



Avis d'appel à manifestation d'intérêt concurrent

Guinguette en bords de Loire : restauration éphémère à base de produits locaux et valorisation du patrimoine ligérien

La ville de Thouaré-sur-Loire, située en bord de Loire, souhaite valoriser ce patrimoine naturel remarquable.

A ce titre, la municipalité a déjà engagé des travaux d'aménagement les bords de Loire pour en faire un lieu de promenade et d'activités (jeux, tables de pique-nique...) en lien notamment avec le circuit de la Loire à vélo. Des travaux paysagers aux abords du Pont de Thouaré vont avoir lieu au printemps 2019 pour améliorer encore les conditions d'accueil.

Par ailleurs, les communes voisines rencontrent déjà un certain succès avec l'implantation de restaurants éphémères sur les bords de la Loire.

Afin de favoriser ce type d'activité, la commune va ainsi installer avant l'été 2019 deux containers pré-équipés sur les bords de Loire, entre le Pont de Thouaré et la rue du Pont. Un premier aménagé pour accueillir une cuisine et un second pour le stockage du matériel du restaurateur.

La société « AB pêcheries de Loire » a démarché la commune pour installer une activité de restaurant éphémère, orientée sur la distribution de produits locaux et la proposition d'animations de valorisation du patrimoine ligérien. Cette démarche a semblé opportune à la ville dans le cadre de son propre projet.

Publicité :

Conformément à l'ordonnance du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques, entrée en vigueur le 1^{er} juillet 2017, et plus précisément à l'article L 2122-1-4 du code général de la propriété des personnes publiques, considérant la manifestation d'intérêt spontanée de la société « AB pêcheries de Loire », la commune souhaite vérifier, par la présente publicité, l'absence de toute autre manifestation d'intérêt concurrente.

En cas de manifestation d'intérêt concurrent, la commune invite les candidats à déposer un dossier complet de présentation de leur projet de restauration éphémère pour la période de fin juin à fin septembre 2019, **au plus tard le 3 mai 2019 à l'Hôtel de Ville auprès de Madame Alice CRESPIN** (contact@mairie-thouare.fr).

Durée : L'espace et les équipements sont mis à disposition par la Mairie de Thouaré sur Loire dans le cadre d'une convention d'occupation temporaire et révocable du domaine public non constitutive de droits réels. La mise à disposition est fixée à une durée de 2 mois et 29 jours maximum, à compter du 14 juin 2019.

Nature des espaces concernés : l'espace mis à disposition pour l'installation de la guinguette est un emplacement engazonné d'environ 400m² permettant l'installation de mobiliers (tables de pique-nique) qui seront démontés à l'issue de la période d'exploitation.

Description des containers mis à disposition par la ville :

- ✓ **Un container aménagé en cuisine :**
 - Dimensions : L 6060 mm, l 2440 mm, H 2890 mm.
 - Container « High cube » 20 pieds.
 - Isolation des parois, plafond et plancher : mousse polyuréthane.
 - Revêtement de sol vinyle antidérapant.
 - Electrification de l'équipement - Puissance électrique : 20 kVa en triphasé. Eclairage plafonniers.
 - Ouvertures :
 - 2 auvents 2 mètres + tablette bar sur la longueur du container.
 - 1 auvent + double porte en partie basse sur largeur.
 - Cuisine équipée : descriptif de l'équipement sur demande.
- ✓ **Container de stockage :**
 - Dimensions : L 3000 mm, l 2200 mm, H 2260 mm.
 - Ouverture par double porte sur largeur.
 - Sans isolation, ni électrification.

La ville met à disposition les raccordements à l'électricité et aux réseaux d'eau potable et d'assainissement.

Contraintes techniques et responsabilité : le site mis à disposition est localisé dans un espace sensible à forte dimension écologique et à proximité d'une zone inondable.

Le candidat retenu prendra les espaces concédés dans l'état où ils se trouvent après un état des lieux entre lui et les services de la Mairie. Un nettoyage complet des containers lui sera demandé pour leur état des lieux sortant.

Le projet devra prendre en compte la présence des riverains à proximité et respecter strictement les arrêtés et dispositions réglementaires liés à la gestion des nuisances de tous ordres, notamment déchets, bruits.

Il est précisé que seule est autorisée la vente de boissons alcoolisées à consommer sur place et limitée aux boissons du groupe 3 (article L.3321-1 Code de santé publique).

Le titulaire devra répondre aux normes HACCP. Une attention particulière sera apportée aux conditions d'hygiène, à la fraîcheur des produits, au respect de la chaîne du froid ainsi qu'à la bonne tenue de la cuisine.

Loyer mensuel fixé par la ville :

250 € TTC/mois

Pièces à fournir :

- attestation sur l'honneur relative à l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés (article L.5212-1 et suivants du Code du travail),

- déclarations sur l'honneur du porteur de projet candidat pour justifier : qu'il a satisfait aux obligations fiscales et sociales, qu'il n'a pas fait l'objet au cours des 5 dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n° 2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L.8221-5, L.8251-1 et L.5221-8, L.8231-1 et L.8241-1 et suivants du Code du travail,
- déclaration attestant que le porteur de projet candidat n'est pas soumis à la procédure de liquidation judiciaire prévue à l'article L.640-1 du Code de commerce, n'est pas en état de faillite personnelle en application des articles L.653-1 et suivants dudit Code, n'est pas admis à la procédure de redressement judiciaire instituée par l'article L.631-1 ou doit justifier d'une habilitation à poursuivre ses activités pendant la durée prévisible d'exécution de la présente occupation du domaine public aux fins d'exploitation commerciale,
- curriculum vitae des porteurs de projets candidats,
- lettre de motivation,
- exposé du projet : présentation du concept, mode d'exploitation, nombre et qualité du personnel, calendrier d'ouvertures et fermetures et horaires d'ouverture proposés, projet de cartes de restauration et de boissons avec tarifs
- budget prévisionnel.

Critères de sélection :

La sélection se fera au regard de ce dossier sur la base des critères suivants :

- Nombre de repas proposés et leur répartition hebdomadaire (attendu : 5 à 6 services - selon les conditions météo) entre le jeudi et le dimanche à partir de fin juin 2019 à mi-septembre 2019) ;
- Conditions d'exploitation du site (tri sélectif, vaisselle recyclable, gestion des déchets) ;
- Valorisation du patrimoine ligérien : restauration à base de produits locaux de qualité (poissons, vins, bières...), animations mettant en valeur le patrimoine traditionnel.