



AVIS D'APPEL PUBLIC A CANDIDATURE

COMMUNE DE NERNIER
MAIRIE - 14 RUE DE LA MAIRIE
74140 NERNIER - FRANCE
Tel. 0450728226 - Contact : mairie@nernier.fr

OBJET : EXERCICE D'UNE ACTIVITE SAISONNIERE DE PETITE RESTAURATION TYPE SNACK A NERNIER - SAISON ESTIVALE 2024

Vu l'article 2122-1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques qui dispose que : « Lorsque la délivrance d'un titre d'autorisation permet à son titulaire d'occuper ou d'utiliser le domaine public en vue d'une exploitation économique, l'autorité compétente organise librement une procédure de sélection préalable présentant toutes les garanties d'impartialité et de transparence et, comportant des mesures de publicité permettant aux candidats potentiels de se manifester ».

La commune de Nernier propose chaque année un emplacement affecté à une activité de snack-bar pour la période estivale du 1^{er} mai au 30 septembre.

La commune souhaite conclure une convention d'occupation précaire pour la saison estivale 2024, renouvelable 2 fois (étés 2025 et 2026).

La précarité de l'occupation est liée à l'emplacement et au caractère saisonnier de l'activité.

La commune a décidé de lancer un appel à candidature via le site internet communal www.nernier.eu

Les modalités de la consultation sont les suivantes :

CARACTERISTIQUES, PRESTATIONS, CRITERES DE SELECTION

a) Emplacement

L'emplacement, objet du présent appel à candidature est situé sur le domaine public, quai des Dériveurs à NERNIER.

Il comprend :

- Une terrasse extérieure de 75 m² mise à disposition nue et sans équipement,
- Un local fermé d'une superficie d'environ 20 m² situé au rez-de chaussée de la Capitainerie équipé de rangements, d'un plan de travail, d'une hotte aspirante, d'un évier et d'un bac à graisse.

Dans le local, la commune met à disposition les arrivées de fluides (eau et électricité) l'évacuation des eaux usées est également prévue. Les consommations d'eau et d'électricité seront à la charge du prestataire.

Le prestataire fera son affaire des aménagements et des équipements nécessaires à l'exploitation de son activité, ceux-ci devant obligatoirement répondre aux normes de sécurité et d'hygiène.

b) Prestations

L'usage de l'emplacement doit permettre à un professionnel du secteur de proposer une prestation de petite restauration, diversifiée, accessible, à consommer sur place ou à emporter.

Toute autre activité est exclue sauf autorisation expresse délivrée par le Maire.

c) Modalités pratiques

La saison court du 1^{er} mai au 30 septembre. Le service doit être assuré 7 jours sur 7, à moduler en fonction des aléas météorologiques. Il doit obligatoirement démarrer tous les jours à 7h30 et se poursuivre au minimum jusqu'à 18h.

Un nombre trop important d'absences de service peut entraîner le retrait de l'autorisation.

Un planning des festivités et manifestations nautiques est porté à la connaissance du prestataire qui peut être invité à assurer son service en soirée.

Le prestataire est autorisé à organiser quelques soirées festives sous réserve de l'autorisation préalable du Maire.

d) Redevance

L'usage de l'emplacement tel que décrit est soumis à une redevance de saison pour occupation du domaine public votée par le conseil municipal, le tarif 2024 est le suivant :

- Terrasse extérieure : 100 € le m².
- Location du local : 500 € /mois, soit 2 500 € pour la saison.

Ces tarifs s'entendent hors charges d'eau et d'électricité.

Ils sont fixés chaque année par délibération du Conseil municipal.

MODALITE DE PRESENTATION DES OFFRES

Le candidat remet un dossier constitué des pièces suivantes :

. Concernant le projet :

- une description précise et détaillée du type d'activité exercé, le projet, les menus et les gammes de tarifs, les modalités de fonctionnement, le ou les emplois créés ou transférés, les fournisseurs
- le descriptif de l'aménagement et des équipements avec photos
- la forme juridique de l'exploitation : société, autoentrepreneur, etc., avec N° de RC, de SIRET...

Concernant le candidat :

- une lettre de candidature motivée
- l'attestation de formation hygiène alimentaire – HACCP
- le permis d'exploitation
- les diplômes éventuels
- le cas échéant, l'emplacement actuel occupé, le nombre de personnes employées, les expériences et références passées

- une copie de la carte nationale d'identité ou passeport ou autre autorisation valide de séjour sur le territoire.

Les dossiers de candidature doivent être remis
Au plus tard le vendredi 23 février 2024 à 12h00

Par mail à mairie@nernier.fr

Par courrier ou par dépôt en MAIRIE 14 rue de la mairie 74140 Nernier

PROCEDURE DE SELECTION

En application de l'article L 2122-1-1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques (CGPPP), la présente procédure est libre.

Les offres seront analysées par les élus municipaux, membres de la commission idoine, qui choisiront le candidat répondant le mieux aux attentes de la commune, au regard de la qualité de la prestation :

- Esthétique générale des installations (mobilier...), conformité à la réglementation et aux normes d'hygiène
- Qualité de la carte présentée, diversité des menus, qualité et provenance des produits, formules proposées, gamme de prix
- Eco-responsabilité des pratiques (tri des déchets...)
- Formation du candidat, capacité professionnelle, expérience dans l'exploitation d'une activité similaire.

Dans l'hypothèse de plusieurs candidatures répondant aux attentes de la commune, il sera proposé un rendez-vous avec les membres de la commission communale idoine.

Le candidat que la commune envisage de retenir fournira dans les meilleurs délais avant la signature de l'autorisation, l'attestation d'assurance professionnelle.

RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES Les prestataires intéressés peuvent obtenir tout renseignement complémentaire en adressant un mail à l'adresse suivante : mairie@nernier.fr