

APPEL A CANDIDATURES

EXPLOITATION DE TROIS LOCAUX A USAGE DE VENTE DE PRODUITS DE LA MER

PORT DE PLAISANCE CLAUDE ROSSI

PREAMBULE

La commune de Fos-sur-Mer, représentée par Monsieur René RAIMONDI, en sa qualité de Maire, entend dynamiser son Port de Plaisance en proposant la mise à disposition de trois locaux de ventes, à des commerçants spécialisés dans les produits de la mer.

La commune souhaite en effet offrir un accès privilégié à des produits issus de la pêche locale aux fosséens en installant des producteurs, sélectionnés pour la qualité de leurs services, sur un emplacement privilégié et stratégique. Ce faisant, la Ville souhaite également soutenir le dynamisme du commerce de proximité ainsi que le rayonnement du port de plaisance.

La commune de Fos-sur-Mer organise ainsi une mise en concurrence pour l'attribution de ces locaux.

Cet appel à projet fixe les conditions dans lesquelles les candidats sont appelés à se manifester en vue de déposer une offre et être, après sélection, autorisés à occuper ces locaux pour une exploitation commerciale sur le port de plaisance.

I – CONTEXTE ET ENVIRONNEMENT DU PROJET

A – SITUATION GEOGRAPHIQUE ET ENVIRONNEMENT

1 - Plan de situation

La commune de Fos-sur-Mer est concessionnaire du port de plaisance de Saint Gervais, concédé par le GPMM par concession du 20 septembre 1978.

Dans le cadre de la dynamisation du port de Plaisance, la Ville entend mettre en valeur l'usage de trois locaux situés à l'angle sud-est du port de plaisance.

Le plan des installations figure en annexe.

2 – Environnement immédiat

Le projet d'installer dans ces locaux des commerçants, spécialisés dans les produits issus de la pêche est en cohérence avec l'emplacement proposé. En effet, celui-ci est stratégique puisque directement situé sur un quai du Port de Plaisance Claude ROSSI (proche du Club de Voile et de la Maison de la Mer).

De plus, un parking gratuit existe à proximité et permet un stationnement facilité, aussi bien pour les clients que pour les exploitants, notamment pour le chargement et déchargement de leurs produits.

Il s'agit d'une zone attractive de par la présence environnante de plages et de l'existence de plusieurs établissements de restauration.

L'exploitation des locaux sera rythmée par les temps forts des produits de la pêche liés à la saisonnalité (huîtres, oursinades...).

De surcroît, les manifestations annuelles organisées par la Commune, et notamment les Cabanes du Port en été, permettront de générer un flux supplémentaire d'usagers.

3 – Description du local

Situés sur le quai du Port de Plaisance, derrière le Club de Voile, les locaux sont mitoyens.

Chacun des locaux présente une superficie de 37 m². Ils sont fournis avec des revêtements muraux et sols.

Ils disposeront des équipements suivants :

- Une installation électrique individuelle
- Une arrivée d'eau (lavabo)

Les frais d'eau et d'électricité générés par l'activité seront à la charge du preneur.

Un PV sera établi lors de la prise de possession des lieux.

Le preneur sera libre d'apporter les éléments de fourniture ou d'aménagement nécessaires à son exploitation, à ses frais.

Les éléments techniques suivants seront à la charge du preneur :

- L'ouverture du compteur d'eau et électricité
- La fourniture et la pose des extincteurs,
- La mise en place d'une alarme, le cas échéant,
- L'installation d'enseignes, le cas échéant (qui devront néanmoins respecter la charte graphique de la Ville, et être validée par la Direction de l'immobilier).
- Les éléments de sécurisation du commerce.

4 – Publicité de la présence d'exploitations commerciales

Les exploitants feront leur affaire du développement de la publicité afférente à leur présence sur le port.

Néanmoins, la Ville pourra réaliser des campagnes de communication, à sa discrétion afin de favoriser l'essor de ce type de commerce sur le port de plaisance.

II – OBJET DE L'APPEL A CANDIDATURES

La ville lance un appel à candidatures visant à sélectionner trois commerçants spécialisés dans les produits issus de la mer et les inviter à s'installer sur l'emplacement stratégique qu'est le port de plaisance de Fos-sur-Mer pour vendre leurs produits.

Les candidatures groupées sont acceptées.

A – PLANNING PREVISIONNEL

La Mise à disposition des locaux aux preneurs est envisagée à compter de novembre 2023.

B – CONDITIONS D'OCCUPATION DU LOCAL COMMERCIAL

La ville restera propriétaire des locaux qui sont situés sur le domaine public.

Aussi, seules des occupations à titre temporaire et précaire sont autorisées. Néanmoins, afin de permettre au preneur de se projeter, la convention est conclue pour une durée de 3 années, renouvelable une fois.

L'appel à projet s'insère dans le cadre de l'article L 2122-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

La Ville n'entend par ailleurs pas permettre la création de fonds de commerce sur ce domaine public.

Les autorisations seront attribuées de manière intuitu personae selon les dossiers qui seront retenus à l'issue de l'appel à projet.

Aussi, la Ville sera en droit de procéder à la résiliation de la convention d'occupation temporaire en cas de cession de cette dernière à un tiers non autorisé.

Toute cession ou modification non substantielle d'un élément du contrat devra faire l'objet d'un agrément par la Ville. Des cessions à l'intérieur d'un cercle familial pourront être, par exemple, envisagées.

Conditions d'Exploitation commerciale du local :

Le preneur fera son affaire du respect des règles applicables à son activité professionnelle de vente de produits de la mer notamment en matière d'hygiène et de sécurité.

Le preneur a la responsabilité de porter les équipements de protection individuelle (EPI) inhérents à l'exercice de sa profession.

Le preneur est tenu au respect des règles sanitaires issues du règlement CE n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et aux normes sanitaires édictées par l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Il doit encore se conformer aux règles du règlement sanitaire départemental des Bouches du Rhône.

Durée des conventions :

La convention d'occupation est prévue pour une durée de **3 années, renouvelable une fois**.

Conditions financières :

- Impôts et taxes (notamment ordures ménagères) à la charge des preneurs

Montant du loyer :

7.35 euros / m² soit une redevance mensuelle de **271.95 euros par mois**.

Horaires d'ouverture :

La Ville attend à ce que le local soit exploité **au moins une fois dans la semaine** impliquant une présence au moins une matinée (3 h minimum) et **durant tout le Week-End impliquant une présence le samedi et le dimanche, au moins une matinée (3h minimum également)**.

Le preneur dispose de la possibilité d'organiser une fermeture annuelle, à condition que celle-ci soit prévue et signalée à l'avance.

Surface des locaux :

Les locaux ont des surfaces équivalentes de 37m².

Numérotation des locaux :

Ils sont numérotés de 1 à 3, le numéro 1 étant le local situé le plus au nord, le numéro 3 étant celui situé le plus à proximité de la panne d'accès au ponton (local le plus au sud).

Moyens de paiement qui devront être proposés par les preneurs :

Les preneurs devront offrir au moins **deux moyens de paiement** aux consommateurs.

Autorisation d'installation des tables et chaises en extérieur :

Compte tenu de la configuration des lieux, il ne sera pas permis d'installer des espaces de dégustation en extérieur.

Occupation paisible des lieux et obligations d'entretien :

Le preneur devra utiliser paisiblement l'équipement mis à disposition durant toute la durée de l'occupation et rendre les lieux en bon état d'usage et d'entretien à l'expiration de la convention.

Il devra se conformer aux réglementations en vigueur, notamment en ce qui concerne les équipements et contrôle, la salubrité, la police, l'inspection du travail, l'hygiène et la sécurité.

Il sera, également, tenu d'avertir l'autorité territoriale en cas de grosses réparations nécessaires dans le local mis à disposition.

Pénalités et Résiliation des conventions :

En cas de non-respect des conditions posées au cahier des charges ainsi que des engagements du preneur prévu dans son offre, une pénalité de 50€ par manquement et par jour, sera encourue. Celle-ci sera due sur simple constat du non-respect des obligations contractuelles par le preneur par les services de la Ville, après que des observations aient pu être apportées par le preneur, et le cas échéant apporter une justification au manquement reproché.

En particulier, la pénalité sera encourue en cas de non-respect des horaires et la fréquence d'ouverture du commerce sur lesquels se sera engagé le preneur dans son offre.

Le non-respect répété de cette obligation pourra entraîner la résiliation de la convention.

La convention étant consentie à titre précaire et révocable, la résiliation pourra être décidée unilatéralement par la Commune pour motif d'intérêt général sous un préavis de trois mois et ne donnera lieu à aucune indemnité.

La convention pourra être résiliée pour faute après que le preneur ait été mis à même de présenter ses observations sous un délai d'un mois.

III – PRINCIPES ET CRITERES DE SELECTION DES PROJETS

A – LES PROJETS ELIGIBLES

Sont autorisés, d'une manière générale, les commerçants spécialisés dans les produits issus de la vente de produits issus de la mer (poissons, crustacés par exemple).

Les candidatures et offres groupées sont possibles. Plusieurs candidats pourront ainsi former un groupement de plusieurs commerçants habilités à vendre des produits issus de la mer.

Par exemple, l'un pourra proposer une présence un jour de la semaine + le samedi, l'autre proposant une présence un autre jour de la semaine + le dimanche.

Toute formule pourra être appréciée, en fonction de sa viabilité, par l'autorité territoriale.

B – CONSTITUTION DU DOSSIER DE CANDIDATURE ET DE PROJET

- 1) **Une lettre de candidature** adressée à Monsieur Le Maire, dans laquelle les candidats indiqueront :

- **l'identité du candidat** : Une copie de la pièce d'identité du candidat ainsi que ses coordonnées complètes (adresse postale, téléphone, adresse email)

- **la nature du titre habilitant à procéder à des actes de commerce** : société inscrite au registre du commerce des sociétés extrait KBIS, CAP poissonnier-écailler, ou tout titre équivalent habilitant à l'activité de vente de produits issus de la mer.

Seront joints, à l'appui de la candidature les éléments permettant d'attester de :

- **la capacité financière de l'établissement** : extrait du chiffre d'affaires et/ou bilan sur les trois dernières années ou compte de résultat prévisionnel en cas de création d'entreprise ou toutes garanties financières équivalentes (attestation de banque par exemple)

- **preuve d'une assurance responsabilité civile professionnelle** (qui pourra être remise au stade de l'attribution).

- **Preuve que le candidat est à jour de ses obligations fiscales et sociales** (attestation URSSAF...) (les éléments pourront être remis au stade de l'attribution).

Les candidats devront également faire la preuve d'être à jour des formations obligatoires en matière d'hygiène.

- 2) **Un dossier de présentation le plus détaillé possible du projet proposé** comprenant :

- **La description détaillée du projet, incluant la description de la nature des produits vendus** (crustacés et/ou poissons ...) ainsi que leur **provenance** (pêche directe, mareyeur, pêche locale, méditerranéenne ou atlantique ect.) **et les moyens matériels mis en œuvre pour gérer l'approvisionnement**, ainsi que tout élément permettant d'apprécier **la diversité et la**

qualité des produits qui seront proposés à la vente (à l'appui de tous justificatifs jugés utiles par le preneur, comme des certificats ...)

- **Les jours et heures d'ouvertures prévisionnels de l'établissement** (avec une obligation minimale de 1 jour par semaine + le week-end) ainsi que les durées de fermeture envisagées
- **Les moyens de paiement** proposés aux consommateurs
- Les mesures mises en place pour la poursuite de l'objectif de pêche durable (application, à la pêche, des principes du développement durable pour la préservation de la mer et des générations à venir).
- Le panel de prix proposés qui devra s'expliquer par la nature de l'offre et la qualité du service
- Le nombre de salariés éventuels.

Une visite de chaque local pourra être réalisée sur demande.

Des renseignements complémentaires pourront être obtenus auprès de la capitainerie ou de la Direction des festivités de la commune.

C – CRITERES D'APPRECIATION DE LA QUALITE DES DOSSIERS

Une commission d'attribution constituée d'élus et de personnes qualifiées examinera chaque dossier (candidature et offre) et sélectionnera les futurs locataires selon la qualité de leur dossier.

La commission d'attribution étudiera la capacité des candidats à tenir un commerce au titre des candidatures.

La commission d'attribution attribuera ensuite une note au projet proposé sur la base des critères suivants :

PONDERATION	CRITERES ETUDIES
30%	La qualité et la diversité des produits proposés à la vente
30%	La provenance des produits de la mer : la pêche locale, aux alentours du Port de Fos-sur-Mer et à défaut dans la Mer méditerranée, sera valorisée.
25%	Les horaires d'ouverture prévisionnels de l'établissement : <ul style="list-style-type: none">• Respect de l'ouverture imposée, à minima une fois par semaine et tout le week-end (samedi et dimanche)• Choix d'horaires adaptés aux besoins des consommateurs
15%	Proposition de moyens de paiement diversifiés

Une étude comparative des offres sera menée.

Chaque critère sera noté sur 10 points avant l'application de la pondération. Le candidat qui obtiendra la meilleure note sera classé en première position.

3 lots sont à attribuer, ceux-ci étant distribués en fonction des candidats arrivés en premier.

La commission d'attribution se réserve le droit de prendre contact avec les candidats afin d'obtenir toute précision qu'elle jugera utile et toute pièce qui lui semblera nécessaire.

Si la commission a la possibilité de faire compléter les candidatures et les offres, dans le respect du principe d'égalité entre candidats, elle n'y est pas tenue.

Les candidatures incomplètes ou non conformes à la vocation des locaux ainsi que les candidatures demeurées incomplètes ou non conformes, le cas échéant, ne seront pas étudiées.

D. DECISION FINALE D'ATTRIBUTION :

Le maire, gestionnaire du domaine public, décidera ensuite de l'attribution des locaux au vu du rapport de la commission d'attribution au regard des principes d'égalité et de transparence, ainsi que de l'objectif de dynamisation du port par des offres de qualité tout en veillant à l'équilibre du commerce local.

IV – MODALITES DE DEPOT DU DOSSIER DE CANDIDATURE ET D OFFRE

Le dossier complet est à mettre dans une enveloppe avec la mention « Appel à candidature – Offre - Locaux commerciaux Port de Plaisance – Ne pas ouvrir ».

Cette première enveloppe fermée sera mise dans une deuxième enveloppe adressée à la Direction des Festivités.

Le candidat pourra remettre son offre complète :

- Par voie postale, par courrier recommandé avec accusé de réception adressé à la Mairie de Fos-sur-Mer – Direction des Festivités – Avenue René Cassin – BP 5 – 13771 FOS-SUR-MER CEDEX,
- Contre récépissé sur rendez-vous, à la Direction des Festivités – 50 avenue Jean Jaurès 13270 FOS-SUR-MER

Le délai maximal de remise des offres est fixé au **vendredi 18 août à 16h00**, terme de rigueur.

Les autres formes de transmission autre que la voie postale ou la remise contre récépissé ne seront pas retenues.

Tout dossier incomplet, déposé ou arrivé hors délai sera rejeté.