

CAHIER DES CHARGES

CAHIER DES CHARGES D'OCCUPATION ET D'EXPLOITATION DU SITE « LA PLAISANCE » DE SABLE-SUR-SARTHE

CONTEXTE ET PRESENTATION DES ATTENTES (Cahier des Clauses Techniques Particulières / CCTP)

1/ CONTEXTE

Le port de Sablé-sur-Sarthe est acteur majeur de l'attractivité de la ville. Situé au cœur de la ville, et berçant le château de Sablé, c'est un lieu incontournable pour tous les habitants de Sablé et représente un atout pour le tourisme fluvial autour de la plaisance, la croisière et le nautisme léger et fluvestre avec les randonnées, le vélo, la pêche, ...

Dans ce contexte aux atouts variés, ce site apporte un dynamisme complémentaire et un équipement touristique et de loisirs majeur au sein de l'agglomération sabolienne.

Ainsi, il constitue un lieu stratégique tant pour sa dynamique et son potentiel touristique que pour le cadre particulièrement agréable qu'elle offre à l'ensemble des habitants et visiteurs. En cela, elle constitue un lieu incontournable en Sarthe et un point fort de l'attractivité touristique et résidentielle du territoire sabolien.

La vocation du lieu est multiple puisqu'il accueille à la fois :

- un espace de restauration composé d'une large terrasse surplombant la Sarthe.
- un espace enherbé de 180m².

Il cible des publics familiaux locaux ou sarthois, touristes de proximité et venant d'horizons plus lointains, et publics d'affaire. Sa saisonnalité sera marquée par l'exploitation de bateaux de loisirs à proximité ainsi que par une programmation d'animations culturelles entre début mai et mi-octobre.

La ville de Sablé a à cœur de valoriser pour ses habitants un environnement urbain agréable, préservé, où le vivre-ensemble est une valeur en soi. La problématique de la transition écologique met enfin l'élément naturel qu'est la rivière de la Sarthe et plus globalement le partage de tous les espaces de nature au centre de l'attention partagée des élus de la ville et de l'agglomération.

2/ OBJECTIF

Centrale par sa position géographique et stratégique, le site accueille un équipement moderne et répondant aux besoins liés au PLU. L'objectif de ce lieu est d'apporter de l'attractivité, de la vie sur un site qualitatif, exposé face au château de Sablé-sur-Sarthe.

Le design global se voudra qualitatif grâce à ses matériaux et son revêtement. Le container qui l'habitera est suffisamment grand pour accueillir de la petite restauration/ snacking et un débit de boissons chaud/froid (licence III).

Un plan de communication adapté au projet sera mis en place afin d'obtenir un impact fort auprès de la population.

Avec cet objectif de créer et faire vivre un lieu de qualité, nous appellerons pour la saison 2025 un prestataire unique.

3/ ATTENTES DE LA COLLABORATION AVEC LE FUTUR PRENEUR

La présente convention porte sur le choix d'un prestataire devant assurer, pendant un exercice a minima, la prise en charge d'une offre conjointe de petite restauration et d'animations, si possible, sur une période allant de mai 2025 à mi-octobre 2025 et ce, en coordination (ou avec des liens forts) avec l'activité touristique et culturelle de la ville.

Le site constitue un tout pour les visiteurs, à savoir un lieu de détente multidimensionnel. Cela devra être pris en compte dans l'offre.

Enfin, le projet du candidat doit s'inscrire dans la volonté politique des élus de la ville de renforcer la convivialité, et la mise en avant de notre patrimoine.

a/ période d'ouverture

- Pendant la période touristique estivale : mai – mi-octobre
- Jours de la semaine : a minima du mardi au dimanche, idéalement 7j/7
- En semaine : midi et/ou soir (à détailler par les candidats) ; a minima 15h - 22h
- Le WE : selon une amplitude large en journée continue (à définir précisément par les candidats)
- Hors période d'activité touristique : en fonction des temps forts événementiels de la ville tels que les festivals, les grandes manifestations associatives et sportives (sur proposition des candidats).

b/ petite restauration / snacking

La dimension qualitative de l'offre de restauration est essentielle et doit s'articuler avec les notions de bien-manger local (fraîcheur des produits, circuits courts et/ou filières bio, qualité nutritive et gustative, fait maison VS produits transformés...).

S'agissant d'une "petite" restauration au vu des conditions limitées de stockage et de préparation, les conditions d'exécution de la prestation (modalité de préparation et de conservation) devront être détaillées.

Sont attendues comme types de petites restaurations, une offre de crêpes, de planches apéritives, de cakes sucrés fait-maison, tapas...

L'offre de restauration globale devra concilier qualité et accessibilité tarifaire.

c/ débit de boissons

Des boissons non-alcoolisées et alcoolisées seront proposées.

- Boissons chaudes : une machine à café professionnelle est mise à disposition afin de réaliser des boissons chaudes de type, espresso, cappuccino, latte...
- Boissons fraîches non-alcoolisées : softs, jus de fruits...
- Boissons fraîches alcoolisées : vins (blanc, rouge, rosé, effervescent. A minima 3 références seront proposées en privilégiant des producteurs régionaux. Bières : ambrée, blanche, blonde. Les bières pressions et en bouteilles seront proposées. Le débit devra se faire via la tireuse à bières mise à disposition.

d/ lieu et design de l'espace

L'environnement, le mobilier (fourni) et la décoration sont travaillés par la collectivité afin d'apporter modernité, simplicité et confort d'usage aux personnes fréquentant le lieu, simples visiteurs occasionnels ou habitants "habitués". L'identité du lieu, de préférence en lien avec l'univers fluvial et/ou en lien avec la nature sera particulièrement travaillée.

Il est précisé que quelque que soit le projet proposé et retenu à l'issue de la consultation, un ou plusieurs temps de travail devront avoir lieu avec les équipes techniques.

4/ PRECISIONS TECHNIQUES ET FINANCIERES

Situé sur un espace communal, la Ville de Sablé-sur-Sarthe est propriétaire et gestionnaire du site.

Du fait du positionnement stratégique du lieu et des attentes des touristes et usagers qui y sont liées, l'activité va progressivement intégrer des propositions d'animation qui feront pleinement parties du cahier des charges du futur prestataire.

4.1 NATURE DE L'OCCUPATION

1/ Bâtiments

La Ville de Sablé-sur-Sarthe met à disposition du preneur un établissement (dont le nom sera communiqué ultérieurement) composé comme suit :

- un bâtiment A comprenant un espace bar, un espace cuisine : 8m²
- un bâtiment B de stockage : 4m²
- un chalet en bois de stockage : 9m²
- une terrasse découverte : 182m²

1.1 Aménagement des locaux

Locaux techniques partiellement aménagés : raccordements réseaux (eau potable, eaux usées, électricité), évier / robinetterie /, plan de travail, comptoir, étagères, réfrigérateur, électroménagers...

1.2 Aménagement de la terrasse

Mobilier et matériel fournis par la ville de Sablé-sur-Sarthe qui en reste le propriétaire. Toute dégradation du matériel sera due par le prestataire.

1.3 Sanitaires

Espace public utilisable par le preneur, non présent dans la présente convention. Mise à disposition par la ville de Sablé qui en assure le nettoyage et l'entretien. Les sanitaires sont situés : 2 rue Théophile Plé.

2/ Domaine public

Un espace enherbé sous forme de marches appartenant au domaine public est également mis à disposition du preneur, à usage exclusif de celui-ci pour étendre son offre d'accueil de restauration et/ou d'animation.

4.2 DUREE

La future convention sera passée pour 1 saison à compter du 30 avril 2025 au 19 octobre 2025. La date de clôture de la saison est soumise aux conditions météorologiques.

4.3 DESTINATION DE L'ACTIVITE

Il est précisé que le lieu devra servir exclusivement pour un usage professionnel pour les activités de bar et de petite restauration, agrémentées par des animations ponctuelles. Achetée par la Ville de Sablé-sur-Sarthe, la licence III sera mise à disposition du preneur.

4.4 BILAN

Un temps de bilan en fin de période d'activité sera réalisé entre la Ville de Sablé et le prestataire.

4.5 REDEVANCE MENSUELLE ET MODALITES DE PAIEMENT

Les locaux + terrasse : 300€ hors charges par mois
(Ville de Sablé-sur-Sarthe)

Payable mensuellement à terme échu à compter du 30 avril 2025, respectivement à la ville de Sablé-sur-Sarthe.

4.6 CHARGES

Eau, électricité et ordures ménagères seront refacturés au preneur au tarif de 30€ par mois.

4.7 CONDITIONS GENERALES

Les conditions générales comprennent :

1/ Les conditions communes :

- Horaires d'ouvertures
- Proposition de produits

2/ Les conditions à la charge du preneur :

- Entretien et nettoyage
- Jouissance
- Assurances

Une fois le preneur choisi, les conditions d'utilisation du site et des locaux pour la période mai à mi-octobre 2025 seront établies sur cette même base en concertation entre celui-ci et la ville de Sablé sur Sarthe. Après échange entre les parties et sous réserve des contraintes

réglementaires auxquelles la collectivité est assujettie, les conditions d'utilisation concertées seront intégrées à la convention signée.

Un état des lieux d'entrée et de sortie sera réalisé entre le prestataire et la Ville de Sablé.

5/ ATTENTES EN TERMES DE PRESENTATION DU PROJET

Il est important que la Ville de Sablé puisse apprécier la pertinence de la proposition au vu de tous les éléments du cahier des charges. Aussi, il est recommandé aux candidats de fournir en appui de leur offre l'ensemble des éléments listés dans le règlement de la consultation.