

CAHIER DES CHARGES

Le présent cahier des charges vient en complément du projet de contrat d'occupation privative du domaine public (cf. annexe 1 du projet de convention).

ARTICLE 1 – PROPOSITION FINANCIERE ET REDEVANCE ANNUELLE (50 points)

Le candidat devra proposer le montant de la redevance annuelle qu'il jugera la plus adéquate en fonction de son activité et des locaux mis à disposition. Cette redevance sera établie hors taxe toutefois, le taux de TVA en vigueur sera applicable.

Dans sa proposition, le candidat devra tenir compte du montant de la redevance minimale fixée par la commune à hauteur de 10 000.00 € HT annuel ou 15 000 € HT annuel si le candidat dispose d'une licence III.

La proposition du candidat pourra intégrer un loyer progressif, une part variable ou tout autre mode de redevance sur l'ensemble la durée du contrat.

ARTICLE 2 – PROJET (30 points)

Propositions :

Le candidat doit établir un projet commercial, un projet d'aménagement du site ainsi qu'un projet de gestion. Ledit projet doit répondre aux attentes communales et respecter l'ensemble des règles en vigueur, notamment en matière d'hygiène, de sécurité et de salubrité.

Le candidat doit proposer une charte relative à sa politique de vente et d'accueil adaptée à la population du bassin économique et de l'esplanade en saison estivale.

Installation :

L'espace de vente, de production et de stockage sera propriété de l'occupant et devra respecter les prérequis techniques définis ci-après.

L'occupant installera, à ses frais, cet équipement avant chaque ouverture saisonnière et il devra le désinstaller impérativement à chaque fin de saison.

L'installation d'une terrasse à proximité directe de l'espace de vente permettra notamment la consommation sur place.

Amplitudes horaires :

Le candidat doit, à minima, observer les amplitudes horaires mentionnées dans le projet de contrat.

Choix et qualité des produits :

Le candidat devra proposer une carte des produits et des tarifs selon les prérequis définis ci-après.

ARTICLE 3 – DEVELOPPEMENT DURABLE (10 points)

3.1. Réduction et recyclage des déchets

Le candidat doit porter une attention particulière à la gestion des déchets au travers des points suivants :

- Limiter le gaspillage alimentaire (exemples : sensibilisation de son personnel, adaptation des portions, doggy-bag, etc.) ;
- Limiter les déchets de la vente à emporter (exemples : utilisation d’emballages consignés, biodégradables ou biosourcés, etc.) ;
- Politique de gestion des déchets optimisée (exemples : promotion et mise en place du tri sélectif, compostage des déchets organiques, méthanisation, etc.) ;

A titre d’information, il est rappelé aux candidats que l’Esplanade est incluse dans le périmètre de la zone « ZERO DECHET » définie par la Commune. A ce titre, toutes les poubelles sont retirées de cet espace au profit d’un espace de collecte déporté aux abords du parking de la plage. De fait, l’occupant se devra de prévoir toutes les installations nécessaires à la gestion de ses déchets et de ceux de sa clientèle tout en respectant le tri sélectif.

D’autre part, l’occupant devra se rapprocher du Grand Annecy, autorité compétente en matière de valorisation des déchets, pour la gestion de l’évacuation des déchets liés à son activité.

3.2. L’origine des aliments et le cycle d’approvisionnement

En corrélation avec les prérequis de l’article 2 sur le choix et la qualité des produits, le candidat doit proposer une sélection responsable des produits : approvisionnement en circuit court, local ou régional, en produits frais et de saison, biologiques ou issus de l’agriculture raisonnée.

3.3 Maitrise des consommations énergétiques

La démarche écocitoyenne du candidat passera par une consommation énergétique raisonnée (exemples : mise en place de led basse consommation, production solaire, usage raisonné de l’eau, etc.).

ARTICLE 4 – EXPERIENCES (10 points)

Le candidat doit disposer d’une expérience minimale réussie dans la gestion d’un établissement de restauration ou de petite restauration.

LE CANDIDAT,

Le _____ à _____

Tampon + Signature + Mention « lu et approuvé »

PREREQUIS TECHNIQUES DE L'INSTALLATION :

- L'installation sera la propriété de l'occupant ;
 - L'installation devra être mobile et/ou démontable ;
 - L'installation sera de type « légère » et sans fondations ;
 - L'installation devra s'intégrer dans le paysage et respecter l'environnement de proximité et notamment :
 - Respecter les règles d'urbanisme en vigueur dans le périmètre ;
 - Disposer d'un toit n'excédant pas les pentes existantes aux alentours ;
 - Être construit en matériaux durables ;
 - Respecter une gamme de couleur naturelle et/ou déjà présente sur le site ;
 - Ne pas disposer d'une avancée couverte ;
 - Se limiter à une surface de plancher de 45 m² sur un unique niveau ;
 - Un plancher peut être rattaché à l'installation dans la limite d'1,5 mètre sur l'avant de l'espace de vente sans dépasser la surface de plancher autorisée ;
 - Être d'un seul tenant et ne disposer d'aucune dépendance ;
 - L'espace de vente devra être dirigé vers le lac dans la zone définie à cet effet ;
 - L'installation devra respecter toutes les normes en vigueur pour l'exercice de l'activité de snack et de vente à emporter ;
 - L'installation ne disposera d'aucun raccordement au gaz ;
 - L'installation devra disposer d'un filtre avant rejet des odeurs ;
 - L'installation ne pourra intégrer aucun espace de consommation à l'intérieur ;
-
- La terrasse devra respecter le périmètre défini en amont conformément au plan joint et sera limitée à 32 places assises ;
 - La terrasse ne pourra faire l'objet d'une quelconque construction ou installation de longue durée (plancher, stores pérennes, etc.) ;
 - Le mobilier de la terrasse devra être qualitatif et une utilisation limitée du plastique serait appréciée ;
 - Le mobilier devra être rentré et stocké chaque jour au sein de l'espace de vente, de confection et de stockage ;
 - L'utilisation de chauffage d'extérieur est interdite ;

PREREQUIS DE LA CARTE ET DES TARIFS DES PRODUITS :

