



CADRE DU MÉMOIRE TECHNIQUE

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

Lot n°

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



NB : les critères énumérés ci-dessous peuvent être complétés par le candidat, par tous documents que celui-ci jugerait utiles, en faisant référence au n° de critère concerné

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 du site (le candidat appuiera son argumentaire sur les documents graphiques joints à sa proposition),
- 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 proposée suivant pourcentage du chiffre d'affaires annuel HT

(note sur 10, coefficient 3)

Pourcentage du chiffre d'affaires annuel, tel que porté dans le projet de Convention d'Occupation Temporaire (article V-1), proposé par le candidat :

% du CA =

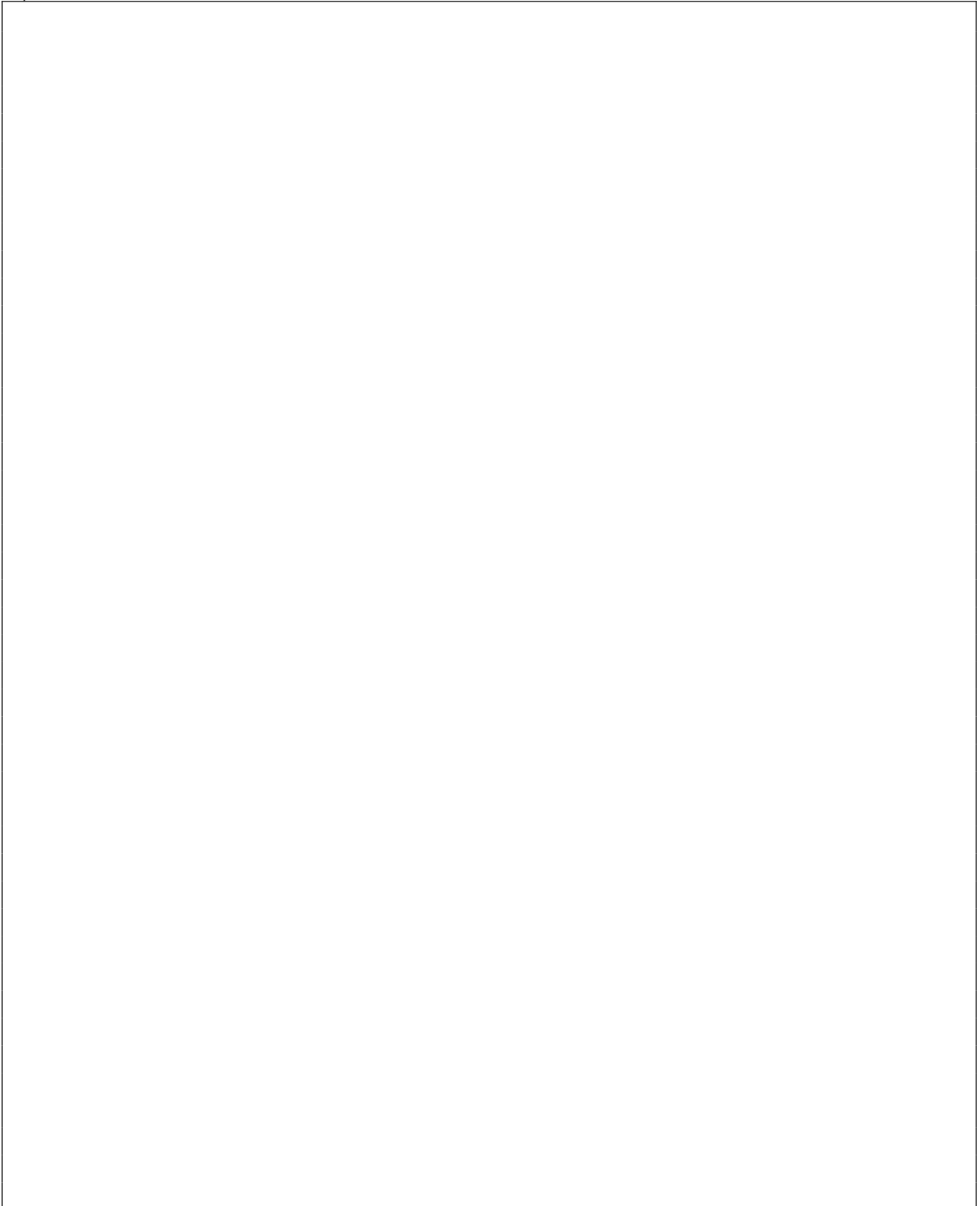
3 – La qualité et l'originalité de la cuisine proposées (note sur 10, coefficient 2)

Le candidat s'engage sur une part d'approvisionnement de ses produits à partir de filières locales et de qualité, dont il précise l'importance et les modalités ci-dessous.

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 locaux...),
- activités proposées aux usagers (activités ludiques, animations, événements, activités nautiques et de plage...).

5 – L'organisation du personnel : effectifs, encadrement et qualifications (note sur 10, coefficient 1)



Fait le
Le candidat :