



RÈGLEMENT DE CONSULTATION

Appel à Projets pour la mise à disposition pluriannuelle du domaine public pour la gestion saisonnière de 4 restaurants de plage sur le site du Lac de la Raho (lots n°1, 3, 4 et 5)

**DÉPARTEMENT DES PYRÉNÉES-ORIENTALES
Direction Eau et Environnement
Service des Sites Naturels
24 quai Sadi Carnot
BP 906
66000 PERPIGNAN**



**Date limite de réception des propositions :
Le 29 novembre 2024 à 16h30**

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION.....	3
ARTICLE 2 – ORGANISATION DE LA CONSULTATION.....	3
2-1 – Étendue et forme de la consultation.....	3
2-2 – Offre au public.....	4
2-3 – Décomposition en 4 lots.....	4
2-4 – Détail des lots.....	5
2-5 – Durée de la convention.....	6
2-6 – Prix et règlement de la redevance d’occupation du domaine public.....	6
2-7 – Assurances.....	6
2-8 – Délai de validité des offres.....	6
2-9 – Modification de détail au dossier de consultation.....	7
2-10 – Contenu du dossier de consultation.....	7
ARTICLE 3 – CONTENU DU DOSSIER DE PROJET A REMETTRE PAR LES CANDIDATS POUR LES CANDIDATURES ET LES OFFRES.....	7
3-1 – Dossier de candidature.....	7
3-1-1 – Situation juridique.....	7
3-1-2 – Capacité économique et financière.....	8
3-1-3 – Références professionnelles et capacités techniques.....	8
3-2 – Dossier de l’offre.....	8
ARTICLE 4 – JUGEMENT DES CANDIDATURES ET DES OFFRES.....	9
4-1 – Critères de sélection des candidatures.....	9
4-2 – Critères de jugement des offres.....	9
ARTICLE 5 – CONDITIONS DE REMISE DES PROPOSITIONS.....	10
ARTICLE 6 – RETRAIT DU DOSSIER DE CONSULTATION.....	10

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION

La présente procédure, approuvée par délibération de la Séance Publique en date du 27 juin 2024, concerne la sélection préalable, après mise en concurrence, de quatre candidats qui se verront attribuer une partie du domaine public de la retenue touristique du Lac de la Raho, correspondant aux lots n°1, 3, 4 et 5 en vue de la gestion saisonnière d'un restaurant de plage pour une durée de 10 ans, à partir du printemps 2025.

Il est à noter que la Convention d'Occupation Temporaire du lot n°2 a dû être renouvelée en 2021, pour une durée de 7 ans, et ne fera donc l'objet d'un nouvel appel à projets qu'en 2027.

A l'issue du présent appel à projets, lancé conformément à l'ordonnance du 19 avril 2017, le projet de Convention d'Occupation Temporaire (COT) privative du domaine public, signée au préalable par le candidat dans son offre, sera signée par la Présidente du Département pour chacun des lots.



La présente consultation ne concerne ni un marché public, ni une délégation de service public.

ARTICLE 2 – ORGANISATION DE LA CONSULTATION

2-1 – Étendue et forme de la consultation

La présente consultation est ouverte à tout soumissionnaire potentiel ou structure susceptible de proposer une offre de restauration dès le printemps 2025, répondant aux objectifs et conditions imposés par le Département et décrits dans le dossier de consultation.

Les candidats présenteront leurs propositions sous forme de dossiers écrits adressés au Département dans les délais impartis.

Le jury désigné par l'Assemblée Départementale examinera la candidature et les offres des candidats ayant remis leurs plis dans les délais.

Les candidats devront rédiger une proposition complète et sont informés que le pouvoir adjudicateur pourra organiser une négociation portant sur tous les éléments des offres.

La proposition sera déclarée infructueuse et non examinée dans le cas où l'offre de pourcentage de la part variable serait inférieure au montant minimum fixé.

2-2 – Offre au public

Les activités de restauration projetées sont destinées à apporter une offre de proximité dans le secteur de la plage de la retenue touristique de la Raho, s'ajoutant aux activités et animations déjà en place (baignade, pêche, promenade, VTT...).

L'offre attendue concerne une activité de restauration traditionnelle de qualité, basée sur la mise en œuvre de produits locaux en priorité, répondant à l'attente d'une clientèle devenue exigeante et prudente sur ce qu'elle consomme.

Les candidats devront préciser dans leur mémoire technique les modalités d'intégration des produits locaux dans leurs menus : traçabilité, circuit court, label bio, information aux consommateurs sur les produits cuisinés, etc.

Le lot n°1 comprend également une superficie d'activités de plage et nautique, dédiée à l'installation d'équipements ludiques en location en lien avec la destination des lieux :

- activités nautiques : pédalos, canoës, stand up paddles.....,
- activités de plage : , filet de beach volley, chaises longues, bains de soleil, parasols...

Ces activités n'engendreront aucune emprise physique dans le plan d'eau du site (pas de jeux gonflables aquatiques, de toboggan ou autre installation présente dans l'eau) et ne devront en aucun cas être reliées au réseau électrique.

La Convention signée avec le candidat lauréat ne confère au bénéficiaire aucun droit supérieur à celui dont est titulaire le Département, et il ne peut donc se prévaloir en particulier de la législation sur la propriété commerciale. Elle ne crée aucun droit réel au sens de la loi n° 94-631 du 25 juillet 1994, ni aucun droit résultant des lois sur la propriété commerciale ou industrielle, notamment le décret du 30 septembre 1953 et les dispositions diverses qui l'ont modifié, et les articles L.145 à 145-3 du Code du Commerce.

Ainsi, le bénéficiaire :

- exploite l'activité à ses risques et périls,
- tire sa rémunération du produit des services perçus des usagers,
- devra supporter toutes les charges, taxes et impôts en rapport avec son activité,
- devra régler la redevance annuelle d'occupation,
- aménage à ses frais, les lieux mis à sa disposition pour l'exploitation du restaurant, conformément aux dispositions du cahier des charges et du cahier de recommandations architecturales et paysagères,
- respecte la surface bâtie dédiée aux activités principales qui doit occuper entre 50 % et 80 % de la superficie totale du lot,
- n'est pas titulaire de droit réel,
- doit respecter toutes les dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

La mise en application de la COT est subordonnée à l'obtention préalable du permis de construire, signé par Mme le maire de Villeneuve-de-la-Raho, ainsi qu'à l'accord préalable de la Commission de Sécurité le cas échéant.

Les candidats devront respecter, notamment, les règlements locaux en vigueur : arrêtés préfectoraux, départementaux et municipaux, règlements du site, PLU de Villeneuve-de-la-Raho, règlement du service d'assainissement collectif, etc.

2-3 – Décomposition en 4 lots

L'appel à projets porte sur 4 lots répartis d'Est à Ouest au nord de la plage du site et dont les caractéristiques principales sont les suivantes :

- emprise située sur une partie des parcelles départementales AP 0011 et AP 0008,

- surface de domaine public mise à disposition entre 341 m² et 679 m² (dont 130 m² pour les activités de plage et nautiques),
- parcelles desservies par les réseaux, par le tour du lac piétonnier et la voie privative de la plage,
- aires de stationnement à proximité,
- éclairage public assuré une partie de la nuit (horaires identiques à ceux de l'éclairage public de la commune de Villeneuve-de-la-Raho).

Chaque candidat ne pourra soumissionner que pour 2 lots en rédigeant une offre distincte pour chaque proposition, mais ne pourra être retenu que sur un seul lot.

Tout changement de personne physique référente de l'établissement autorisé, en cours d'exécution de la COT, est soumis à l'accord express préalable du Département.

Toute sous-traitance, même partielle, est prohibée sous peine de résiliation immédiate du contrat au tort exclusif du bénéficiaire.

2-4 – Détail des lots

Les lots dont le détail figure ci-après est destiné à recevoir les services de restauration et activités annexes, prévues chaque saison pendant 6 mois au maximum, entre le 1^{er} avril et le 10 novembre :

N°	Description des activités	Horaire de fermeture	Superficie
Lot 1	Restauration midi et soir. Bar en journée Option : location de matériel de plage et d'activités nautiques diurnes autorisées	2h du matin maximum	549 m ² + 130 m ² (*)
Lot 3	Restauration midi et soir. Bar en journée	2h du matin maximum	341 m ²
Lot 4	Restauration midi et soir. Bar en journée	2h du matin maximum	380 m ²
Lot 5	Restauration midi et soir. Bar en journée	2h du matin maximum	358 m ²

(*) activités de plage et nautiques diurnes



Toute activité de plage et nautique devra :

- ne pas gêner le fonctionnement des services publics (surveillance de la baignade, entretien, accès des secours...),

- se conformer au plan de balisage de la zone de baignade publique du site,
- sera organisée aux seuls risques de l'exploitant,
- sera encadrée par un personnel qualifié, équipé du matériel de sécurité requis.

L'exploitant veillera à éviter toute entrave ou gêne à la baignade publique, l'activité privée pouvant être interrompue à tout moment, sans aucune contre-partie financière, en cas de perturbations occasionnées notamment aux équipes de surveillance de la baignade.

2-5 – Durée de la convention

La Convention d'Occupation Temporaire est attribuée pour une durée précaire et révocable de 10 ans et attribuée pour un démarrage à la saison estivale 2025.

2-6 – Prix et règlement de la redevance d'occupation du domaine public

Le montant de la redevance du lot est défini comme suit :

- part fixe (valeur locative du terrain) : fixée à :
 - **7 euros le m² par saison** pour l'emprise lot n°1, et **3 euros le m² par saison** pour les activités de plage et nautiques.
 - **6 euros le m² par saison** pour l'emprise des lots n°3, 4 et 5.
- part variable (avantages retirés par le titulaire de l'occupation du domaine public) : un pourcentage compris **entre 2 et 4 % du chiffre d'affaires net HT**, fixé par chaque candidat dans sa proposition, et entrant dans les critères de jugement des projets.

Dans la proposition, **le candidat devra proposer**, dans le cadre prévu à cet effet dans le projet de convention (article V-1), un pourcentage compris dans la fourchette indiquée ci-dessus.

Le pourcentage de chacun des candidats retenus deviendra contractuel.

Ce pourcentage compte comme critère de jugement dans les conditions suivantes :

- le(s) mieux offrant(s) obtiendra(ont) 10/10,
- les autres candidats obtiendront une note calculée au prorata du pourcentage proposé.

Par exemple, le mieux disant proposant 4 % du CA aurait 10/10 pour la note redevance, alors que le candidat proposant 3 % du CA obtiendrait $3/4 \times 10 = 7,5/10$.

Cette redevance tient compte des avantages de toute nature procurés à l'occupant, conformément aux dispositions de l'article L. 2125-3 du Code général de la propriété des personnes publiques.

Le montant de la redevance fixe annuelle ci-dessus sera révisé automatiquement quelle que soit la date d'entrée en jouissance de l'Occupant, le 1^{er} avril de chaque année, et calculé sur la base de la variation de l'indice du chiffre d'affaires de la restauration traditionnelle, tel que défini actuellement, dans les publications Insee ou tout autre indice de remplacement. L'absence d'indice de remplacement entraînera une négociation avec l'Occupant. En cas de diminution de l'indice par rapport à l'indice de référence du 1^{er} avril 2025, le montant de la part fixe de la redevance restera celui de l'année précédente.

2-7 – Assurances

L'exploitant doit avoir souscrit auprès d'une compagnie solvable une assurance de responsabilité civile couvrant d'une manière suffisante la responsabilité qu'il peut encourir vis-à-vis des tiers à l'occasion des dommages corporels, matériels et immatériels pouvant survenir du fait de l'occupation du sol, et de ses activités en sa qualité d'occupant, notamment en matière d'intoxication alimentaire.

2-8 – Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à 180 jours à compter de la limite fixée pour la remise des offres.

2-9 – Modification de détail au dossier de consultation

Le Département se réserve le droit d'apporter au plus tard 10 jours avant la date fixée pour la remise des offres des modifications de détail au dossier de consultation.

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

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite pour la remise des offres est reportée, la disposition est applicable en fonction de cette nouvelle date.

2-10 – Contenu du dossier de consultation

Le présent dossier de consultation comporte les documents suivants :

- le règlement de la consultation,
- le cahier des charges,
- les projets de Convention d'Occupation Temporaire du domaine public,
- le cahier des recommandations architecturales et paysagères,
- le cadre du mémoire technique,
- les plans de l'emprise des lots ouverts à la concurrence,
- les principaux règlements applicables au site (arrêté municipal, arrêté départemental, projet d'arrêté préfectoral)
- la délibération du Conseil Départemental et ses 2 annexes.

ARTICLE 3 – CONTENU DU DOSSIER DE PROJET A REMETTRE PAR LES CANDIDATS POUR LES CANDIDATURES ET LES OFFRES

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française.

Les dossiers seront transmis par voie postale sous plis cachetés et devront contenir sous peine d'irrecevabilité les pièces suivantes :

► Première enveloppe :

3-1 – Dossier de candidature

Les candidats établiront un dossier contenant, au titre de leur candidature, les documents suivants :

3-1-1 – Situation juridique

- la lettre de candidature (type imprimé DC1 à adapter) signée par la personne habilitée,
- les attestations sur l'honneur dûment datées et signées par le candidat (type imprimé DC2 à adapter) pour justifier :
 - ne pas avoir fait l'objet, depuis moins de cinq ans, d'une condamnation définitive pour l'une des infractions prévues par les articles du code pénal concernés,
 - ne pas avoir fait l'objet, depuis moins de cinq ans d'une condamnation définitive pour l'infraction prévue par l'article 1741 du code général des impôts,
 - ne pas avoir fait l'objet, au cours des cinq dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L8221-1 à L8221-6, L8231-1, L8241-1 et L8251-1 du code du travail,
 - ne pas être en état de liquidation judiciaire,
 - ne pas être déclaré en état de faillite personnelle.

NB : les imprimés DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat) sont disponibles gratuitement sur le site : <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat> et

peuvent servir de support pour mentionner les renseignements demandés dans le présent chapitre ; ils devront toutefois être adaptés à l'objet de la présente consultation.

- les certificats délivrés par les administrations et organismes compétents attestant que les obligations suivantes ont été satisfaites (sauf pour les sociétés en cours de constitution ou à créer) :
 - attestation sur l'honneur, dûment datée et signée, certifiant du respect de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L. 5212-1 à L. 5212-5 et L5212-9 du code du travail, ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France,
 - attestation d'assurance de responsabilité civile et professionnelle,
 - extrait du registre de commerce et des sociétés de moins de 3 mois.

3-1-2 – Capacité économique et financière

- une fiche descriptive des activités actuelles du candidat,
- la déclaration du chiffre d'affaires concernant les prestations, objet de la consultation, réalisées au cours des trois derniers exercices disponibles,
- les comptes de résultat ou bilans disponibles, pour les 3 derniers exercices, ou dans le cas d'une entreprise créée récemment :
- justifier de capacités financières par tout autre document considéré comme équivalent par le pouvoir adjudicateur, comme par exemple une « déclaration appropriée de banque ».

3-1-3 – Références professionnelles et capacités techniques

- une lettre de candidature motivée,
- un curriculum vitae du candidat,
- la déclaration des moyens humains pour chacune des trois dernières années et moyens matériels dont dispose le candidat,
- la liste de références de prestations de nature similaire à celles attendues, réalisées au cours des trois dernières années précisant la date, la durée, la nature et le montant de ces prestations.
- toute pièce permettant d'apprécier les aptitudes professionnelles, financières et techniques du candidat.

L'ensemble des pièces visées au présent article constitue la candidature.

► Seconde enveloppe :

3-2 – Dossier de l'offre

Les candidats établiront un dossier de projet, contenant les documents suivants, remplis, signés et datés :

- Un rapport de présentation du candidat, complété par des documents graphiques, explicitant son projet d'exploitation et appuyant particulièrement sur la partie qualitative des aménagements projetés et des produits utilisés pour constituer les menus : le pétitionnaire apportera le plus grand soin à la qualité architecturale et paysagère de son projet et fournira les documents graphiques qui permettront de l'apprécier.
- Le cadre du mémoire technique joint au présent dossier, rempli, complété, daté et signé, des compléments pouvant être fournis par le candidat pour chaque item pour préciser son projet.
- Le plan de masse joint au présent dossier renseigné, indiquant l'implantation et le fonctionnement de l'activité de restauration et, pour le lot n°1, des activités de plage et nautiques, au 1/200°. Des vues en façade, perspectives ou photomontages seront également fournis pour juger de l'intégration des projets, le tout à l'échelle du 1/200°. Un plan général côté au 1/100° permettra de juger en détail de l'agencement et des équipements prévus par le candidat.
- Le projet de Convention d'Occupation Temporaire, rempli et signé obligatoirement, contenant une proposition du montant de la part variable de la redevance qu'il s'engage à verser chaque

année au Département, sachant que le pourcentage sur chiffre d'affaires proposé par le candidat doit se situer dans la fourchette fixée par le Département.

- Le cahier des charges, le cahier des recommandations architecturales et paysagères, les règlements du site, acceptés sans changement, datés et signés.

Toute fausse déclaration entraînera la résiliation de plein droit du titre d'occupation qui aurait pu être attribué.

ARTICLE 4 – JUGEMENT DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Conformément aux dispositions réglementaires prévues par le Code Général des Collectivités Territoriales, à l'issue de la réception des candidatures, le jury désigné par le Département procédera à l'examen des candidatures après leur ouverture.

Le jury ouvrira ensuite les offres des seuls soumissionnaires dont la candidature aura été jugée recevable.

4-1 – Critères de sélection des candidatures

Après vérification de la production de l'ensemble des documents par chacun des candidats et après analyse, l'autorité compétente appréciera l'aptitude des candidats, du point de vue de leur capacité professionnelle et financière, à garantir la bonne exploitation de l'établissement de restauration projeté au regard :

- de la candidature complète avec obligation de produire toutes les attestations demandées,
- des garanties professionnelles et financières du candidat,
- de l'aptitude des candidats à assurer les prestations demandées et l'accueil du public pendant la période d'exploitation.

Les candidats ne respectant pas ces critères seront éliminés et la seconde enveloppe contenant l'offre ne sera pas ouverte par le jury compétent et sera retournée aux candidats non retenus.

Le jury ouvrira ensuite les offres des seuls soumissionnaires dont la candidature aura été admise.

4-2 – Critères de jugement des offres

Les critères de choix pondérés suivants seront appliqués pour apprécier les propositions des candidats :

1) La qualité et la faisabilité du projet d'aménagement et des installations (note sur 10, coefficient 3) :

- intégration du projet et conformité aux recommandations architecturales et paysagères du site,
- qualité des matériaux utilisés,
- démarche environnementale et toutes initiatives liées au développement durable (utilisation de matériaux recyclables, gestion des déchets par tri sélectif, énergie renouvelable, etc.),
- plan pluriannuel des investissements et compte d'exploitation prévisionnel.

2) La redevance variable proposée (note sur 10, coefficient 3) :

Ce critère est noté sur le pourcentage du chiffre d'affaires net HT déclaré chaque année au fisc et proposé par le candidat dans le projet de Convention (art V-1), dans une fourchette entre 2 et 4 % :

- le(s) mieux offrant(s) obtiendra(ont) 10/10
- les autres candidats obtiendront une note calculée au prorata du pourcentage proposé.

Par exemple, le mieux disant proposant 4 % du CA aurait 10/10, alors que le candidat proposant 3 % du CA obtiendrait $3/4 \times 10 = 7,5/10$.

3) La qualité et l'originalité de la cuisine proposées : le candidat s'engagera sur une part d'approvisionnement de ses produits à partir de filières locales et de qualité, et sur la variété de l'offre de restauration (note sur 10, coefficient 2).

4) La qualité des services et prestations proposés (note sur 10, coefficient 1) :

- organisation de l'établissement de restauration et modalités d'exploitation (rôle du personnel, horaires, service...),
- variété de l'offre de restauration (menus, choix des produits...),
- activités proposées aux usagers (activités ludiques, animations, événements, activités de plage et/ou nautiques).

5) L'organisation du personnel jugée sur les effectifs, l'encadrement et les qualifications (note sur 10, coefficient 1).

Au vu des propositions des candidats, de l'analyse multicritère des offres, et des choix formulés par le jury, après une phase de négociation éventuelle menée librement par l'autorité compétente, la Commission Permanente autorisera la Présidente du Département à signer la Convention d'Occupation Temporaire avec l'entreprise lauréate, dont l'ensemble des pièces présentées dans l'offre deviendra contractuel.

Le résultat de l'appel à projets est constaté par un procès-verbal établi par le Jury. Le secrétariat du jury est assuré par le Département. La séance n'est pas publique, les candidats n'y sont pas admis.

ARTICLE 5 – CONDITIONS DE REMISE DES PROPOSITIONS

Les propositions seront transmises par voie postale sous plis cachetés.

Les plis cachetés contiendront 2 enveloppes distinctes également cachetées :

- LA PREMIÈRE ENVELOPPE INTÉRIEURE contiendra les pièces de candidature et portera la mention suivante : « Candidature - Restaurant plage Raho »,
- LA SECONDE ENVELOPPE INTÉRIEURE contiendra les pièces de l'offre et portera la mention suivante : « Offre pour le lot n° - Restaurant plage Raho ».
- L'ENVELOPPE EXTÉRIEURE contiendra les deux premières enveloppes intérieures citées ci-dessus. Elle portera la mention suivante :

« Candidature et offre – Appel à Projets pour la mise à disposition pluriannuelle du domaine public pour la gestion saisonnière de 4 restaurants de plage sur le site du Lac de la Raho (lots n°1, 3, 4 et 5) »

Adresse d'envoi des propositions :

DÉPARTEMENT DES PYRÉNÉES-ORIENTALES
PÔLE TERRITOIRES ET MOBILITÉS
DIRECTION EAU ET ENVIRONNEMENT
Service des Sites Naturels
24 Quai Sadi Carnot - 66906 PERPIGNAN Cedex

Date limite de réception des plis ou des dossiers :

Le 29 novembre 2024 à 16H30

La visite du site est libre et laissée à l'initiative de chaque candidat.

ARTICLE 6 – RETRAIT DU DOSSIER DE CONSULTATION

Le dossier de consultation est mis gratuitement à disposition par téléchargement sur la plate-forme du Département, à l'adresse suivante: <https://www.ledepartement66.fr/aap-gestion-saisonniere-vdr/>

Toute demande de renseignement peut être adressée à lydie.fauchet@cd66.fr ou philippe.jacquet@cd66.fr