

**Convention portant occupation du domaine public en vue
de l'attribution par la Commune d'AVIGNON d'un droit
d'exploitation d'un local situé aux Allées de l'Oulle**

REGLEMENT DE CONSULTATION

Date et heure limite de remise des offres : **mercredi 8 juillet 2020 à 16h00**

Commune d'AVIGNON, personne responsable : Mme le Maire d'AVIGNON,
Hôtel de ville, 84045 AVIGNON Cedex 9, tél. : 04-90-80-80-00.

Sommaire

Sommaire	2
Article 1 : Objet de la consultation.....	3
Article 2 : Règlement	3
Article 3 : Durée du permis d'exploitation.....	4
Article 4 : Procédure	4
Article 5 : Contenu du dossier de Consultation.....	5
Article 6 : Redevance	5
Article 7 : Règlementation applicable.....	5
Article 8 : Caractère personnel de l'autorisation.....	6
Article 9 : Droit applicable.....	6
Article 10 : Forme juridique des groupements.....	6
Article 11 : Contenu du dossier de candidature et d'offre	6
Article 12 : Renseignements complémentaires	8
Article 13 : Modalités de remise des offres.....	8
Article 14 : Durée de validité des offres	9
Article 15 : Calendrier de la procédure	9
Article 16 : Critères de choix de l'attributaire.....	9

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION

La Ville d'Avignon souhaite développer l'attractivité du site des Allées de l'Oulle ainsi que la qualité de l'accueil de ses visiteurs tout en valorisant son patrimoine avec l'exploitation éphémère d'un local pour un(e) restaurant et/ou glacier et/ou crêperie et/ou traiteur.

Ce local d'une surface de 48 m² comprend :

- Une salle équipée d'un bar avec comptoir,
- Une petite cuisine,
- Une plonge/retour salle
- Des toilettes.

Ce local est aussi doté des terrasses attenantes d'une surface de 110 m² ainsi que d'une surface complémentaire de 140 m² de terrasse en contre-bas avec une rampe d'accès PMR.

L'objectif recherché est de mettre à disposition ce local pour la période saisonnière 2020, à savoir du 3 août 2020 (au plus tard) au 31 octobre 2020 et de renouveler l'occupation pour les périodes saisonnières suivantes (de début mai à fin octobre) au maximum 4 fois par période d'un an, soit jusqu'en 2024.

La présente consultation concernant la convention portant Autorisation d'occupation du domaine public (COT) est soumise aux dispositions du CG3P (Code général de la propriété des personnes publiques) et de l'ordonnance N°2017-562 du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques

ARTICLE 2 : REGLEMENT

Le présent règlement vise à :

- donner aux candidats intéressés les informations et directives nécessaires pour leur permettre de préparer et présenter leur dossier d'offre ;
- indiquer aux candidats intéressés les éléments qu'ils doivent inclure dans leur offre ;
- préciser les critères d'évaluation qui seront utilisés pour le choix de l'attributaire.

La Ville d'AVIGNON se réserve le droit d'introduire tout complément ou modification qu'elle jugera nécessaire.

Les éventuels compléments ou modifications du Règlement de la consultation, effectués par la Ville d' AVIGNON, seront portés à la connaissance des candidats **au plus tard 8 jours** avant la date limite de remise des offres, cette date pouvant être reportée, le cas échéant, pour permettre aux candidats de tenir compte des compléments ou modifications apportés.

Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié ou complété sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Aucune variante n'est autorisée.

Il est également ici précisé qu'une visite sur site sera organisée avec tous les candidats intéressés. Cette visite est **obligatoire**, ainsi chaque candidat devra se manifester auprès de la Ville pour organiser cette rencontre.

ARTICLE 3 : DUREE DU PERMIS D'EXPLOITATION

Le permis d'exploitation sera accordé uniquement pour un an, reconductible tacitement au maximum 4 fois par période d'un an, soit jusqu'en 2024 inclus.

ARTICLE 4 : PROCEDURE

La présente consultation concernant la Convention portant autorisation d'occupation du domaine public (COT) est organisée conformément à l'article 3 de l'Ordonnance N°2017-562 du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques, sous la forme d'une **Procédure ouverte avec négociation**.

Conséquemment, un Avis d'appel public à la concurrence est lancé sur le support suivant : Site de la Ville d'Avignon, garantissant les mesures de publicité permettant aux candidats potentiels de se manifester.

Les étapes de la consultation sont les suivantes :

1°) Avis de publicité ;

2°) Retrait du Dossier de consultation par les candidats intéressés ;

3°) Réception des candidatures et des offres ;

4°) Ouverture des plis contenant les candidatures et les offres et analyse de celles-ci ;

5°) A l'issue de la date limite de cette consultation et après ouverture des candidatures et des offres, une analyse motivée et circonstanciée de ces dernières sera réalisée conformément aux critères de sélection définis (cf ci-dessous articles 16).

Après examen des offres, des **négociations** pourront être engagées dans de strictes conditions d'égalité, avec les candidats ayant présenté les offres économiquement les plus intéressantes. Les candidats pourront être invités par la Ville d'Avignon à préciser, compléter ou modifier leur offre, dans le cadre des négociations, sans pour autant qu'il soit porté de modifications substantielles au cahier des charges.

La Ville d'Avignon se réserve toutefois la possibilité d'attribuer le contrat sur la base des offres initiales, sans négociation.

En cas de remise d'une nouvelle offre, le délai de validité de cette dernière sera de 120 jours à compter de la date limite fixée pour la remise de cette proposition.

6°) A la suite l'analyse des offres, attribution de la convention au candidat retenu.

ARTICLE 5 : CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION (DCE) ET ACCES AU DCE :

Le dossier de consultation contient les pièces suivantes :

- Le règlement de la consultation (R.C.) ;
- L'attestation de candidature
- Le projet de Convention d'occupation du domaine public et ses annexes ;

Le dossier de consultation des entreprises est remis gratuitement à chaque candidat. Il est disponible à l'adresse suivante :

Département Architecture et Patrimoine
Direction de l'Immobilier
Place de l'horloge – 84 000 Avignon
caroline.caugant@mairie-avignon.com
Tel : 04.90.80.80.39

ARTICLE 6 : REDEVANCE

Conformément aux dispositions des articles L. 2125-1, L. 2125-3 et L. 2125-4 du Code général de la propriété des personnes publiques, l'occupant du domaine public devra payer une redevance dont le montant sera fixé en tenant compte des avantages de toute nature procurés par l'autorisation.

La redevance annuelle de mise à disposition des locaux est consentie et acceptée moyennant le paiement décomposé comme suit :

- d'une partie fixe annuelle s'élevant à 3 800 € H.T. (trois mille huit cents euros).
Ce montant fera l'objet d'un titre de recette annuel et sera payable mensuellement, d'avance, à Monsieur le Trésorier Principal Municipal, Cité administrative, avenue du 7^{ème} Génie, BP 313, bât. 5 - Entrée « U », 84000 AVIGNON.

Ce montant correspond à l'occupation d'une période complète (de début mai à fin octobre). Il sera proratisé pour la saison 2020 au vue de l'ouverture tardive résultant de la crise sanitaire.

- d'une partie variable de 5 % du chiffre d'affaire H.T. à partir de 80 000 € HT (quatre-vingt mille euros) et calculée sur le montant au-delà des 80 000 € (quatre-vingt mille euros).

ARTICLE 7 : REGLEMENTATION APPLICABLE

L'activité d'exploitation du local est totalement privée, aux risques et sous la pleine et entière responsabilité de l'opérateur.

L'activité est soumise au strict respect des législations en vigueur notamment la législation réglementant le secteur d'activité concerné et la législation sociale et fiscale.

L'attributaire devra en outre se conformer à toutes injonctions qui pourront lui être faites par toute autorité administrative, en ce qui concerne la sécurité et la police.

ARTICLE 8 : CARACTERE PERSONNEL DE L'AUTORISATION

L'autorisation d'occupation du domaine public étant accordée à titre personnel, toute cession au profit d'un tiers quel qu'il soit, à titre onéreux ou gratuit, est soumise à l'autorisation préalable et écrite de l'autorité publique compétente.

ARTICLE 9 : DROIT APPLICABLE

L'autorisation sera accordée sous le régime des occupations temporaires du domaine public. En conséquence, le titulaire 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/ou quelque autre droit.

ARTICLE 10 : FORME JURIDIQUE DES GROUPEMENTS

En cas de groupement d'entreprises, la forme juridique que devra revêtir le groupement reste à la libre appréciation des candidats.

ARTICLE 11 : CONTENU DU DOSSIER DE CANDIDATURE ET D'OFFRE

Les offres des concurrents seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en EURO.

Si les offres des concurrents sont rédigées dans une autre langue, elles doivent être accompagnées d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté ; cette traduction doit concerner l'ensemble des documents remis dans l'offre.

Pièces de la candidature :

- Une lettre de candidature, par laquelle le candidat précise notamment son identité et ses coordonnées (DC1 dans sa dernière version, disponible sur le site <http://www.minefi.gouv.fr>) ;
- Une présentation générale du candidat mentionnant son expérience dans le domaine de l'exploitation d'un(e) restaurant et/ou glacier et/ou crêperie et/ou traiteur et ses références détaillées éventuelles ; ainsi que l'attestation de suivi de stage d'autorisation d'exploiter une licence
- Un extrait K bis ou tout document équivalent, datant de moins de 3 mois, établissant les pouvoirs de la personne habilitée à représenter le candidat, ou le cas échéant, le groupement de candidat ;
- Une attestation sur l'honneur du candidat certifiant qu'il ne se trouve pas en redressement ou liquidation judiciaire ou procédure équivalente pour les candidats non établis en France ;
- Déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas d'interdictions de soumissionner ;
- Une déclaration relative au chiffre d'affaires global et au chiffre d'affaires concernant les services auxquels se réfère la présente consultation, au cours des trois derniers

exercices disponibles (DC2 dans sa dernière version disponible sur le site <http://www.minefi.gouv.fr>, qui devra être renseigné dans toutes ces rubriques) ;

- Les bilans et comptes de résultat (ou tout document équivalent) certifiés sur les 3 derniers exercices ;
- Une description des moyens techniques du candidat (effectifs, qualification des personnels, moyens logistiques ...) ;
- L'organigramme de la structure du candidat ;
- Liste des principales autorisations d'occupation du domaine public (ou concessions de service ou marchés publics), exploitées au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé, prouvées par des attestations du destinataire ou, à défaut, par une déclaration de l'opérateur économique ;

En cas de groupement d'entreprises candidates, chaque membre du groupement doit produire les documents exigés ci-dessus.

La Ville d'AVIGNON se réserve la possibilité, si elle constate que certains des documents ou renseignements exigés ci-dessus sont absents ou incomplets, de demander à tous les candidats concernés de compléter leur dossier de candidature dans un délai maximal de 5 jours ouvrés à compter de la réception de la demande de complément.

Pièces de l'offre :

Les candidats devront fournir une offre qui contiendra au minimum un projet complet de prestations de qualité. Ce document devra au minimum mentionner :

- Les caractéristiques des prestations proposées (menus, origine des produits, types de public visés, qualité et hygiène du service, type de vaisselle et accessoires utilisés)

Concernant la restauration et/ou glacier et/ou crêperie et/ou traiteur, le candidat devra proposer, dans la mesure du possible, des produits de qualité, régionaux et faits maison.

Par ailleurs, la Ville interdit l'usage de plastiques non recyclables, notamment pour la vaisselle et les accessoires utilisés (ex : vaisselle, paille...).

- La grille tarifaire des produits proposés qui devra être accessible au plus grand nombre
- Les moyens humains composant l'équipe et leur qualification ; précisant notamment la détention d'un diplôme en hygiène alimentaire pour au moins une personne
- toutes informations utiles concernant l'exploitation du local
- le détail des jours et horaires d'ouverture envisagé, en conformité avec l'arrêté préfectoral du 11 mai 2010, relatif à la Police des débits de boissons dans le Département de Vaucluse
- Le mobilier, les équipements dédiés à la préparation et la transformation des denrées alimentaires, et la décoration qui devront faire l'objet d'une

validation par la Ville et s'intégrer harmonieusement dans le site tout en respectant les normes de sécurité.

- Un engagement écrit de respecter la réglementation en matière de lutte contre le bruit de voisinage (Codes de la Santé Publique et de l'Environnement); toute diffusion de musique amplifiée devra être précédée de la réalisation d'une Etude d'Impact des Nuisances Sonores (EINS) et de la mise en place si nécessaire d'un limiteur de pression acoustique (OU la diffusion de musique amplifiée sera interdite)

A titre indicatif, ci-joint le tableau des niveaux maximum autorisés à la diffusion, définis dans le cadre de l'EINS établie par le précédent exploitant (niveaux max à l'intérieur portes fermées et en façade) :

- Nous conseillons de régler et sceller un limiteur permettant de réguler le signal sonore par bandes d'octaves sur base du signal électrique entrant dans le limiteur, afin de garantir que les niveaux sonores suivants ne seront pas dépassés à l'emplacement du point de mesure retenu dans l'étude :

Bande de fréquence [Hz]	63	125	250	500	1000	2000	4000	Global dB(A)
Niveaux max autorisés à 1 m des enceintes [dBlin]	108,2	98,1	86,8	77,9	71,2	78,5	76,3	88
Niveaux max autorisés en façade de l'établissement [dBlin]	91,1	84,8	74,2	65,3	60,5	59,0	54,9	74

Attention : l'exploitant devra obligatoirement signaler sans délai aux autorités compétentes toute modification tant au niveau de la sonorisation que des murs de l'établissement, qui entraînera de facto une révision de la présente étude d'impact des nuisances sonores.

ARTICLE 12 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour obtenir les renseignements complémentaires d'ordre technique et/ou administratif qui lui serait nécessaire au cours de son étude, le candidat devra adresser une demande écrite **au plus tard 12 jours** avant la date limite de remise des offres, à :

Madame Caroline CAUGANT
Hôtel de Ville – Place de l'Horloge - 84 000 AVIGNON
04 90 80 80 39
caroline.caugant@mairie-avignon.com

Une réponse sera alors adressée, par écrit, à tous les candidats au plus tard 8 jours avant la date limite de réception mentionné à l'article 15. Pour l'appréciation du délai ci-dessus indiqué, la date à prendre en considération est celle de l'expédition.

ARTICLE 13 : MODALITES DE REMISE DES OFFRES

– *Transmission sous support papier (ou support physique électronique)*

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

Offre pour :

CONVENTION PORTANT AUTORISATION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC : droit d'exploitation d'un local situé aux Allées de l'Oulle

NE PAS OUVRIR

Les candidats devront inscrire sur l'enveloppe contenant les plis leurs coordonnées, à savoir le nom de la société, l'adresse, le téléphone et le fax.

Ce pli doit contenir dans une seule enveloppe, les pièces de candidature et d'offre définies dans le présent document (article 11) et devra être remis contre récépissé (de 9h à 11h 30 et de 14h00 à 16h00) 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 :

**Mairie d'Avignon
Direction de l'immobilier Place de l'horloge 84000 AVIGNON**

Le pli qui serait remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites précitées ainsi que remis sous enveloppe non cachetée ou selon un mode de transmission non autorisé, ne sera pas retenu ; il sera renvoyé à son auteur.

ARTICLE 14 : DUREE DE VALIDITE DES OFFRES

1 mois à compter de la date limite de remise des offres.

ARTICLE 15 : CALENDRIER DE LA PROCEDURE

Le calendrier est le suivant :

- Date limite de remise des offres : **mercredi 8 juillet 2020 à 16h00**
- Date objectif pour l'attribution de la Convention : **au plus tard lundi 3 août 2020**

Après la date limite de remise des offres, le candidat doit se tenir prêt et disponible pour les éventuelles réunions de présentation et de clarification de son offre.

La Ville d'AVIGNON se réserve le droit de demander, à cette occasion, au candidat, d'apporter à son offre, les clarifications qu'elle jugera, à sa seule discrétion, nécessaires.

La Ville d'AVIGNON se réserve le droit, de modifier le calendrier ci-dessus. Toute modification du calendrier sera notifiée au candidat et s'appliquera immédiatement.

ARTICLE 16 : CRITERES DE CHOIX DE L'ATTRIBUTAIRE

A/ Les candidatures seront examinées au regard des critères suivants :

- Capacités professionnelles, techniques et financières du candidat appréciées au regard des éléments demandés ci-dessus à l'article 11

B/ L'attributaire sera sélectionné en vertu du principe de « l'offre économiquement la plus avantageuse » en fonction des critères énoncés ci-dessous :

1°) **Valeur technique de l'offre** appréciée au regard des prestations demandées à l'article 11, pondérée à 70% de la note totale, notée sur 20 points répartis ainsi :

- Descriptions des prestations proposées : 10 points.

Seront appréciées notamment ici les prestations répondant aux besoins de tout type de public, l'origine des produits (en favorisant les circuits courts et les produits régionaux), l'hygiène du service et plus particulièrement :

. **Restauration** : dans la mesure du possible, des produits de qualités, régionaux et faits maison.

. **Glacier** : diversité des parfums, originalité, composition des glaces

. **Crêperie** : diversité (sucré/salé), origine et qualité des produits,

. **Traiteur** : diversité des plats proposés sur place ou à emporter, origine et qualité des produits,

- La grille tarifaire prévue qui doit être accessible au plus grand nombre (3 points)
- Les moyens humains, qualification du personnel, les horaires et jours d'ouverture (3 points)
- L'expérience professionnelle dans un domaine similaire (3 points)
- L'acceptation des chèques déjeunés (tickets restaurants) (1 point)

2°) **Valeur esthétique de l'offre** appréciée au regard des prestations demandées à l'article 11, pondérée à 30% de la note totale, notée sur 20 points.

Seront ici appréciés :

Le mobilier et son implantation ainsi que la décoration devront être soumis à la validation de la Direction de la Police du Domaine Public et de la Direction de l'Immobilier de la Ville.

Ils devront s'intégrer harmonieusement dans le site.

Le mobilier devra être conforme aux normes de sécurité : normes M1 ou M2 de résistance au feu (pour les éléments mobiles –mobilier et déco tels que tentures, coussins etc.).

Interdiction des bougies.