

Cahier des charges convention d'occupation temporaire pour la gestion de la cafétéria

OBJET DU MARCHÉ :

Autorisation d'occupation temporaire (AOT) du domaine public.

Le marché porte sur l'exploitation par un opérateur économique de la cafétéria du lycée Jules Fil pendant les horaires définis en annexe dans les conditions fixées par convention tripartite entre la Région Occitanie, le lycée Jules Fil et l'exploitant.

Dans le descriptif ci-dessous, le titulaire du marché est désigné par le terme bénéficiaire ou exploitant.

Le bénéficiaire est titulaire d'un droit d'occupation et non d'un bail et ne peut, de ce fait, se prévaloir de la législation sur la propriété commerciale. Ce droit d'occupation est précaire et révocable pour tout motif d'intérêt général.

Le bénéficiaire exploite lui-même et n'a pas de possibilité de céder ou sous louer son activité.

Mode de passation du marché : Marché à procédure adaptée publié.

EXPLOITATION DES LOCAUX :

Superficie : 213 m²

L'acquisition de nouveau matériel, le renouvellement, l'entretien est à la charge de l'exploitant.

L'activité centrale est la cafétéria et s'inscrit dans la politique régionale en matière de restauration scolaire.

L'accès à la cafétéria sera réservé aux seuls usagers du lycée et un projet d'animation de la cafétéria devra être proposé par les candidats.

L'entretien et la maintenance seront à la charge de l'exploitant sauf les installations de chauffage, la ventilation mécanique existante, l'installation électrique jusqu'au tableau électrique, l'alimentation en eau jusqu'au premier point d'eau, le système d'alarme incendie ; ceci en dehors de toutes dégradations manifestes.

Les éventuels travaux devront faire l'objet d'une autorisation préalable du lycée et devront se faire en conformité avec la réglementation en vigueur dans les établissements recevant du public.

FONCTIONNEMENT DE LA CAFÉTÉRIA :

A compter du 01/01/2019 pour une durée d'un an renouvelable quatre fois par tacite reconduction.

Horaires de fonctionnement : de 7h15 à 16h30 en période scolaire du lundi au vendredi à l'exception du mercredi après-midi.

Il n'y aura pas de vente ou de consommation de boisson alcoolisée, quels que soient les consommateurs.

La liste des produits autorisés à la vente figurera en annexe de la convention : boissons et produits alimentaires.

La cafétéria ne sera pas un lieu de production mais un lieu de distribution de produits élaborés, transportés et conservés selon la réglementation en vigueur.

Les tarifs seront définis avant l'ouverture de la cafétéria ; les prix seront fixés pour l'année scolaire.

La nature des produits mis à la vente doit être conforme aux orientations régionales en matière de restauration scolaire et ceci dans le respect des exigences du GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés – Restauration collective et Nutrition).

Le bénéficiaire soumet à l'approbation du lycée un projet annuel d'animation en relation avec les objectifs du projet d'établissement dans ses divers aspects. La non-consommation de produits de la cafétéria ne pourra pas justifier un refus d'accès à celle-ci ou constituer une interdiction de participation aux animations.

Le prestataire devra fournir en fin d'année scolaire le bilan financier de l'année écoulée ainsi qu'un bilan des actions d'animation afin que le conseil d'administration puisse donner un avis sur le renouvellement du contrat, en disposant d'informations précises sur l'activité de la cafétéria.

REDEVANCES, TAXES, IMPOTS ET COTISATIONS SOCIALES :

Une redevance de 400 € par mois (sur 10 mois) couvrira la mise à disposition des locaux, les fluides ainsi que les taxes (taxe foncière liée à la location de commerce et participation à la taxe d'enlèvement des ordures). Le montant de la redevance pourra être réévalué à chaque renouvellement pour prendre en compte les éventuelles augmentations de charges.

L'exploitant assumera lui-même toutes les autres impositions, taxes et cotisations sociales générées par l'activité.

ASSURANCES ET SÉCURITÉ :

Un contrat d'assurance couvrant tous les risques liés à l'exploitation des locaux (activités de restauration comme activités d'animation) devra être souscrit par le bénéficiaire. La région et le lycée assument les responsabilités du propriétaire (assurance et détection incendie, fourniture et maintenance des extincteurs, entretien et contrôle de la ventilation de la cafétéria...).

Le bénéficiaire s'engagera à respecter les consignes générales de sécurité du lycée et à participer aux divers exercices de sécurité mis en place par le lycée.

SURVEILLANCE DES ÉLÈVES :

Pendant les horaires d'exploitation de la cafétéria, le bénéficiaire a l'obligation d'y faire respecter l'ordre public, l'hygiène et les bonnes mœurs, la salubrité, la sécurité dans le respect du règlement intérieur du lycée et de celui de la cafétéria.

En cas de difficultés importantes avec des élèves, l'exploitant devra faire appel aux services de la vie scolaire.

RÉSILIATION:

L'autorisation d'occupation est délivrée à titre précaire et révocable selon les conditions définies plus haut. En cas de non-respect de ses obligations, une mise en demeure sera adressée au bénéficiaire par lettre recommandée avec accusé de réception afin de rétablir des conditions de fonctionnement conformes au contrat. A défaut, l'autorisation d'occupation précaire sera résiliée de plein droit.

La résiliation peut être demandée par l'une des deux parties aux échéances du contrat avec un préavis de deux mois. Elle devra être effectuée par lettre recommandée avec accusé de réception.

LITIGE:

Tout litige survenant dans l'existence, l'exécution ou la réalisation de l'exploitant relève du Tribunal Administratif territorialement compétent.

Documents à fournir à l'appui de la candidature :

- Une lettre de candidature désignant précisément le candidat
- Les références, qualifications ou expériences antérieures
- La liste des produits et les tarifs proposés pour l'année scolaire à venir ainsi que les matériels
- Les modalités de nettoyage
- Un projet détaillé d'animation
- Un acte d'engagement

CRITERES DE CHOIX DES OFFRES :

Les critères de choix seront :

- La liste des produits proposés pour 30%
- Le prix des produits proposés pour 30%
- La qualité du projet d'animation pour 20%
- Les modalités de nettoyage pour 10 %
- Les références, qualifications ou expériences antérieures pour 10%