditionnels à base de viande, des plats en sauce type daube ou gardianne, pieds paquets, les farcis, légumes grillés à la plancha, tomates provençales, etc.

L'ensemble des produits peuvent être proposés sous forme de plats avec accompagnement.

Des tapas peuvent également être proposés tels que : charcuterie, fromage, tapenade, pâté, etc accompagnés de condiments.

- Lot 8 : Destiné à la vente de pizzas, calzones, et autres produits similaires.

- Lot 9 : Destiné à la vente de produits type petite restauration.

Thème attendu : Des produits de petite restauration type snacking tel que des hamburgers, tacos, kebabs, wraps, etc.

- Lot 10 : Destiné à la vente de produits et spécialités sucrées préparées.

Thème attendu : Des desserts tels que des crêpes, gaufres, churros, pâtisseries, gâteaux, biscuits, etc.

Des desserts à base de fruits peuvent être proposés.

- Lot 11 : Destiné à la vente de produits et spécialités sucrées glacées.

Thème attendu : Des desserts tels que des glaces artisanales, italiennes, sorbets, gâteaux glacés, granitas, mochis, etc.

Des desserts à base de fruits peuvent être proposés.

1.4.3. OBLIGATION DE RESPECT DE QUALITE DES PRODUITS PROPOSES A LA CONSOMMATION

Indépendamment de l'obligation de respect des normes applicables en matière sanitaire, chaque preneur des lots relatifs à l'activité de restauration **doit utiliser un minimum de produits frais, non surgelés.**

Un taux minimal de 30% de produits frais doit être respecté. A défaut, toute offre sera éliminée, et la convention pourra être résiliée.

De la même manière, la commune entend privilégier la proposition d'offres de qualité, favorisant des **plats faits maison. Les offres comprenant moins de 10% de plats faits maison seront éliminés.**

De la même manière, le non-respect des propositions qualitatives proposées lors de la remise des offres en phase d'exécution de la convention entrainera l'application de pénalités et la résiliation de la convention sera encourue.

La commune organisera des contrôles, pour lesquels les preneurs devront coopérer, afin de vérifier la qualité et la conformité des plats proposés par rapport à l'offre déposée.

1.4.4. DEBIT DE BOISSON (lot 12).

La vente de boisson à consommer sur place doit être exercée conformément aux dispositions de l'article L 3321-1 du Code de la Santé Publique.

Les boissons mises en vente seront celles indiquées au premier alinéa de l'article L 3321-1 du Code de la Santé Publique à savoir :

- Eaux minérales ou gazéifiées
- Jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 1,2 degré
- Limonades, sirops
- Infusions, lait, café, thé, chocolat
- Bières/Vin à consommer sur place

En application de l'article L 3323-1 du code de la santé publique, un étalage des boissons non alcoolisées mises en vente dans l'établissement est obligatoire.

Il doit comprendre au moins dix bouteilles ou récipients et présenter, dans la mesure où le débit est approvisionné, un échantillon au moins de chaque catégorie des boissons suivantes :

- a) Jus de fruits, jus de légumes ;
- b) Boissons au jus de fruits gazéifiées ;
- c) Sodas ;

- d) Limonades ;
- e) Sirops ;
- f) Eaux ordinaires gazéifiées artificiellement ou non ;
- g) Eaux minérales gazeuses ou non.

Seul le Preneur propriétaire d'une « licence IV » dans son établissement, est autorisé à vendre sur place des boissons alcoolisées du troisième groupe dites « Licence de boissons fermentées ».

Ces boissons sont définies au deuxième alinéa de l'article L 3321-1 du code de la santé publique :

- Vin, bière, cidre, poiré, hydromel,
- Vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins,
- Les crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2 à 3 degrés d'alcool ;

La commune attend du preneur une proposition élargie de boissons à des qualités et prix différents. Afin d'harmoniser les produits et les prix entre les preneurs, une rencontre sera organisée par la commune.

1.5 DUREE DE L'EXPLOITATION

La manifestation « Les Cabanes du Port » est ouverte au public à partir du Vendredi 30 juin jusqu'au Dimanche 27 Août 2023 sur une plage horaire définie ci-après :

- Du dimanche au jeudi de 18h30 à 23h
- Les vendredis, samedis, veilles de jours fériés et jours fériés de 18h30 à 00h.

L'autorisation temporaire d'occupation du domaine public est accordée pour les lots de restauration de 1 à 11 pour une période allant du Vendredi 30 Juin jusqu'au Dimanche 27 Août 2023, soit deux mois d'activité pour chaque preneur.

En ce qui concerne le débit de boissons (lot 12), l'autorisation temporaire du domaine public est accordée sur la base d'une semaine par preneur.

Lorsque l'ensemble des preneurs sera sélectionné, un tirage au sort sera organisé entre les preneurs afin de déterminer quelle sera la semaine d'activité qui leur sera attribuée.

2. OBLIGATIONS GENERALES DU PRENEUR

2.1 - OBLIGATIONS GENERALES

Le preneur s'engage à assurer en permanence une qualité de prestation proposée à la clientèle et à maintenir les espaces occupés dans un état de propreté maximale. Le preneur se trouve garant de l'image de la commune.

La qualité des prestations doit porter tant sur le service et l'accueil réservé aux visiteurs de la manifestation, que sur les produits destinés à la vente.

Une tenue répondant au respect des normes en matière d'hygiène et de sécurité et identifiable est exigée pour tous les preneurs.

L'occupation du domaine public est consentie à titre précaire et révocable. L'emplacement n'est pas soumis aux dispositions des articles L.145-1 à L.145-60 du code du commerce. En conséquence, le

Preneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d'une autre réglementation quelconque susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et à l'occupation, ni à quelque autre droit.

Le Preneur devra se conformer aux prescriptions, règlements, ordonnances en vigueur notamment en ce qui concerne les équipements et contrôle, la salubrité, la police, l'inspection du travail, l'hygiène et la sécurité.

L'autorisation d'occupation du domaine public pourra être retirée à tout moment, sans préavis ni indemnité, soit pour des raisons d'ordre public, soit pour le non-respect des arrêtés municipaux et codes susvisés ou des conditions de l'autorisation.

L'ensemble des installations d'une zone ne pourra dépasser la surface maximale autorisée, sous peine de mise en demeure et remise en cause des autorisations accordées.

Le preneur ne peut décider sans concertation au préalable avec la commune, de la fermeture de son commerce.

2.2 - CARACTERE PERSONNEL DE L'EXPLOITATION :

L'autorisation est accordée à titre personnel au Preneur. Il s'oblige à exercer personnellement les activités autorisées.

Le preneur doit justifier l'exercice d'une activité de restauration, de traiteur, de débit de boissons ou producteurs de coquillages (lot 1) à l'année.

Il lui est interdit, sous peine de révocation, de confier à un tiers l'exercice d'une activité quelconque que ce soit à titre gratuit ou onéreux.

Il demeure seul responsable des relations contractuelles qu'il a engagées avec la commune.

Tout changement statuaire ou formel de la société devra être porté à la connaissance de la Commune deux mois avant le début de la manifestation.

3. OBLIGATIONS PARTICULIERES EN MATIERE D'EQUIPEMENT

3.1 - EN MATIERE D'ENVIRONNEMENT:

3.1.1. Labels, huiles de cuisson, gestion des déchets.

Le label « Ports Propres » oblige les utilisateurs du site à respecter scrupuleusement les différentes Directives Européennes (Directive 2000-59 du 27 novembre 2000) et les critères dictés par la norme AFNOR.

Le preneur participe au tri sélectif du verre, des emballages, du papier, des canettes en aluminium, les dépose au Point d'Apport Volontaire et procède à l'enlèvement des huiles de friture s'il y a lieu.

Les huiles de cuisson usagées seront impérativement recyclées à la charge du restaurateur, un certificat de recyclage, sera demandé en fin de saison.

La commune veillera au respect de cette règle, contrôlera et récupérera ce document. De plus, elle s'assurera de la propreté de cet espace.

3.1.2. Vaisselle réutilisable

Les débits de boisson doivent utiliser des gobelets réutilisables avec logo à l'effigie des « Cabanes du Port ». Ces gobelets réutilisables feront l'objet d'une consigne établie à 1€ maximum.

Le preneur d'un lot restauration devra s'équiper de vaisselle (assiettes et couverts) réutilisable, biodégradable ou compostable. Du fait, de leur inconfort à l'usage, les couverts en bois sont à éviter.

L'absence d'utilisation de vaisselle biodégradable ou réutilisable entrainera l'élimination de l'offre et pourra entraîner l'application de pénalités ainsi que la résiliation de la convention.

3.2 - EN MATIERE D'EAU, D'ELECTRICITE ET DE BOUTEILLES DE GAZ:

3.2.1 – PUISSANCE ELECTRIQUE

Le raccordement au réseau électrique se fera à partir d'un coffret mis à la disposition du preneur par la commune. Les appareils électriques ne doivent pas dépasser un total de puissance de 32A.

Chaque participant peut adapter l'installation électrique par ses propres moyens et à sa charge.

La commune fera intervenir un organisme agréé afin de contrôler la conformité des installations électriques et en gaz.

Les Multiprises pour les équipements supérieurs à 300W seront interdites.

3.2.2 – BOUTEILLES DE GAZ

Les bouteilles de gaz d'une capacité de 35kg seront autorisées sur site.

Dans un souci esthétique, un coffre extérieur derrière chaque stand, décoré selon l'habillage des cabanes permettra l'accueil de trois bouteilles de gaz. Si l'activité du preneur le nécessite, une bouteille de gaz supplémentaire de 15kg sera autorisée à l'intérieur de la cabane.

3.3. EN MATIERE D'ENTRETIEN DE L'EMPLACEMENT :

Le Preneur est tenu d'assurer le nettoyage, chaque soir, de l'emplacement qui lui a été donné en exploitation ainsi que des abords immédiats y compris ceux liés à l'évacuation des déchets.

Le preneur aura en charge le compactage des cartons, des emballages et du tri.

Il s'assurera du respect des bonnes conditions sanitaires de stockage des ordures dans sa cabane et dans le local poubelles.

Le preneur doit prendre les dispositions nécessaires pour éviter le développement des insectes et rongeurs.

Le preneur s'assurera que le mobilier et les équipements autorisés par la commune n'occasionnent pas de gêne lors du nettoyage du site par les services communaux.

Durant les heures d'ouverture au public, la commune mettra à disposition une équipe d'agents dédiée à l'installation, au nettoyage et à l'entretien du mobilier. Ils auront également à leur charge l'évacuation des déchets générés par la clientèle vers les lieux prévus à cet effet.

Le preneur ne pourra pas laisser des équipements liés à son exploitation en dehors de sa cabane. Si le preneur souhaite bénéficier d'une zone de stockage pour des éléments tels que frigidaire, chambre froide, congélateur, etc il devra louer un chalet de stockage supplémentaire.

La commune peut commander aux frais du preneur un chalet de stockage selon les dimensions et les frais suivants :

Chalets 3m x 3m accolé au chalet de restauration => coût : 1500€ TTC

3.4 TARIFS – RELATIONS COMMERCIALES – MISE A DISPOSITION D'UN TERMINAL BANCAIRE (CARTE BLEUE) – MISE A DISPOSITION DE DISPOSITIFS VISANT A LIMITER L'ATTENTE

L'affichage des tarifs et des articles commercialisés sur un support visible de la clientèle est obligatoire, de même que l'affichage des documents réglementaires.

La commune exige une diversité dans les moyens de paiements acceptés par les preneurs (espèces, chèques, carte bancaire, tickets restaurant, chèques vacances), un service à table pour le lot buvette ainsi que la mise à disposition d'un « biper » pour les lots restauration permettant à la clientèle un temps d'attente à table. Ce dernier vise à améliorer le confort de la clientèle, une meilleure gestion des flux sur les files d'attente devant les stands et favoriser des consommations apéritives.

OBLIGATION DE METTRE A DISPOSITION DES CONSOMMATEURS UN DISPOSITIF PERMETTANT DE LIMITER LES ATTENTES EN POSITION DEBOUT :

Un dispositif minimal d'organisation visant à limiter les attentes en position debout est attendu tel que :

- des bipers pour les lots restauration
- 2 serveurs minimum effectuant le service à table pour le lot buvette.

OBLIGATION PARTICULIERE DE MISE A DISPOSITION DES CLIENTS D'UN OU PLUSIEURS TERMINAL/TERMINAUX DE CARTE BLEUE :

Pour l'ensemble des lots :

Chaque preneur **doit disposer d'au moins un terminal de carte bleue** permettant aux consommateurs de payer par carte bancaire.

Le paiement par carte bancaire devra être **accepté quel que soit le montant de la commande**, et donc sans minimum.

A défaut, l'offre sera éliminée, des pénalités seront appliquées et la résiliation sera encourue.

En cas de dysfonctionnement du terminal, le preneur **dispose d'un délai de 24h00** pour procéder à son remplacement.

Obligation particulière pour le lot 12 (buvette) :

Chaque preneur de la buvette **doit avoir à sa disposition un second dispositif de paiement par carte bancaire**, de manière à remplacer immédiatement le terminal de carte bleue qui subirait des dysfonctionnements.

3.5 SECURITE

Le Preneur devra être joignable à tout moment lors de l'exploitation.

Le Preneur s'assurera de la mise en place d'un équipement de lutte contre les incendies conforme à la réglementation en vigueur. Seul le dioxyde de carbone (extincteur CO2) pourra être utilisé.

3.6 ETAT DES LIEUX ET VERIFICATIONS DE SECURITE

Un état des lieux est établi entre les parties lors de l'installation et le départ du Preneur.

Si l'état des lieux sortant fait apparaître une absence de nettoyage, la présence de déchets ou des dégâts matériels, le preneur devra prendre à sa charge le coût du nettoyage ou des réparations.

Le preneur s'engage à achever tous les aménagements autorisés avant le passage du contrôle de conformité des installations électriques et gaz ainsi que celui du comité technique avant l'ouverture de la manifestation. **La présence du preneur est obligatoire lors des visites.**

3.7 NUISSANCES SONORES ET ANIMATION DU SITE :

La diffusion d'un fond sonore sera autorisée pendant les horaires d'exploitation. Le choix musical restera à l'appréciation de la commune et du service en charge de la manifestation, la Direction des Festivités et du Tourisme.

Une animation occasionnelle pourra être organisée par la commune.

Tout système de sonorisation individuel est interdit.

La commune souhaite qu'une soirée promotionnelle soit organisée sous le nom de « soirée découverte ». Le principe de cette soirée est de promouvoir la manifestation et présenter les prestations proposées par les restaurateurs. De ce fait, une démarche promotionnelle à tarif préférentiel sur quelques produits d'appel sera appliquée. La soirée est programmée pour l'ouverture le vendredi 30 Juin 2023.

3.8 PUBLICITE ET ENSEIGNES

Le plan de communication et la charte graphique du concept seront établis par la commune.

Les cabanes sont le résultat de deux chalets associés. Elles sont donc toutes munies de deux façades. L'espace entre les pans de toit pourra accueillir une enseigne selon la charte graphique. Chaque cabane devra se munir d'un chevalet en ardoise avec ossature bois pour la présentation de ses menus.

La publicité et les enseignes lumineuses sont interdites.

4. RISQUES D'EXPLOITATION

Le preneur est tenu de se conformer à toute disposition législative ou réglementaire applicable à son activité ainsi qu'à toutes les prescriptions relatives à l'exploitation du local mis à disposition et qu'à toutes consignes générales ou particulières, permanentes ou temporaires qui seraient mises en vigueur par la Commune.

Le Preneur fera son affaire personnelle de tout risque et litige pouvant provenir de son exploitation pendant la période d'exploitation et également en dehors des heures d'exploitation, afin que la responsabilité de la commune ne puisse être recherchée.

La commune décline toute responsabilité concernant des actes de malveillance, des vols ainsi que des dommages subis par le Preneur du fait de dégâts causés par l'action des intempéries.

La commune pourra exiger la fermeture de l'exploitation, en cas de risque de tempête, évènement exceptionnel, cas de force majeure, ou tout autre évènement de nature à compromettre la sécurité des usagers, sans que le Preneur puisse exiger le versement d'une indemnité pour perte d'exploitation.

Toute décision de fermeture de stand par le preneur doit être prise en concertation avec les organisateurs et les autres participants.

En aucun cas, le preneur ne pourra réclamer à la Commune une indemnité ou une réduction de redevance pour le motif que son activité commerciale subirait une entrave quelconque du fait des lois, règlements ou consignes visés au présent cahier des charges.

Le preneur s'engage également à faire respecter les dispositions du code de la santé publique relatives à la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique (notamment les articles L 3342-1 et suivants).

5. CONTROLE DE LA COMMUNE

Pendant la durée d'exploitation, la Commune se réserve la possibilité de diligenter notamment **un contrôle d'hygiène et sanitaire** par un organisme agréé.

La commune se réserve un droit de **contrôle de la qualité des prestations** proposées par le preneur, ainsi qu'un **contrôle du respect des prescriptions de sécurité**.

Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment par des représentants de la commune ou par des agents d'organismes spécialisés mandatés par la commune.

Toute réserve apportée au regard du bilan effectué, devra être corrigée si cela est possible. Dans le cas contraire, les sanctions idoines seront appliquées.

6. PENALITES ET RESILIATION

6.1 PENALITES :

Des pénalités sont encourues en cas de non-respect de l'ensemble des obligations du présent cahier des charges.

La pénalité est fixée à **150 euros** et pourra être appliquée sur simple constat dûment établi par un représentant de la commune (membre de la Direction des festivités, ou membre de la police municipal ou toute personne mandatée par la commune).

Les pénalités sont dues, **par constat**.

Cette pénalité sera appliquée notamment en cas :

- De fermeture du commerce sans concertation avec la commune, comme prévu à l'article 2.1
- D'absence de propreté et de nettoyage exigés aux articles 2.1 et 3.6
- De non-participation au tri sélectif prévu à l'article 3.1.1
- De non recyclage des huiles de cuisson usagées, comme prévu à l'article 3.1.1
- D'absence d'affichage des tarifs sollicité à l'article 3.4
- Non remplacement du terminal de carte bancaire, en cas de panne, sous un délai de 24h00, comme imposé à l'article 3.4
- Fixation d'un montant minimal de commande pour régler par carte bancaire, contrairement à ce qui est imposé à l'article 3.4
- D'utilisation de vaisselle non biodégradable ou réutilisable, contrairement à ce qui est imposé à l'article 3.1.2

Pour les titulaires des lots restauration (lots n°1 à 10) :

- D'utilisation de produit surgelé alors que le preneur aura proposé dans son offre la constitution de plats frais ou de non-respect des proportions proposées

Pour les titulaires du lot buvette (lot n°12) :

- De non-respect d'utilisation de gobelets réutilisables avec le logo « cabanes du port » ainsi qu'une fixation d'une consigne à un euro maximum, obligations prévues à l'article 3.1.2 du cahier des charges
- De non utilisation de vaisselle réutilisable imposée à l'article 3.1.2 du cahier des charges
- De non fonctionnement du dispositif de carte bancaire pour les preneurs du lot n° 12 (débit de boissons) puisqu'il pèse une obligation de disposer de deux terminaux de paiement par carte bancaire, comme prévu à l'article 3.4, sauf cas de panne généralisée dûment justifié, touchant l'ensemble des preneurs.

D'une manière générale, le non-respect des conditions du cahier des charges, constaté par la commune, entraînera l'exclusion de la procédure de mise en concurrence de l'année n+1.

6.2. RESILIATION :

Résiliation pour motif d'intérêt général :

La commune peut toujours résilier les conventions pour des raisons de service public ou motif d'intérêt général, en respectant un délai de préavis raisonnable.

La commune peut à tout moment décider de la résiliation de l'autorisation d'occupation du domaine public en cas de :

- Non respect ou manquement à l'une des obligations prévues dans l'autorisation d'occupation du domaine public, après mise en demeure,
- Liquidation judiciaire du Preneur,
- Cessation par le Preneur pour quelque motif que ce soit de l'exercice de l'activité prévue dans les lieux mis à disposition,
- Changement de la nature de l'exploitation commerciale, même provisoire, pour laquelle l'autorisation d'occupation du domaine public aura été accordée,
- Modification importante des statuts ou changement de la personne morale attributaire du lot,
- Condamnation pénale du Preneur dans l'impossibilité de poursuivre son activité,

Le Preneur ne pourra prétendre à aucune indemnité ni dédommagement de quelque nature du fait de la résiliation de la convention, quel qu'en soit le motif.

Le preneur peut résilier l'autorisation d'occupation du domaine public par recommandé avec accusé de réception sous réserve du respect d'un délai de prévenance d'un mois.

Résiliation pour faute :

La commune peut résilier pour faute les conventions lorsque les preneurs ne respectent pas les obligations contractuelles prévues au présent cahier des charges ainsi que les engagements auxquels ils se sont obligés en déposant leur offre, celle-ci ayant valeur contractuelle.

En particulier, la résiliation, et l'exclusion de la procédure de mise en concurrence de l'année n+1, seront encourues lorsque :

- le preneur n'aura pas respecté son obligation d'utiliser les produits frais, non surgelés, ou bien des produits non transformés, dans les proportions convenues dans son offre.
- Le preneur ne pourra justifier de la provenance des prestations proposées

La commune pourra organiser des contrôles du respect des obligations contractuelles, que ce soit par ses agents, ou via un organisme spécialement habilité à cet effet.

- Le preneur persistera, malgré l'application de pénalités, à ne pas proposer un mode de règlement par carte bancaire opérationnel, sans minimum.
- Le preneur n'exploite pas lui-même l'emplacement

En cas de constat, par les agents de la commune ou tout autre entité habilitée, de non-respect des obligations contractuelles, la résiliation pour faute serait encourue après mise en demeure de respecter cette obligation sous un délai de 24h, des dommages et intérêts pouvant être versée à la commune, indépendamment des poursuites judiciaires qui pourraient être engagées à l'encontre du preneur ayant commis une fraude.

Comme prévu à l'article 8, à défaut de paiement de la redevance, l'autorisation d'occupation du domaine public sera résiliée de plein droit après une mise en demeure de payer sous un délai de huit jours restée infructueuse.

La résiliation pour faute est encore encourue en cas d'infraction à la réglementation applicable à un titre quelconque à l'activité exercée dans les lieux mis à disposition après mise en demeure restée sans effet.

En cas de résiliation, le candidat arrivé immédiatement pourra se voir proposer le lot.

7. CONSTITUTION DE L'OFFRE (CANDIDATURE ET PROJET) DU CANDIDAT

Un même exploitant peut candidater sur plusieurs lots. Un seul lot sera délivré par preneur.

La Durée de validité des dossiers est de : 45 jours

7.1 CONSTITUTION DU DOSSIER DE CANDIDATURE ET DE PROJET PAR LE PRENEUR

Candidature :

- Le courrier de demande d'exploitation commerciale d'un emplacement, conformément au formulaire de demande annexé au présent cahier des charges (annexe 1)
- Un mémoire technique présentant la provenance et la fabrication des produits vendus,
- Un extrait KBIS de moins de trois mois,
- Un justificatif de l'exercice de l'activité du candidat avec communication du Chiffre d'Affaires,
- Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire,
- Documents attestant que le preneur est à jour de ses obligations sociales et fiscales,

- Pour les vendeurs salariés, l'employeur devra produire, avant tout démarrage d'activité, le certificat d'embauche, copie d'une pièce d'identité de l'employé, ainsi que la déclaration URSSAF,
- Une déclaration relative à la lutte contre le travail dissimulé (DC6) ou équivalent
- La copie de la licence IV au nom du propriétaire ou de l'exploitant concernant les débits de boissons
- Une attestation sur l'honneur de non-condamnation au titre du travail illégal durant les 5 dernières années
- Détails des tarifs (avec menus associés),
- Les attestations d'assurance mentionnées à l'article 9 du présent cahier des charges
- Le présent cahier des charges **signé du Preneur**, pièce contractuelle, confirmant ainsi sa prise de connaissance des conditions d'occupation du domaine public
- Tout document jugé utile à la candidature

Il est attiré l'attention des candidats sur la circonstance que tout dossier incomplet fera l'objet d'un rejet systématique.

Projet :

- Un projet accompagné de photos présentant les menus sur le thème choisi, tout renseignement concernant les produits et leurs provenances.

La commune de Fos-sur-Mer se réserve le droit de demander au Preneur toute pièce réglementaire de nature à garantir le respect des règles de sécurité et d'utilisation spécifiques aux équipements proposés ou qu'elle considère comme utile à l'instruction du dossier.

Les renseignements complémentaires pourront être obtenus jusqu'au **vendredi 3 Mars 2023, 17h** auprès de la Direction des Festivités et du Tourisme par mail à yvan.gabelier@mairie-fos-sur-mer.fr ou à alize.viet@mairie-fos-sur-mer.fr ou par téléphone : Standard : 04.42.47.71.96 - Yvan GABELIER : 04.42.47.70.72 ou 06.11.56.66.77 – Alizé VIET : 04.42.47.71.24 ou 06.12.89.73.77.

7.2 MODALITES DE REMISE DES OFFRES

Le dossier complet est à mettre dans une première enveloppe avec la mention « Occupation commerciale les Cabanes du Port – offre – ne pas ouvrir.

Cette première enveloppe fermée sera mise dans une deuxième enveloppe adressée à [Direction des Festivités et du Tourisme – Hôtel de Ville - 13270 Fos-sur-Mer](#), en recommandé avec accusé de réception.

Le dépôt des offres (candidature et projet) auprès de la Commune de Fos-sur-Mer est fixé **du vendredi 6 janvier 2023 à 8h30 au Lundi 6 Mars 2023, à 17h terme de rigueur.**

Si le candidat le souhaite, il pourra remettre son offre complète (candidature et projet), contre récépissé, à la [Direction des Festivités et du Tourisme – Office de Tourisme – 50 Avenue Jean Jaurès -](#)

13270 Fos-sur-Mer sur rendez-vous, et ce avant les date et heure limites, soit le lundi 6 mars 2023, à 17h.

Les autres formes de transmission autre que la voie postale ou la remise contre récépissé ne seront pas retenues.

Tout dossier incomplet, déposé ou arrivé hors délai sera rejeté.

7.3. CRITERES DE CHOIX (CANDIDATURE ET PROJET)

Les candidatures seront évaluées sur les critères suivants :

Thèmes	Détails de notation	Points
1) ANALYSE DU PROJET		45
L'activité dans son environnement		
<u>Restaurateurs:</u>		
Apport de diversité des produits et des plats dans le thème choisi		10
<i>Les barèmes de notation seront les suivants :</i>	Proposition diversifiée, qualitative - produits utilisés classiques et originaux	10
	Proposition diversifiée, classique et qualitative	8
	Proposition réduite et classique	6
	Proposition insuffisante ou ne répondant pas totalement aux besoins	4
	Proposition non détaillée	2
<u>Débit de boissons:</u>		
Réduction des files d'attente –Qualité du service		20
<i>Les barèmes de notation seront les suivants</i>	Service à table avec 4 serveurs ou plus	20
	Service à table avec 3 serveurs	10
	Aucun service à table proposé	éliminatoire
Service rendus à la clientèle		
Mode de paiement		5
<i>Les barèmes de notation seront les suivants</i>	Tous modes de paiement (CB, chèque, espèces, Ticket Restaurant ...)	5
	CB, espèces, chèques	4
	Espèces, chèques	éliminatoire

Biper (sauf débit de boisson)		2
	Présence de bipers quotidiennement	2
	Présence de bipers ponctuellement, ou autres procédés ponctuels	1
<i>Les barèmes de notation seront les suivants</i>		
	Absence de service	éliminatoire
Vaisselle (pour le confort)		3
	Vrais assiettes et couverts	3
	Assiettes et couverts biodégradables type "plastique" amidon de maïs ou autre	2
<i>Les barèmes de notation seront les suivants</i>	Assiettes et couverts biodégradables type bois	1
	Absence de vaisselles biodégradables	éliminatoire
Qualité visuelle		
Tenue adéquate uniformisée et/ou thématique		3
	Tenue vestimentaire identifiable et thématique (couleur Cabane)	3
<i>Les barèmes de notation seront les suivants</i>	Tenue vestimentaire identifiable aux couleurs du restaurant	2
	Tenue adéquate mais pas uniformisé sur l'ensemble de l'équipe	1
	Pas de mention concernant la tenue	éliminatoire
Esthétisme et respect du thème - intérieure / extérieure Cabane		2
	Décoration par le restaurateur ou bistrot en relation avec la Manifestation	2
<i>Les barèmes de notation seront les suivants</i>	Pas de décoration	1
La production/ l'approvisionnement		20
<u>Restaurateurs:</u>		
Vente de produits frais principaux (viandes, poissons, crustacés, légumes, féculents...) issus du circuit court ou producteurs		7
	à hauteur de 70%	7
	à hauteur de 50%	5
<i>Les barèmes de notation seront les suivants</i>	à hauteur de 30%	3
	moins de 10%	1
Taux d'utilisation de produits congelés		6
	moins de 10%	6

	à hauteur de 30%	4
<i>Les barèmes de notation seront les suivants</i>	à hauteur de 50%	2
	70% et plus	éliminatoire
Taux de transformation de produits pour une cuisine faite maison		7
	plus de 70% (élaboration de pain, pâtes fraîches ...)	7
<i>Les barèmes de notation seront les suivants</i>	Plus de 50% (pas d'élaboration de pain et autres supports mais tout le contenu élaboré en cuisine)	5
	Plus de 30% (certains plats faits maison)	3
	moins de 10% (peu de transformation)	éliminatoire
<u>Débit de boissons:</u>		15
Variété des cocktails avec et/ou sans alcool		5
	2 cocktails proposés	5
<i>Les barèmes de notation seront les suivants</i>	1 cocktail proposé	2
	Absence de cocktail	éliminatoire

15

2) ENVIRONNEMENT

Respect de l'environnement

Gestion des déchets du preneur (gestion du stand)		5
<i>Les barèmes de notation seront les suivants</i>	Tri sélectif du preneur + actions de réduction de déchets (vaisselle, actions pour limiter le jetable et le plastique...)	5
	Tri sélectif du preneur	3
	Poubelles sans tri sélectif	0
Actions mises en œuvre visant à la protection de l'environnement		10

<p>Les barèmes de notation seront les suivants</p>	<p>vaisselles réutilisables (vrais assiettes et couverts), verres en matière verre, bouteilles de verres, le plastique est quasiment inexistant (bouteille d'eau en verre), réflexion sur la distribution de soda sans déchet (tireuse) (limiter le jetable), utilisation de produits d'entretien des locaux et des équipements respectueux de l'environnement, dispositif permettant une gestion de l'eau rigoureuse (dispositif de réduction du débit d'eau sur le robinet, ...), veiller à la réduction de gaspillage alimentaire et tout autre éléments visant à respecter l'environnement</p>	<p>10</p>
--	--	-----------

<p>Vaisselle jetable biodégradable, écocup, canettes alu ou acier, bouteilles eau et autres en plastique, utilisation de produits d'entretien des locaux et des équipements respectueux de l'environnement, veiller à la réduction de gaspillage alimentaire et tout autre éléments</p>	<p>7</p>
---	----------

<p>Vaisselle jetable biodégradable, écocup, canettes alu ou acier, bouteilles eau et autres en plastique, pas d'indication quant à l'utilisation de produits d'entretien des locaux et des équipements respectueux de l'environnement</p>	<p>5</p>
---	----------

<p>Pas de vaisselle biodégradable et écocup irrecevable</p>	<p>0</p>
---	----------

40/47

3) TARIFS

<p>Tarifs appliqués auprès de la clientèle (Restauration/débit de boisson)</p>	<p>40 / 47</p>
---	-----------------------

<p><i>Ref: tarifs appliqués sur les établissements de la Ville et alentours</i></p>	<p>Tarifs cohérents et accessibles pour une cuisine saine, préparée et cuisinée (en grande partie)</p>	<p>40/47</p>
---	--	--------------

<p>Tarifs cohérents pour une cuisine saine en partie cuisinée</p>	<p>35 /40</p>
---	---------------

<p><i>Les barèmes de notation seront les suivants</i></p>	<p>Tarifs élevés avec une cuisine saine, élaborée, cuisinée</p>	<p>30/35</p>
---	---	--------------

<p>bon rapport qualité/Prix</p>	<p>20/25</p>
---------------------------------	--------------

Tarifs cohérents au vu de la nature des produits utilisés	15/20
Tarifs élevés au vu de la nature des produits utilisés	10

TOTAL GENERAL

100

Les candidats ayant dérogés au règlement ou n'étant pas à jour de leurs redevances seront automatiquement écartés.

Il est attiré l'attention des candidats sur la circonstance que concernant le lot 12 (buvette), priorité sera donnée aux établissements dont le délit de boisson est **l'activité principale**, au cas où la note de l'établissement est suffisamment élevée pour proposer une offre qualitative.

D'une manière générale, la commune privilégiera, et comme cela résulte des critères de notation et du cahier des charges, l'utilisation des circuits courts et de toute mesure permettant de limiter l'impact sur l'environnement.

7.4 JUGEMENT DES OFFRES

La commission d'attribution a pour objet de formuler des avis à monsieur le Maire sur les questions relatives à l'attribution des emplacements sur l'espace public fosséen.

Elle est composée de :

- De l'élue déléguée au Tourisme, aux Festivités et aux Animations
- De l' élu délégué à la dynamisation du commerce local,
- De l' élu délégué au Port de Plaisance Claude Rossi,
- De deux représentants de la Direction festivités tourisme,
- D'un élu de l'opposition.

Cette commission, à caractère purement consultatif, laisse pleines et entières les prérogatives du Maire qui a seul le pouvoir de décision.

Après consultation de la commission, le Maire décide de l'attribution des emplacements tout en veillant à l'équilibre du commerce et de l'artisanat local et à l'impact sur l'environnement.

L'arrêté municipal précise, pour chaque preneur, la nature de l'activité exploitée, ses modalités, l'emplacement, les dates de début et de fin d'autorisation, la redevance.

Pour chaque site et à l'issue du processus de sélection, une liste complémentaire de 1 à 3 exploitants sera établie reprenant les candidats n'ayant pas été retenus selon l'ordre de classement. En cas de désistement ou de résiliation anticipée de la convention, la Commune pourra faire appel aux candidats de cette liste selon leur ordre d'inscription.

8. REDEVANCE

L'emplacement est mis à la disposition du Preneur moyennant une redevance conformément à l'article L2125-1 du code général de la propriété des personnes publiques, dont le montant est fixé par la délibération du conseil municipal en vigueur ([délibération n°2022-132 du 13 décembre 2022](#)).

A défaut de paiement de la redevance, l'autorisation d'occupation du domaine public sera résiliée de droit après une mise en demeure de payer sous un délai de huit jours restée infructueuse.

Sauf cas de force majeure, le Preneur ne pourra prétendre à aucun remboursement, dédommagement, ou indemnité en cas de non exploitation de l'emplacement qui lui aura été attribué, pour quelle que raison que ce soit.

La redevance sera à payer à terme à échoir pour le mois en cours, c'est-à-dire par mois et par avance pour le mois en cours.

Tous les impôts ou taxes liés à l'exploitation sont à la charge du Preneur.

9. ASSURANCES

Le Preneur fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de son exploitation et des installations édifiées sur l'emplacement. La responsabilité de la collectivité ne peut être recherchée à ce titre.

Le Preneur est seul responsable vis-à-vis des tiers de tous risques inhérents à une exploitation normale de son activité.

Le Preneur est assuré de manière à couvrir parfaitement la responsabilité qu'il peut encourir, notamment en cas d'accident, intoxication alimentaire, de l'air ou d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation.

Le Preneur fera son affaire personnelle de toute insuffisance éventuelle d'assurance du fait de son exploitation, sauf cas de force majeure et événements non assurables.

Pour les dommages causés à l'immobilier, équipements et mobiliers confiés au Preneur, ce dernier devra avoir contracté les assurances couvrant tous les dommages consécutifs à risques locatifs : incendie, explosion, dégâts des eaux, vol, agencements, matériel, mobilier, ainsi que les dommages consécutifs à des risques spéciaux (tempête, grêle, etc.) résultant de l'exploitation. L'ensemble de ces risques devant être couvert par une police d'assurance auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable, tant pour les biens immobiliers que mobiliers.

Pour les équipements, meubles et matériels appartenant au Preneur, celui-ci déclare être assuré ou faire son affaire de tous dommages causés aux équipements meubles et matériels lui appartenant dans les lieux objets des présentes, pour tout dommage consécutif à l'incendie, explosion et risques assimilés, dégâts des eaux, vol et risques habituels couverts par une police multirisque usuelle.

Il doit être prévu dans le ou les contrats d'assurances souscrits par le Preneur, ou le cas échéant par la collectivité, que :

- Les compagnies d'assurance ont communication des termes spécifiques du présent cahier des charges afin de rédiger en conséquence leurs garanties ;

Les compagnies ne peuvent se prévaloir des dispositions de l'article L. 113-3 du code des assurances, pour retard de paiement des primes de la part du Preneur, que trente jours après la notification à la collectivité de ce défaut de paiement. La collectivité a la faculté de se substituer au Preneur défaillant pour effectuer ce paiement sans préjudice de son recours contre le défaillant.

A réception de la notification du courrier de délivrance de l'exploitation, le Preneur dispose de 15 jours ouvrés pour fournir à la Direction des Festivités et du Tourisme des attestations d'assurance à jour.

Dans le cas contraire, la commune de Fos-sur-Mer procédera à la résiliation unilatérale d'autorisation du domaine public.

Le Preneur doit prendre toutes dispositions pour qu'il y ait le moins d'interruption possible dans l'exécution du service, que ce soit du fait du sinistre ou du fait des travaux de remise en état engagés à la suite du sinistre.

10. REGLEMENT DES LITIGES

Toutes les difficultés, nées à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent cahier des charges qui n'auraient pas pu faire l'objet d'un règlement amiable, seront soumises à l'appréciation du Tribunal Administratif de Marseille.

Le présent règlement peut faire l'objet d'une action en annulation totale ou partielle :

- soit dans les deux mois suivant sa date de notification ou de publication sur le site internet de la commune, par recours gracieux adressé à Monsieur le Maire de Fos-sur-Mer, Hôtel de Ville avenue René Cassin 13270 Fos-sur-Mer,
- soit par un recours contentieux devant le Tribunal Administratif de Marseille, 31 Rue Jean François Leca, 13002 Marseille

En cas de notification de rejet du recours gracieux, ou à l'issue du silence gardé pendant deux mois par l'Administration saisie du recours, le requérant disposera de deux mois pour introduire un recours contentieux devant le Tribunal Administratif de Marseille, 31 Rue Jean François Leca, 13002 Marseille.

Le requérant peut saisir le Tribunal Administratif de Marseille de manière dématérialisée, par le biais de l'application « Télérecours citoyen » accessible depuis le site Internet www.telerecours.fr.

ANNEXE 1 :

**DEMANDE D'EXPLOITATION COMMERCIALE D'UN EMPLACEMENT
DES CABANES DU PORT**

LOT n°,

LE PRENEUR

Nom.....Prénom.....

Né(e) le.....A.....

Domicilié à :

Adresse.....

Code postal : Commune

Tel : E-mail :

Agissant en sa qualité de

gérant propriétaire autre (précisez)

LA SOCIETE

Forme juridique.....Nom commercial.....

Inscrite au Registre du commerce et des sociétés de.....

SIRET.....

Siège social

Adresse.....

Code postal : Commune

Représenté par (si différent du Preneur) :

Nom.....Prénom.....

Tel : E-mail :

.....

Sollicite de monsieur le Maire l'autorisation d'occuper le domaine public de la commune de Fos-sur-Mer, à savoir le lot n° conformément au dossier technique ci-joint.

Fait à

Date et signature du Preneur

ANNEXE EQUIPEMENTS :

LOT 1 et 2 :

Stand de pêcheur 6m x 2.5m environ
Comptoir en façade (ouverture non fermable)
Porte latérale avec système de fermeture commun
Coffret électrique avec 2 prises 380V (32A triphasée) + 4 prises 220V (20A mono)
Un meuble évier déjà installé dans le local
<i>Information</i> : ce local sera loué en l'état

LOTS 3 A 12 :

Chalets de 6m x 3m
Une hauteur utile de 2.70m permettant l'installation d'une hotte professionnelle
Comptoir en façade (6m)
Auvent en façade 2x 3m avec système de fermeture
Porte latérale 0.90 d'ouverture avec système de fermeture
Meuble évier avec plonge
Chauffe-eau 30L
Revêtement au sol adapté à l'hygiène alimentaire (tapis caoutchouc pastillé couleur claire-antidérapant, robuste et facile à nettoyer)
Coffret électrique avec 2 prises 380V (32A triphasée) + 4 prises 220V (20A mono)
Sur demande (compris dans la prestation) :
Coffre de rangement extérieur décoré 0,5m de large x 1.60m de haut x 1m de long (destiné à l'accueil de 2 grandes bouteilles de gaz) sur demande
Extracteur d'air sur demande
Orifice pour l'extraction des fumées de la hotte et l'alimentation en gaz à demander sur plan
Sur demande (non compris dans la prestation) :
Chalets de stockage de 3m x 3m en option (frais de location à votre charge)

LOT 11 : DEBIT DE BOISSONS

Chalet de vente 6m X 3m (hauteur utile de 2.70m)
Chalet de stockage 6m x 3m accolé
Porte latérale 0.90 d'ouverture
Comptoir en façade (6m)
Auvents : 2 x 3 m en façade et 3m sur chaque côté du chalet de vente
Revêtement au sol adapté à l'hygiène alimentaire (tapis caoutchouc pastillé couleur claire-antidérapant, robuste et facile à nettoyer)
Meuble évier avec plonge
Chauffe-eau 30L
Coffret électrique avec 2 prises 380V (32A triphasée) + 4 prises 220V (20A mono)

ANNEXE PLAN :

