



**APPEL A CANDIDATURE PREALABLE  
A L'ATTRIBUTION D'AUTORISATIONS  
D'OCCUPATION TEMPORAIRE**

**- COMMERCES DES HALLES DU PENON -**



## 1. OBJET DE L'APPEL A CANDIDATURE

La commune de Seignosse lance un appel à projet pour l'exploitation future de cinq emplacements au sein des Halles du Penon :

**L'exploitation prendra la forme d'une Convention d'Occupation Temporaire du domaine public d'une durée de 3 ans.**

### 1.1. CONTEXTE DE L'OPERATION :

En avril 2018, la commune a fait l'acquisition de la parcelle cadastrée AW0051 d'une superficie de 1 350 m<sup>2</sup>, y compris une partie du bâtiment technique existant.

Compte tenu de l'emplacement de ce bâtiment, sur le principal accès routier à la plage du Penon, en proximité de l'office du tourisme et du marché estival, la commune a entrepris des travaux de rénovation et d'adaptation de ce bâtiment à sa future utilisation : des stands de restauration variés, pour une consommation sur place ou à emporter.

L'objectif est de concourir, par une attractivité renforcée, à la dynamisation du Penon mise en place à travers le projet Seignosse Avenir. Cette nouvelle offre sera aussi complémentaire des commerces existants et du marché.



## 1.2. LES ACTIVITES :

Le modèle projeté est celui d'un « **foodcourt** » (*regroupement d'enseignes de restauration / snacking qui partagent un espace commun ; le consommateur va chercher sa nourriture, qu'il déguste sur de grandes tables partagées*).

Les activités seront **exclusivement** des activités de restauration / snacking pour une consommation sur place (tables en extérieur) ou à emporter.

Tout type de restauration / snacking pourra être proposée : traditionnelle, ethnique, locale, tapas, huîtres, produits frais ou cuisinés..., dès lors qu'ils peuvent être majoritairement consommés sur place et donc concourir au dynamisme commercial des halles.

La mairie veillera à la complémentarité entre les commerces.

L'appel à projet porte donc sur :

- 1 projet de débit de boissons (la vente de produits de snacking d'appoint, non concurrente des autres commerces, pourra être autorisée).
- 4 projets de restauration / snacking.

**Les porteurs de projets peuvent candidater pour un ou plusieurs emplacements. Il est aussi possible de proposer une gestion de l'ensemble du bâtiment. L'esprit général du projet sera alors conservé mais les variantes sont acceptées.**

Compte tenu de l'exiguïté des lieux, la préparation sur place sera très limitée et le fait de disposer d'un atelier de préparation à l'extérieur sera un plus.

Les tables étant communes, le lot Débit de Boissons aura la charge du débarrasage des tables, de l'entretien quotidien des parties communes (un nettoyage hebdomadaire par une société extérieure sera mis en place par la Mairie). Pour un fonctionnement simplifié du nettoyage, les couverts seront jetables et compostables.

## 1.3. LE BATIMENT :

La partie de bâtiment rénovée est d'une superficie totale de 150 m<sup>2</sup>.

Il est découpé en 5 emplacements :

Bar :	12.59 m <sup>2</sup>	Box stockage n°2	23.71 m <sup>2</sup>
Zone 1 :	16.56 m <sup>2</sup>	Box stockage n°5	9 m <sup>2</sup>
Zone 2 :	20.49 m <sup>2</sup>	Box stockage n°4	19.89 m <sup>2</sup>
Zone 3 :	26.00 m <sup>2</sup>	Box stockage n°3	21.73 m <sup>2</sup>
Zone 4 :	8.70 m <sup>2</sup>	Box stockage n°6	9.37 m <sup>2</sup>

Le bâtiment est équipé de sanitaires réservés au personnel et aux clients à mobilité réduite. Pour les autres clients, des sanitaires automatiques sont disponibles à 50 m, à proximité de l'Office du tourisme.

Le bâtiment dispose d'un local poubelles.

Chaque commerce dispose d'une réserve fermée en sous-sol.

#### **1.4. LES EQUIPEMENTS INTERIEURS :**

Chaque emplacement est équipé d'une arrivée d'eau, d'une évacuation d'eaux usées, d'une arrivée d'électricité, d'un placard et d'un comptoir.

Tous les autres équipements sont à la charge du commerçant, y compris les extractions nécessaires.

#### **1.5. LES EXTERIEURS :**

La commune mettra à disposition du Débit de boissons, qui en sera responsable, des tables, chaises, mange-debout et tabourets pour une capacité totale assise de 110 places environ. Ce mobilier extérieur sera disposé sous les avant-toits et en périphérie du bâtiment.

Si des parasols sont mis en place par les futurs commerçants, ils devront impérativement être pliés (avec une fermeture protégée) chaque soir.

A la fermeture des halles, l'alimentation électrique extérieure devra être coupée.

#### **1.6. LE FONCTIONNEMENT DES HALLES :**

Les commerçants seront impérativement ouverts tous les jours en juillet et août et les week-ends du 15 mai au 30 septembre.

Les horaires d'ouverture sont identiques pour tous : 11h à 15h et de 17h à 22h30

L'ouverture et la fermeture est assurée par les commerçants eux-mêmes selon un planning à définir en début de saison. Le planning devra être transmis au début de chaque mois à la mairie

#### **1.7. LA REDEVANCE D'OCCUPATION :**

La redevance annuelle est composée :

- d'une part fixe correspondant à
  - o 80 € par m<sup>2</sup> pour les emplacements du bar et des zones 3 et 4
  - o 50 € par m<sup>2</sup> pour les emplacements 1 et 2

**et**

- d'une part variable correspondant pour chacun des emplacements à 3 % du chiffre d'affaires annuel réalisé par l'exploitant sur le site des halles du Penon.

Cette redevance donnera lieu à l'émission de titres de recettes dont le redevable devra s'acquitter auprès du Trésorier Principal Municipal de Soustons, selon le calendrier de paiement suivant :

- la Part fixe au plus tard le 15 juillet de l'année en cours
- la Part variable au plus tard le 1er décembre de l'année en cours

Par conséquent, en fin de saison les chiffres d'affaires devront être transmis à la commune au plus tard le 15 novembre de l'année en cours.

Les sommes dues par chaque exploitant au titre de la redevance ne sont pas assujetties à la TVA conformément à la réglementation en vigueur au jour de la conclusion des présentes.

### **1.8 LES CONSOMMATION D'EAU ET D'ENERGIE**

La facturation de ces consommations sera à la charge de la commune.

Cependant, chacun des lots dispose d'un compteur propre qui permet de suivre la consommation de chacun des lots.

Une consommation anormale (1.5 fois supérieures au consommations constatées l'année précédente) fera l'objet d'une refacturation à l'exploitant concerné.

## **2. LE DEROULEMENT DE LA CONSULTATION**

La consultation se déroulera selon le planning prévisionnel suivant :

- 23 novembre 2022 – 6 janvier 2023 : Lancement de l'appel à candidature
- Courant Janvier 2023 : Examen des candidatures / Entretiens -Négociation
- Début Février 2023 : signature des conventions d'occupation du DP
- Mi- Février à mi-mai 2023 : Travaux d'aménagement à la charge des commerçants
- Mi-mai 2023 : Démarrage de l'activité

## **3. LES ELEMENTS A PRODUIRE**

En réponse à la présente consultation, il est demandé aux candidats de produire les éléments suivants :

- Un document attestant de la forme juridique de l'entité exploitante.
- Lettre de candidature motivée dûment datée et signée, engageant le candidat sur les missions réalisées dans le cadre de la présente consultation.
- Présentation des références professionnelles dont peuvent se prévaloir les candidats, acquises au cours des trois dernières années. Les candidats sont invités à présenter leurs références de manière détaillée.

Un mémoire présentant :



- son projet d'exploitation de façon détaillée, datée et signée, indiquant l'emplacement souhaité et précisant notamment : les modalités de gestion, le détail des prestations proposées, les tarifs prévisionnels, les moyens de communication ;
- note détaillant les démarches environnementales mise en place dans l'exploitation du stand et la gestion des déchets.
- la liste du matériel utilisé, en précisant son ancienneté et justification des agréments ou contrôles dont il bénéficie en termes de sécurité technique ;
- le plan d'investissement en regard des équipements installés et leur amortissement ;
- un organigramme commenté du personnel, employé directement ou par voie de prestation avec pour chacun un curriculum vitae et photocopie des diplômes permettant l'exercice de l'activité du lot concerné ;

Garanties financières :

- Tout document comptable ou bancaire permettant au candidat de justifier sa capacité financière à assurer la gestion, la mise en place et l'exploitation du lot considéré.
- un compte d'exploitation prévisionnel sur la durée de l'autorisation d'occupation ;
- Si l'entreprise a plus de trois ans (bilan, compte de résultat annexe)

Tout élément à même d'apporter une plus-value à la candidature ou d'en faire apprécier la qualité.

#### **4. LES CRITERES DE SELECTION DES CANDIDATURES**

Après réception des dossiers de candidature, ceux-ci seront analysés par une commission au regard des critères suivants :

\*Qualité de l'offre commerciale :

- La qualité technique et commerciale du projet d'exploitation incluant notamment : la présentation de l'activité sur site, la variété - qualité – originalité des prestations proposés, les tarifs prévisionnels, les moyens de communication
- La capacité du candidat à travailler avec des producteurs locaux, à privilégier les circuits courts, les produits de saison.
- Le matériel utilisé, tant du point de vue qualité qu'ancienneté ;
- Motivation du candidat
- Garanties professionnelles
- Engagements environnementaux, diminution de la production de déchets (emballages recyclables, réutilisables...)
- l'absence de nuisances pour les riverains.
- la complémentarité avec les autres commerces

\* L'expérience du candidat dans la gestion d'une activité similaire

\* Valeur financière de l'offre :

- Plan d'investissement sur la durée de l'occupation temporaire ;
- Comptes prévisionnels d'exploitation sur la durée de la concession ;

## **5. NEGOCIATION**

Après réception et analyse des candidatures, une phase de négociation est laissée à l'initiative de l'exécutif de la commune de Seignosse.

L'objet de la négociation est de permettre à la commune de déterminer, sur la base du projet qu'elle a établi et au regard des propositions remises par les candidats, les solutions les mieux à même de répondre à ses besoins.

La commune de Seignosse, autorité habilitée à signer la convention, engage librement toute discussion utile avec les candidats ayant obtenu une note supérieure à la moyenne.

Elle pourra solliciter les 2 premiers candidats du classement de chaque emplacement à négocier.

La négociation peut porter sur l'ensemble des éléments de la candidature sous couvert de ne pas modifier substantiellement l'offre de base au point qu'il y ait une atteinte à l'égalité de traitement des candidats.

La commune de Seignosse peut apporter au cours des négociations, des adaptations à l'objet du contrat lorsqu'elles sont d'une portée limitée, justifiées par l'intérêt du service

## **6. LES REGLES FINANCIERES DE LA CONSULTATION**

Cet appel à candidature ne s'inscrit pas dans une procédure de commande publique. Il est destiné à identifier des porteurs de projets et des projets éventuellement innovants.

A ce titre :

- Les candidats ne seront pas rémunérés au terme de la consultation.
- Les phases d'échanges avec la commune ne seront pas rémunérées.

## **7. QUESTIONS ET VISITES**

Les candidats peuvent adresser leurs éventuelles questions à [dgs@seignosse.fr](mailto:dgs@seignosse.fr)

Les candidats souhaitant visiter les locaux se feront connaître à l'adresse mail ci-dessus. La commune pourra grouper les visites.

Aucun renseignement propre à rompre l'égalité de traitement entre les porteurs de projet ne sera communiqué.

## **8. REMISE DES DOSSIERS**

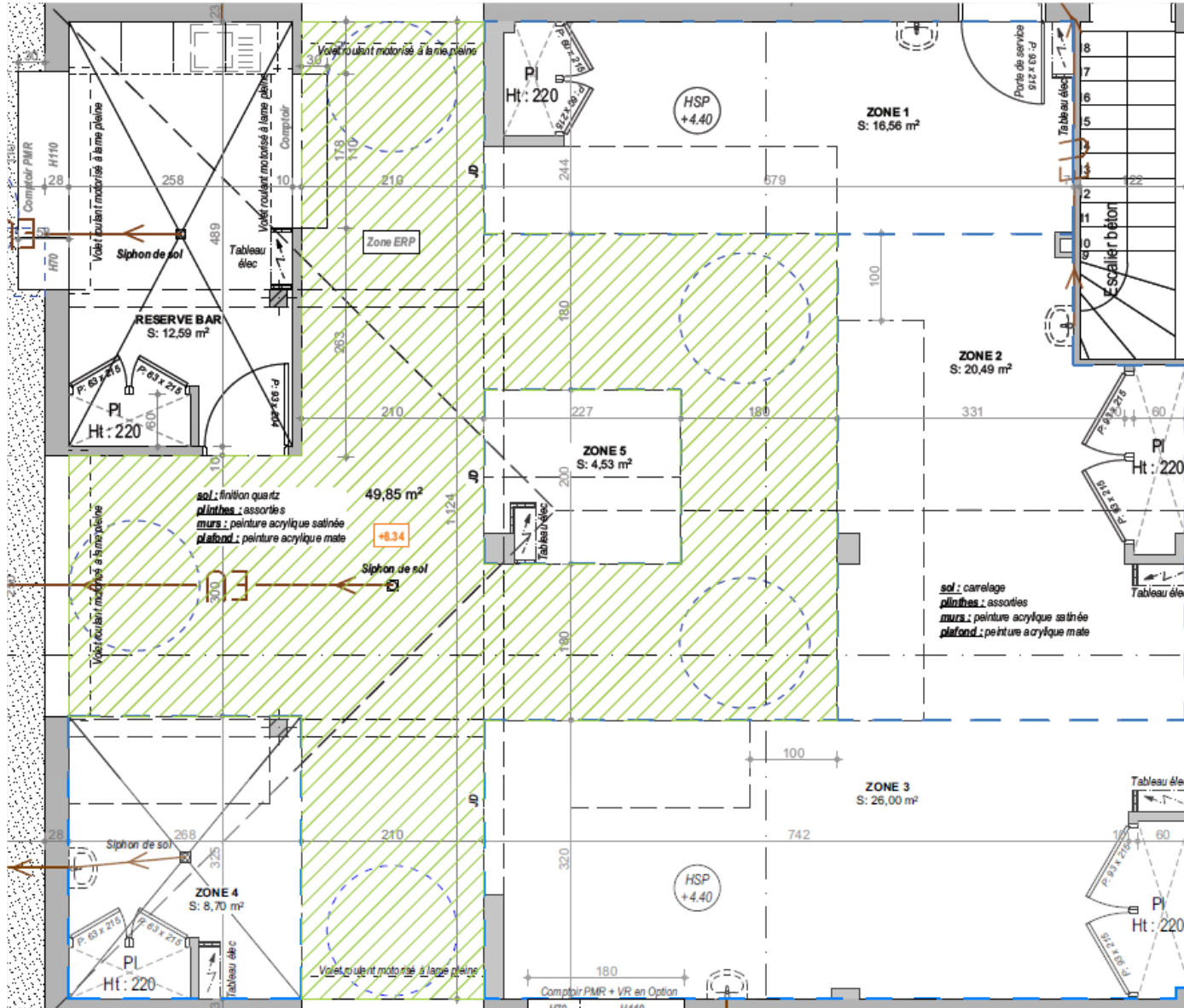
Les dossiers de candidature, composés de l'ensemble des pièces décrites ci-dessus, seront transmis par mail à : [dgs@seignosse.fr](mailto:dgs@seignosse.fr) avec pour objet :

Appel à manifestation d'intérêt – commerces des HALLES DU PENON

**Les dossiers seront reçus jusqu'au 6 janvier 2023**



# PLAN DES COMMERCES



# PLAN DU SOUS-SOL

