RÈGLEMENT DE MISE EN CONCURRENCE

Autorisation d'occupation du Domaine Public

Article 1 - Autorité compétente

Commune de Saint-Paul Place du Général de Gaulle CS 51015 97864 Saint-Paul Cedex

Article 2 – Coordonnées et renseignements complémentaires

Commune de Saint-Paul Place du Général de Gaulle CS 51015 97864 Saint-Paul Cedex

Monsieur Régis AURE / Madame Sabine ELISABETH Tél: 0262 45 90 69 Courriels: regis.aure@mairie-saintpaul.fr; sabine.elisabeth@mairie-saintpaul.fr.

Toute question concernant la consultation est à adresser à ces coordonnées.

<u>Le dossier de consultation est téléchargeable sur le site internet de la Ville.</u>

Article 3 - Cadre juridique

Ordonnance n°2017-562 du 19 avril 2017 et articles L.2122-1-1-et suivants du Code général de la Propriété des Personnes Publiques : arrêté ou convention d'occupation du Domaine Public Communal avec mise en concurrence préalable.

La procédure de mise en concurrence à l'issue de laquelle sera choisi le titulaire de l'autorisation d'occupation du Domaine Public est une procédure *ad hoc*, et ne correspond pas aux procédures applicables aux marchés publics et aux concessions.

Chaque autorisation d'occupation du Domaine Public se formalisera par un arrêté portant autorisation d'occupation temporaire du Domaine Public conclue à titre personnel. L'occupation est temporaire, précaire et révocable.

Article 4 - Objet de la consultation

La Commune de Saint-Paul autorisant l'exploitation des emplacements pour diverses activités économiques a décidé de lancer la présente procédure afin de sélectionner les exploitants ayant proposé leur candidature.

La présente procédure porte sur la délivrance d'un <u>titre d'occupation du Domaine Public pour</u> la vente de poulets grillés, de grillades, de salades et ou de repas sur la RD 10 – Route du Théâtre à Saint-Gilles les Bains.

La localisation exacte de l'emplacement est indiqué ci-dessous dans l'article 7.

Article 5 - Durée de l'autorisation délivrée

- Prise d'effet à compter du 1^{er} juillet 2023 pour se terminer le 31 décembre 2023.

Article 6 : Redevance d'occupation

Type d'activité	Surface indicative	Montant plancher de la
		redevance mensuelle
		<u>d'occupation</u>
Vente de poulets grillés, de		
grillades, de salades et ou de	3 M X 3 M	88,90 €
repas uniquement les week-ends		
et jours fériés		

Article 7 : Descriptif des emplacements



Article 8 - Déroulement de la consultation

La présente consultation est une procédure ouverte : les candidats doivent remettre simultanément leur candidature et leur offre.

Elle est organisée selon les étapes suivantes :

- → Le dossier de consultation des entreprises est adressé gratuitement aux candidats dans les conditions fixées à l'article 11.
- → A l'issue de l'examen des offres, l'autorité compétente peut engager librement une négociation avec une ou des entreprises ayant présenté une offre.
- → A l'issue des négociations, les candidats remettent une offre complète et consolidée de tous les éléments de négociation et comprenant l'ensemble des pièces visées à l'article 9 du présent règlement.
- → Après analyse des offres, l'autorité compétente se prononce sur le choix de l'attributaire.

Article 9 - Présentation des candidatures et des offres

En cas de réponse à plusieurs emplacements de typologie (activité) identique, le candidat remet un formulaire unique de candidature, rédigé en langue française, comprenant les pièces citées ci-après :

9.1 Les pièces de candidature :

- Une présentation des références pour des activités équivalentes ou toute autre référence pertinente pour apprécier les capacités professionnelles et le savoir-faire du candidat,
- Le parcours professionnel (CV) du gérant,
- Une note de motivation sur les conditions dans lesquelles le candidat entend mener à bien l'activité,
- Un justificatif datant de moins de 3 mois de l'inscription au registre du commerce (extrait Kbis)
- Le chiffre d'affaires global sur les 2 derniers exercices clos relatif à son activité générale et/ou à des prestations similaires ou équivalentes à celle de l'autorisation d'occupation du Domaine Public.
- Attestation d'hygiène, le cerfa n° 13984*04 pour la vente de denrées alimentaires.

9.2 Pièces de l'offre

- Un dossier de candidature
- Le formulaire de réponse du candidat

9.3. Conditions de remise des plis

Le dossier comprenant les pièces de la candidature et les pièces de l'offre devra être déposé avant <u>le</u> <u>8 juin 2023 à 15 heures</u>, <u>sous forme papier</u> dans un pli fermé qui devra porter les mentions suivantes :

« CONFIDENTIEL - NE PAS OUVRIR »

Objet «CANDIDATURE POUR UNE AUTORISATION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC POUR LA VENTE DE POULETS GRILLES, DE GRILLADES, DE SALADES, ET OU DE REPAS»

Les plis devront être :

- remis contre récépissé à la Direction Valorisation Economique & Touristique / Service Gestion du Domaine Public et Réglementation du lundi au jeudi, entre 9h00 et 12h00 et entre 13h00 et 15h00 et le vendredi entre 9h00 et 12h00.
- envoyé par pli recommandé avec accusé de réception à :

Commune de Saint-Paul / Direction Valorisation Economique & Touristique
Service Gestion du Domaine Public et Réglementation
Place du Général de Gaulle
CS 51015
97864 Saint-Paul Cedex

RÈGLEMENT DE CONSULTATION

PVNTE/DVET/MAI 2023

Les plis non cachetés ainsi que les plis remis ou dont l'avis de réception sera délivré après la date et l'heure limites de réception des candidatures et des offres indiquées à l'article 10 ne seront pas retenus.

Article 10- Sélection des candidatures et jugement des offres

Analyse des candidatures :

Les candidatures seront jugées en prenant en considération les garanties professionnelles et financières des candidats.

La Commune se réserve le droit de rejeter les dossiers, s'il apparaît que les capacités économiques et financières d'une part ou les capacités professionnelles d'autre part à exécuter la convention d'occupation sont insuffisantes.

Analyse des offres :

Les offres des candidats seront analysées sur la base des critères suivants :

1. Valeur technique: 40 %

Le critère « Valeur technique » sera apprécié au regard des éléments suivants :

- Prestations et fonctionnement
- o Expériences avérées dans le domaine de la restauration

2. Qualité du projet : 40%

Le critère « Qualité du projet » sera apprécié au regard des éléments suivants :

- O Qualité esthétique et intégration dans le site,
- Qualité du matériel

3. Proposition financière du candidat : 20%

Les candidats devront proposer une redevance d'occupation du Domaine Public <u>qui ne pourra être</u> <u>inférieure au seuil fixé à l'article 6.</u>

A la clôture de la mise en concurrence, une commission spécialement dédiée se prononcera sur les candidatures. L'exploitant retenu en sera informé par courrier.

Notation des critères :

• Valeur technique : N1

• Qualité du projet : N2

• Proposition financière du candidat : N3

Chaque critère (N1, N2 et N3) est noté sur 100 points, évalué en fonction du formulaire de réponse et des pièces jointes au dossier candidat s'il y a lieu. La notation est réalisée selon le barème suivant :

Note maximale par critère	100
Le candidat qui a fourni l'information demandée mais dont le contenu ne répond que très peu aux attentes	
Le candidat qui a fourni l'information ou le document demandé par rapport à un critère fixé, mais dont le contenu ne répond que partiellement aux attentes	
Le candidat qui a fourni l'information ou le document demandé par rapport à un critère fixé, et dont le contenu répond en majeure partie aux attentes (en fonction de la finesse des réponses)	75
Le candidat qui a fourni l'information ou le document demandé par rapport à un critère fixé, et dont le contenu répond parfaitement aux attentes	

♦ Note finale :

La note finale du candidat sera la somme des points affectée des pondérations retenues soit :

$$N = (N1 \times 0.4) + (N2 \times 0.4) + (N3 \times 0.2)$$

Cas des offres ex-æquo :

En cas d'offres ex-æquo dans le classement obtenu par la mise en œuvre de ces différents critères pour les départager :

- c'est le classement au critère le plus important qui sera pris en compte (à savoir : la valeur technique).

Article 11- Composition des documents de la consultation

- Le présent règlement de consultation
- Un projet d'AOT
- Un formulaire de réponse

Article 12-Date de mise en ligne du présent avis

Le 24 mai 2023

Article 13- Date limite de réception des propositions

Le 8 juin 2023 à 15h00