SERVICE COMMERCE

APPEL A CANDIDATURES

VENTE A EMPORTER

OCCUPATION DE LA DEMI-PLATEFORME COMMERCIALE 18 DE LA PLAGE

CAHIER DES CHARGES

SOMMAIRE

I – Objet de l'occupation……..P.3
II – Biens mis à disposition de l'occupant……P.3
III – Obligations de l'occupant……P.3
IV –Durée de l'occupation……P.4
V - Conditions d'exploitation……P.4
VI – Conditions d'urbanisme et d'esthétique……P.6
VII – Conditions Techniques……...P.10
VIII – Conditions sanitaires et de sécurité……P.11
IX – Entretien et Réparations……P.13
X – Cadre juridique général……P.13
XI – Résiliation……..P.14
XII – Indemnisation de l'occupant en cas de résiliation anticipée de la convention……..P.15
XIII– Redevance d'occupation……P.15
XIV – Sanctions pécuniaires – Pénalités……..P.15
Annexe 1 – Plan de Situation Générale……P.17
Annexe 2 – Plans masse d'une demi-plateforme et d'une plateforme……P.19
Annexe 3 – Mesures en faveur du développement durable……..P.20
Annexe 4 – Règlement de la gestion des déchets CODAH

I – OBJET DE L'OCCUPATION

La demi-plateforme 18 est mise à disposition de l'occupant durant la saison définie à l'article V B) pour l'exercice exclusif de l'activité de vente à emporter.

La « saison » se définit comme la période d'exploitation commerciale fixée chaque année par arrêté du Maire.

Hors saison, la plateforme est libre de toute occupation.

II –BIENS MIS A DISPOSITION DE L'OCCUPANT

La Ville du Havre met à la disposition de l'occupant les ouvrages et équipements suivants, dont elle est propriétaire :

⇨ une demi-plateforme de 72 m² viabilisée avec raccord au tout à l'égout pour l'évacuation des eaux sales ou via un bac à graisse pour eaux usées, eau potable, téléphone, électricité en 220V et A. (380 V triphasé possible).

⇨ un bac dégraisseur ; le raccordement à celui-ci sera à la charge de l'occupant.

III OBLIGATIONS DE L'OCCUPANT

L'occupant assure :

- la fourniture et l'aménagement de la construction saisonnière démontable appelée à occuper la demi-plateforme;
- la fourniture de l'équipement en matériel et mobilier ;
- le montage et démontage de l'ensemble de la structure en début et fin de saison ;
- la souscription et l'interruption des divers contrats d'abonnement auprès des concessionnaires (fluides et services téléphoniques, etc…) ;
- le paiement de toutes les charges d'exploitation liées à une activité commerciale ;
- le paiement de la taxe d'aménagement qui s'applique aux demandes d'autorisations d'urbanisme ;
- le paiement de la redevance spéciale due au titre de la collecte et du traitement des déchets non ménagers assimilables aux ordures ménagères à la Communauté urbaine;
- l'entretien régulier de la demi–plateforme ;
- le rangement du mobilier en dehors des heures d'ouverture au public avec obligation de l'attacher en cas de stockage extérieur ;
- le respect de la conformité des installations aux normes de sécurité, à l'accessibilité des personnes handicapées et aux normes d'hygiène ;
- le versement à la Ville du Havre d'une redevance d'occupation du domaine public ;
- Le versement à la Ville du Havre d'une quote-part des frais de gardiennage ;
- La couverture des risques matériels liés à l'occupation d'une plateforme ;

IV – DUREE DE L'OCCUPATION

⇨ DATE D'EFFET ET DUREE DU CONTRAT

Une convention d'occupation du domaine public sera conclue entre le candidat lauréat et la ville du Havre et reprendra l'ensemble des droits et obligations décrits dans le présent cahier des charges. Cette convention d'occupation de la demi- plateforme prendra effet en mars 2027, pour une durée de 6 ans, soit jusqu'à la fin de la saison 2032.

⇨ FIN DU CONTRAT

A l'expiration normale ou anticipée de la convention d'occupation précitée, l'occupant remettra gratuitement à la Ville tous les ouvrages mis à disposition, en état normal d'entretien et de fonctionnement.

.

V – CONDITIONS D'EXPLOITATION

A) Conditions générales

Conformément à la réglementation, les biens mis à la disposition de l'occupant resteront la propriété de la Ville du Havre.

Durant la saison, l'occupant exploite, **de façon régulière et continue**, la demi-plateforme attribuée.

L'établissement devra être ouvert 7 jours sur 7, au moins 6 heures par jour, sauf conditions météorologiques particulièrement défavorables, pour raisons de sécurité, avec obligation de respecter, pour les personnels, la législation du travail en matière de repos hebdomadaire.

Faute pour l'occupant de remplir ses obligations contractuelles concernant l'ouverture de son établissement, il s'expose au paiement des pénalités prévues à l'article XIV du présent cahier des charges.

En aucun cas l'occupant ne pourra changer l'affectation des ouvrages, aménagements et équipements.

L'exploitation pourra être interrompue pour travaux à la demande de la Ville ou de l'occupant, après concertation avec la Ville.

Toute autre interruption par l'occupant, non justifiée par un cas de force majeure dûment constaté, pourra entraîner conformément à l'article XI des présentes la résiliation de l'autorisation d'occupation.

B) Conditions commerciales

Montage et démontage de la structure

La durée de l'exploitation commerciale des plateformes de la plage est fixée par arrêté du maire. Elle sera de 6 mois minimum. Les dates précises seront fixées par la ville du Havre selon le calendrier, après concertation avec les commerçants de la plage.

Période d'exploitation :

L'établissement ouvrira à partir de la 3ème semaine de mars et fermera le dernier dimanche de septembre.

L'occupant devra proposer à la clientèle une offre de restauration de qualité.

Les cartes et menus devront être proposés en français et en anglais.

La fabrication, en dehors de l'établissement, de produits destinés à la consommation est interdite.

Toute modification significative de l'offre commerciale initiale devra être soumise à l'autorisation de la Ville.

Aucun appareil à sous ou distributeur automatique ne peut être installé sur la terrasse.

Conformément à l'arrêté préfectoral du 8 novembre 2016, il est rappelé que l'établissement devra fermer au plus tard à 2 heures du matin.

C) Conditions environnementales

Rappel de la réglementation
La réglementation a évolué depuis quelques années et va dans le sens d'une meilleure prise en compte des enjeux climatiques et de biodiversité. A titre d'exemple, l'interdiction de chauffer les terrasses extérieures non fermées par des parois latérales rigides est en vigueur depuis 2022. D'autre part, la trajectoire de suppression progressive des plastiques à usage unique est inscrite jusqu'en 2040 et a déjà été entamée.

Pour rappel, certains objets en plastique sont d'ores et déjà interdits au moment de la rédaction du présent cahier des charges :
Les pailles, les touillettes et les pics à steak, les couverts, les assiettes et les gobelets, les sachets de thé et de tisane ainsi que les boites en polystyrène expansé (type boîtes à kebab) et les sacs plastique d'une épaisseur inférieure à 50µm.

En outre, la loi interdit l'utilisation de vaisselle jetable pour servir des repas pris sur place pour un restaurant de plus de 20 couverts et oblige un restaurateur à fournir le reste du repas dans un contenant si le client le demande (doggybag).

Dans le cas de l'utilisation de serviettes jetables, l'emploi de serviettes blanches ou sans coloration est préconisé afin de pouvoir les jeter avec les biodéchets après usage.

Les engagements des candidats

Afin d'être en cohérence avec les valeurs et les démarches engagées par la Ville du Havre en matière de développement durable, le candidat formulera des propositions relatives aux problématiques environnementales.

Une liste de 18 propositions environnementales est jointe en annexe 3. Le candidat devra obligatoirement en sélectionner à minima 4.

L'objectif est à la fois de réduire l'impact environnemental des exploitations et de le faire savoir aux clients des restaurants. Aussi, une grande partie des mesures proposées s'accompagne d'une nécessité de communication de l'action qui peut être mise sur la carte, ou bien dans le restaurant, sur une ardoise par exemple.

Les propositions du candidat seront reprises dans la convention d'occupation du domaine public conclue avec la Ville s'il est retenu et il sera tenu pendant toute la durée de la convention au respect de ces obligations.

Une visite annuelle aura ainsi lieu quelques semaines après l'ouverture des restaurants pour vérifier la conformité des exploitations avec les engagements pris dans les candidatures et, afin de valoriser les mesures prises par les occupants.

VI – CONDITIONS D'URBANISME ET D'ESTHETISME

1/ Autorisations

Avant l'installation de la structure sur la demi-plateforme, l'occupant devra bénéficier d'un **permis de construire** (délai d'instruction : 5 mois). Il devra tenir compte de ce délai d'instruction pour déposer sa demande d'autorisation d'urbanisme.

L'occupant devra également bénéficier d'une **autorisation d'enseigne**. Celle-ci sera valable pour toute la durée de l'occupation.

Le document d'achèvement de travaux établi par un organisme agréé devra être transmis à la Ville du Havre avant l'ouverture du commerce.

Toute modification affectant la structure de la construction démontable devra être autorisée par la Ville du Havre. A défaut la collectivité pourra enjoindre le rétablissement de la structure dans son état antérieur ou résilier la convention d'occupation.

2/ Prescriptions Architecturales

Pour une bonne qualité architecturale d'ensemble, le projet d'établissement devra être obligatoirement conçu par un architecte ou un professionnel garantissant une qualification de maitrise d'œuvre ou un artisan du bâtiment.

La construction saisonnière devra respecter les principes suivants :

⇨ **Volumétries et matériaux** :

–La structure démontable devra se raccorder au bac dégraisseur fourni par la Ville du Havre. Seuls les **conteneurs de type isotherme peints**, ou bien des **constructions en menuiseries métalliques vitrées sont autorisées. Ces structures devront présenter un aspect qualitatif irréprochable.**

✓ En cas de conteneurs, ceux-ci doivent être strictement de même hauteur (hauteur : 2,50m).
✓ En cas de construction en menuiserie métallique, leur hauteur ne doit pas excéder 2,50m en égout de toiture, et 3,50m au faîtage, enseignes comprises.
✓ En toitures, les matériaux d'étanchéité goudronnés sont interdits.
✓ Les toitures à pentes seront en toile ou matériau synthétique tendus, de couleur blanche ; elles peuvent être en forme de dôme, ou à 2 ou 4 pentes.
✓ Les toitures mon pente seront dissimulées par un bandeau périphérique.
✓ Les structures type pergolas peuvent être acceptées dans l'emprise de la demi-plateforme et feront l'objet d'un examen approfondi avant autorisation.

⇨ **Façades**

Elles seront de **couleur dominante blanche**.
Les 4 façades devront faire l'objet de la même attention dans un souci de cohérence esthétique.
✓ La qualité des revêtements de façade, de leur assemblage garantissant une tenue irréprochable, est primordiale.

✓ Les façades aveugles côté pelouse sont interdites. Il est préconisé le percement de fenêtres permettant de rendre compte de l'activité commerciale depuis le boulevard Albert 1er et, a minima, le retournement des baies vitrées sur l'angle pelouse/allée piétonne sur au moins 2,5 mètres linéaire.

✓ Outre la façade principale, aucune autre façade, latérale ou arrière ne doit être négligée. En cas de bandeau ou décor périphérique, celui-ci devra impérativement se refermer en courant sur l'ensemble du périmètre de l'installation.

✓ Les bandeaux devront présenter une finition irréprochable (épaisseur suffisante, rectitude, assemblage correct, etc…) et ne pas donner un aspect factice ou bariolé, à effet de cache-misère.

Les bandeaux en toile tendue ou flottante sont possibles.

✓ Tout aspect « bricolé » est prohibé, le dos des superstructures devra être d'aspect correct. Les superstructures, extracteurs ou autres, doivent être habillés et de couleur blanche ou similaires aux couleurs choisies, de façon à s'intégrer au mieux.

✓ Les matériaux usagés sont interdits. Un descriptif précis des matériaux utilisés devra être joint au projet.

⇨Enseignes et dispositifs de présentation

Une enseigne doit se remarquer davantage par la qualité de sa conception et de sa réalisation, plus que par sa dimension.

Le nombre et la dimension des enseignes doivent être cohérents avec les dimensions et la volumétrie du bâti.

Le positionnement des enseignes est plus important que leur nombre ou leur dimension ; rien ne sert de les vouloir trop importantes ou situées le plus haut possible.

✓ **Les enseignes surdimensionnées, dévorantes, disparates, ou comportant trop de texte sont interdites.** Les enseignes seront correctement proportionnées et ne devront pas prendre toute l'emprise du bandeau sur lequel elles s'appliquent.

✓ Le dépassement de la hauteur du bandeau donne généralement un aspect défavorable, mieux vaut situer judicieusement les enseignes sur les bandeaux ou sur le bâti.

✓ La dimension des lettrages ne pourra dépasser 2/3 de la hauteur du bandeau d'enseigne.

✓ Les enseignes en tube néon apparent sont interdites, ne sont autorisés que les lettrages éclairés en arrière-plan, ou bien directement par des spots.

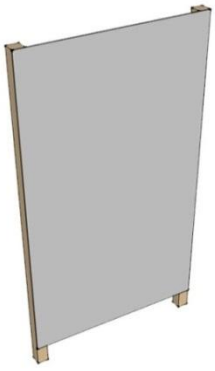
✓ Les panneaux publicitaires sont interdits en extérieur.

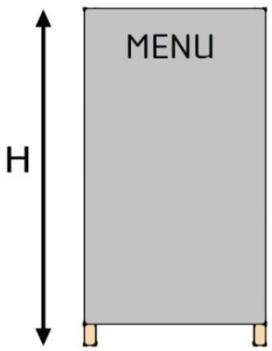
✓ Lumineuses ou non, les enseignes et autres dispositifs de présentation (menus et autres), fixes ou non, sont soumis à la réglementation des enseignes, et feront donc l'objet d'une autorisation préalable (imprimé et dossier spécial) à déposer au service Permis de Construire.

⇨ Jardinières

✓ Elles doivent obligatoirement être posées dans l'emprise autorisée, sans débordement, leur hauteur étant de 0,70m maximum hors tout (plancher compris).
✓ Les jardinières en fibrociment ou béton sont interdites, de même que tout usage dérivé de matériaux de récupération (fûts, caisses, regards, etc…).
✓ Le bois, le métal, la terre cuite sont autorisés.
✓ Les plantations (végétaux verts ou secs,) sont laissées au choix du commerçant. Elles devront être entretenues.
✓ En cas de garde-corps, ceux-ci devront être le plus simple possible (simple lisse en bois) et ne pas donner l'aspect d'un encloisonnement, ou d'une clôture. Pour obtenir ce résultat, il est possible de les interrompre par des jardinières.

⇨ Porte-Menus





Les porte-menus devront s'inscrire dans l'emprise de la demi-plateforme et seront vierges de toute publicité. Ils seront qualitatifs ; tout dispositif « bricolé » sera interdit.
Deux dispositifs maximums seront autorisés par demi-plateforme. Ils devront s'intégrer dans un cadre selon le modèle ci-contre.

Leurs dimensions devront être approximativement de :
- Hauteur 140cm
- Largeur 60 cm.

Aucun porte-menu ne sera toléré sur les marches ou la promenade.

✓ En cas de nécessité de pose de tendelets ou stores-bannes en façade de l'établissement ou sur potences, un dossier de demande de store spécifique devra être déposé au Service Permis de Construire.

✓ Les stores en auvent ou tendelets sur les locaux de vente à emporter devront répondre aux prescriptions précitées ; il pourra leur être préféré un débord de toiture étudié lors de la conception du local.

⇨Eclairage

✓ Si nécessaire, celui-ci est relié à l'installation privative de l'établissement.
✓ Le dispositif choisi sera cohérent avec le reste du projet et l'architecture de l'établissement existant.
✓ Le type d'appareils et le projet d'installation devront être conformes aux normes en vigueur des établissements recevant du public.
✓ **Le projet d'éclairage doit faire partie du dossier de permis de construire ou d'autorisation d'enseigne.**

L'ensemble de ces éléments devra être prévu dès le dépôt du projet et conservé durant toute la durée de la convention d'occupation.

Toute modification par rapport au projet initial devra faire l'objet d'une autorisation de la Ville.

VII – CONDITIONS TECHNIQUES

L'occupant peut installer sa structure sur la demi-plateforme attribuée à compter de la première semaine de mars jusqu'à la date fixée par arrêté municipal pour l'ouverture des établissements.
Le démontage des structures débutera à la fin de la saison estivale et devra être achevé au plus tard une semaine après le début des opérations de démontage.

L'implantation de la structure et l'aménagement de la demi-plateforme s'effectueront dans le respect de la règlementation relative à l'accessibilité des personnes handicapées. Un plan de cheminement garantissant la libre circulation des personnes handicapées sur l'ensemble de l'emprise devra être fourni à l'appui du dossier de permis de construire.

Toute extension est strictement interdite sur le gazon et sur la digue promenade.

Le stockage des bouteilles de gaz vides et/ou pleines devra être conforme à la réglementation en vigueur.
.
Les livraisons s'effectuent par la digue promenade où la circulation des véhicules n'est tolérée qu'entre 6h00 et 10h30 en sens Nord-Sud. La fermeture des bornes d'accès s'effectue à 10h30. Le stationnement est limité à 15 minutes et les moteurs doivent être arrêtés, suivant l'arrêté municipal en vigueur. La vitesse des véhicules de livraison est limitée à 10 km/h.

Un contrôle régulier de l'aspect physique et esthétique des installations sera instauré par les services municipaux.
En fin de saison, la Ville pourra mettre l'accent sur des points à améliorer concernant l'aspect physique et esthétique des installations dont la réalisation conditionnera le cas échéant le montage la saison suivante.

L'occupant doit faire effectuer le contrôle de son installation électrique par un technicien compétent avant ouverture au public. L'attestation de conformité établie par ce professionnel devra être transmise à la Ville du Havre avant ouverture de l'établissement en début de saison.

La conformité en début de saison conditionnera l'autorisation d'ouverture par la Ville.
Dans le cas contraire, le titulaire aura jusqu'au 31 mars pour remettre à niveau son installation. A défaut d'une telle mise à niveau, la Ville pourra résilier la convention d'occupation et l'occupant devra procéder au démontage de ses installations.
En cours de saison, un défaut de conformité devra être corrigé dans les 15 jours à compter de la mise en demeure adressée par la Ville. A défaut, la Ville pourra résilier la convention d'occupation.

VIII – CONDITIONS SANITAIRES ET DE SECURITE

L'occupant devra constamment tenir les lieux en parfait état de propreté et d'hygiène, particulièrement au regard des normes sanitaires définies par les textes réglementaires en vigueur et des remarques ou injonctions qui pourraient lui être adressées par les services de contrôle compétents de l'Etat et de la commune.

Dans tous les cas, l'occupant devra se reporter au Guide de bonnes pratiques d'hygiène correspondant à son activité.

L'installation devra permettre de garantir que la chaîne du froid et/ou du chaud est strictement respectée.
Un système de traçabilité des matières premières devra être utilisé pour prouver l'origine des produits vendus et utilisés pour la fabrication des denrées proposées par l'occupant.

L'installation devra répondre aux normes de sécurité en vigueur.
Les matériaux et les éléments de construction utilisés lors de l'aménagement de la structure doivent présenter, en ce qui concerne leur comportement au feu, des qualités de réaction et de résistance appropriés aux risques courus.

Les équipements de cuisson (friteuses, plaques à crêpes ou à gaufres, appareils à chichis, etc.) devront être situés en arrière du banc de vente ou prévoir une protection efficace.
L'exploitant doit être doté d'extincteurs en nombre suffisant et appropriés aux risques.

Un contrôle des équipements est susceptible d'être effectué à tout moment par les services municipaux au début et pendant la saison.

Déchets

A – Tarification et paiement de la redevance spéciale

Dans le cadre de la collecte et du traitement des déchets des professionnels de la plage, ceux-ci sont assujettis à la redevance spéciale. Celle-ci est due à partir du moment où le service est rendu (Cour de Cassation, 8 février 2017, n°15-22.892). L'assujettissement à la redevance spéciale, ainsi que sa perception ne donne pas lieu à la conclusion d'une convention spécifique.
Pour les restaurants de la plage ouverts 6 mois de l'année, la tarification se fait sur la base des bacs réellement mis en place à une fréquence de collecte donnée et s'applique dès le premier litre. Les tarifs de redevance spéciale de l'année peuvent être révisés annuellement par LHSM sur la base de l'évolution des coûts réels du service de l'année N-2 déterminés par la matrice ComptaCoût®.
Les prix obtenus sont arrondis à 2 chiffres après la virgule. Les calculs intermédiaires sont arrondis à 4 chiffres après la virgule. Les nouveaux tarifs sont applicables de plein droit.
La dotation standard sera établie sur la base de :

- 1 x 240 L OM en C7
- 2 x 120 L BIO en C5
- 1 x 660 L TRI en C5
- 1 x 120 L VERRE en C3,46

Les conditions de collecte et les dotations pourront évoluer à la baisse ou à la hausse selon la production de déchets des restaurants.
La formule devient : $RS = \Sigma (Mj \times Pj)$

Avec :
- j = catégorie du flux mis en place,
- Mj = le poids du flux de déchets j collecté,
- Pj = le prix à la tonne du flux de déchet j.

Les décomptes sont établis annuellement à terme échu, sauf cas particulier, par application des calculs ci-dessus. Une facture ou un titre de recette est établi(e) sur la base des conditions de collecte validés et disponible sur l'espace « maredevancespeciale.lehavremetro.fr » de l'usager. En cas de cessation d'activité ou résiliation du compte usager, le montant RS est calculé au prorata de la période d'exécution effective du service.
Le redevable dispose d'un délai de 10 jour ouvré, à compter de la date d'envoi de la facture ou du titre de recette pour procéder à son règlement au Trésor Public (le cachet de La Poste faisant foi).
A défaut de paiement de la totalité de la « somme due » dans le délai prescrit, le comptable chargé du recouvrement envoie une lettre de rappel avant la notification du premier acte de poursuite pouvant donner lieu à des frais à la charge du redevable conformément à l'article L.1617-5 du code général des collectivités territoriales.

B – Souscription et engagement

Lors de la phase de souscription au service proposé par LHSM, l'usager s'engage à :

•Créer un compte « usager » via le portail « maredevancespeciale.lehavremetro.fr » mis à disposition par LHSM,

•Fournir tout document et/ou information nécessaire à l'exécution et au suivi du service ainsi que pour la facturation éventuelle de la redevance spéciale et de son recouvrement.

Dans le cadre de l'utilisation du service, le redevable s'engage à :

•Respecter le règlement de collecte établi par LHSM et consultable sur le site internet de LHSM (https://www.lehavreseinemetropole.fr).

•Respecter le bail conclu avec VDH (service relations commerciales)

•Respecter les prescriptions concernant notamment les modalités de présentation des déchets à la collecte (jour, fréquence) au point de collecte défini suivant le niveau de service convenu avec LHSM et renseigné sur le compte « maredevancespeciale.lehavremetro.fr »,

•Respecter la mise en œuvre des collectes sélectives, précisées dans le présent règlement ainsi que dans le règlement de collecte de LHSM,

•S'acquitter du montant de la Redevance Spéciale suivant le niveau de service convenu avec LHSM et renseigné sur le compte « maredevancespeciale.lehavremetro.fr »,

C – Déchets assimilés aux ordures ménagères (déchets des professionnels)

Seuls les déchets assimilables aux ordures ménagères sont susceptibles d'être pris en charge par LHSM.
Les déchets assimilés aux ordures ménagères sont les déchets des artisans, commerçants, industriels, administrations, établissements publics, associations et tout autre producteur de déchets (exploitant agricole, etc..), assimilables aux ordures ménagères qui sont effectivement collectés et traités par le service public d'élimination des déchets sans sujétion technique particulière et sans risque pour la santé humaine et l'environnement.
Lorsque LHSM, sur demande de l'usager professionnel, considère que les déchets émanant de son activité économique sont assimilables aux déchets ménagers, car compatibles avec les modalités de collecte et de traitement, elle les prend en charge conformément au présent règlement.
La prise en charge par le service public de collecte donne lieu à l'établissement d'une facture de redevance spéciale.

Livraison des bacs
La livraison des bacs sera effectuée par LHSM et la mise à disposition des bacs sera effectuée le jour de l'ouverture des restaurants. Selon la saisonnalité et la production de déchets, la dotation pourra être amenée

à évoluer. La prestation de collecte ne prend pas en compte les déchets issus des activités de montage et de démontage des restaurants.

D – Collecte

Les bacs collectés en porte à porte doivent être présentés à la collecte le matin pour 5 heures au pied de la rampe menant à la digue promenade et rentrés dans la cour technique avant 11 heures les jours de collecte.
Les flux valorisables collectés sont les suivants :
•le verre d'emballage (bouteilles ou flaconnages) peut être présenté en caissette de 60 L, soit l'équivalent d'un bac de 120 L.
•les déchets d'emballages alimentaires en mélange (flux multi-matériaux) composés de cartonettes, de bouteilles plastiques (PET, PEHD, PVC), des canettes et boîtes en acier et aluminium, de cartons bruns pliés en faible quantité (couvercle jaune) et papiers doivent être déposés dans les bacs roulants (couvercle jaune) situés au niveau des points de regroupement dans la contre-allée du bd Albert 1er.
•Les restes alimentaires doivent respecter les prescriptions de présentations du règlement de collecte et de redevance spéciale. La mise à disposition de bacs 120 L avec serrure pour la collecte des restes alimentaires est conditionnée par : le remisage et stockage des bacs dans les parties privatives, le lavage des bacs 1 fois / semaine minimum, et le dépôt des restes alimentaires en vrac (Pas de sacs) dans les bacs. En cas de déclassement du bac pour erreurs de tri, et après plusieurs rappels des consignes de tri, une facture additionnelle sera générée pour le coût du déclassement du bac. En dernier recours LHSM se réserve le droit de suspendre ce service si l'usager professionnel ne satisfait pas les conditions de collecte.
•Les ordures ménagères doivent être présentées en bacs roulants (couvercle bordeaux).
•Les huiles alimentaires sont présentées dans des fûts de 30 L.
•Les cagettes en bois sont présentées dans l'espace de stockage des restaurateurs propre et bien rangée.
•Tout autre type de déchets valorisables qui pourrait venir à être collecté (par exemple polystyrène ou autres…) est présenté dans l'espace de stockage des restaurateurs propre et bien rangé.

Le redevable doit se conformer également à l'ensemble des prescriptions mentionnées dans le règlement de collecte des déchets de LHSM, notamment en termes d'horaires de sortie et rentrée des bacs et du règlement de Redevance spéciale de LHSM.

E – Contrôle

La Communauté urbaine LHSM se réserve le droit d'inspecter à tout moment le nombre d'équipements présentés à la collecte, le respect des jours de présentation et de faire procéder à une caractérisation du contenu afin de vérifier la conformité des déchets avec ceux définis à l'article ci-dessus.

En cas de non-conformité, de nouvelles consignes seront notifiées au redevable.

LHSM peut également procéder, à l'issue des contrôles effectués, à une modification du litrage ou des équipements mis à disposition si elle observe de façon récurrente des débordements de bacs ou une qualité du tri insatisfaisante. Cette modification sera notifiée au redevable sur son espace « maredevancespeciale.lehavremetro.fr » dédié.

Les déchets présentés à la collecte doivent être déposés dans les bacs spécifiques mis à la disposition du redevable par LHSM. Pour ce faire, différents types de bacs sont attribués selon qu'il s'agit de déchets assimilés à des ordures ménagères résiduelles ou de déchets valorisables. Ces bacs sont clairement identifiés (couleur du couvercle) quant à la nature du flux qu'ils peuvent recevoir et seront équipés d'un moyen d'identification et de comptage (notamment grâce à des puces RFID).

Les déchets présentés en vrac au sol notamment cartons bruns, palettes sont interdits et ne sont pas collectés. S'ils sont déposés sur le domaine public, ils sont considérés comme des dépôts sauvages et ils exposent leur producteur à des sanctions par les communes concernées, compétentes en matière d'hygiène, de salubrité publique et de police. Afin de remédier à cette situation, LHSM peut proposer de redimensionner la dotation en bacs tel que défini dans la convention dans la limite des dotations maximales par flux de déchets.

Quel que soit le flux de déchets, le remplissage des bacs est réalisé de façon à ce qu'ils ne débordent pas et que le couvercle ferme facilement sans compression du contenu.

Le tassement excessif des déchets par compaction, lyophilisation ou mouillage, voire l'augmentation de la densité au-delà de 0,12 kg/l par tous procédés de traitement chimique ou physique est formellement interdit.

Les bacs doivent pouvoir être vidés par gravité sans l'intervention de l'équipage. Le redevable doit veiller à ce que le couvercle soit toujours entièrement fermé afin d'éviter l'exposition des déchets aux intempéries et aux goélands.
Les agents de LHSM sont habilités à vérifier le contenu des contenants dédiés à la collecte des déchets. Si l'utilisation des bacs de collecte n'est pas conforme au règlement de collecte des déchets, ceux-ci ne seront pas collectés. La qualification de bacs non-conformes aux conditions prévues par le règlement de collecte peut correspondre au :

- Non-respect des consignes de tri
- Non-respect des consignes d'utilisation
- Non-respect des modalités de présentations : couvercle non fermé, bacs surchargés ou tassés, récipients anormalement lourds, débordements de déchets, bacs non fournis par LHSM, bacs non positionnés au lieu de ramassage, déchets posés au sol ou sur le couvercle du bac etc.
- Dotation insuffisante. Pour les professionnels enregistrés, LHSM a la possibilité d'ajuster le volume du bac, provoquant ainsi une augmentation de la redevance due selon le nouveau volume.

En cas de refus de collecte, l'usager devra rentrer le ou les contenants non collectés, mettre en conformité les récipients de collecte et les présenter à la prochaine collecte des déchets. En aucun cas les récipients ne devront rester sur la voie publique. Aucun rattrapage ne pourra être organisé avant la date de la prochaine collecte. Les bacs dédiés au tri des emballages (couvercle jaune) et des restes alimentaires (couvercle marron) seront équipés d'une serrure. Une clef sera remise aux restaurateurs et ils devront s'engager à refermer le couvercle après chaque dépôt. Ceci afin d'éviter les apports extérieurs non liés à l'activité des restaurants.

Sans amélioration du respect des consignes et malgré les rappels pédagogiques, le professionnel se verra informer par courrier recommandé de se conformer rapidement au règlement de collecte et de redevance spéciale et pourra en cas de non-respect répété aboutir jusqu'à l'exclusion du service.
Dans un souci d'hygiène, de propreté et de bonne conservation, le redevable s'engage à maintenir constamment les bacs fournis par LHSM en bon état d'entretien et d'usage et notamment à assurer périodiquement leur lavage et leur désinfection (1 fois / semaine minimum pour les bacs BIODECHETS).

Toute dégradation ou modification volontaire de la part de l'occupant, du matériel mis à disposition par LHSM, ou endommagement résultant d'une utilisation non conforme, entraîne une obligation de réparation par LHSM, à la charge du redevable. Le montant des réparations ou du remplacement du bac est établi sur la base des prix des pièces ou équipements figurant au bordereau des prix des marchés en cours majorée d'un forfait de 100 euros pour les frais de main d'œuvre et déplacement. Le surcoût lié aux frais de dédommagement suite au matériel détérioré figurera sur la facture annuelle de redevance spéciale adressée à l'usager.

Le redevable devra immédiatement avertir LHSM en cas de vol, de dégradation (vandalisme, renversement par un véhicule, etc.) ou de dysfonctionnement du matériel mis à sa disposition.

Les bacs présentant des signes d'usure normale et nécessitant une réparation ou un remplacement sont remis en état ou échangés contre des bacs de même type et même contenance par le service pré-collecte de LHSM sous un délai de 48 h à 72 h. Toute dégradation du bac doit être signalée soit directement via son compte « maredevancespeciale.lehavremetro.fr », soit en contactant le centre d'appel 02 35 22 25 25 ou en renseignant le formulaire sur https://www.lehavreseinemetropole.fr.

Tout bac rempli d'eau ou de jus (cuisson, moule) ne sera pas collecté. En dehors des déchets acceptés à la collecte, les professionnels devront se rapprocher des déchetteries professionnelles afin d'assurer la valorisation de ceux-ci (exemple fûts métalliques non pris en charge par la collecte). L'évacuation des huiles est interdite dans les canalisations. Pendant les périodes de montage et de démontage, les encombrants devront être collectés par un prestataire privé.

Pendant les périodes de montage et de démontage, les encombrants devront être traités par un prestataire privé.

Sécurité

L'arrêté du 25 juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP) complété par l'arrêté du 22 juin 1990 viennent fixer différentes règles en matière de sécurité contre les incendies dans ce type d'établissement.

- Avant chaque ouverture saisonnière, le contrôle des installations techniques et des équipements de sécurité doit être effectué par des techniciens compétents :
  - Installations électriques
  - Eclairage de sécurité
  - Extincteurs
  - Appareils de cuisson
  - Circuit d'extraction des cuisines

Ces contrôles doivent être notés dans le registre de sécurité.

- Le stockage des bouteilles de gaz vides et/ou pleines devra être conforme à la réglementation en vigueur :
  - L'accès à l'emplacement de stockage doit être facile et à l'écart des dégagements accessibles au public.
  - Le changement et le raccordement doivent s'effectuer hors de la présence du public.
  - Les bouteilles vides doivent être placées à l'extérieur du bâtiment.
- Le personnel doit être instruit sur les conduites à tenir en cas d'incendie et être entraîné à la manœuvre des moyens de secours (manipulation d'un extincteur).
- La puissance des appareils de cuisson en cuisine ne devra pas dépasser 20 kw.

IX – ENTRETIEN ET REPARATIONS

A la charge de la Ville du Havre

La Ville du Havre assurera les travaux de grosses réparations sur le platelage bois, ainsi que l'entretien du bac dégraisseur.

A la charge de l'occupant

L'occupant tiendra constamment en parfait état d'entretien, de propreté, de salubrité et de sécurité les ouvrages, équipements et matériels mis à sa disposition. **Il assurera les réparations locatives telles qu'elles sont définies par le décret n°87.713 du 26 août 1987 pris en application de l'article 18 de la loi n°86.1290 du 23 décembre 1986.**
Il doit informer systématiquement les services municipaux de toute dégradation.

Un état des lieux réalisé en début et fin de saison pourrait conduire à facturer à l'occupant la réparation de tout dommage constaté.

L'occupant assurera les travaux de grosses réparations, de renouvellement, d'entretien pour la structure démontable et autres équipements dont il est propriétaire.

X – CADRE JURIDIQUE GENERAL

Les autorisations d'occupation des plateformes font l'objet d'une convention d'occupation du domaine public conclue avec chacun des candidats retenus après mise en œuvre de la procédure de mise en concurrence figurant dans le règlement de consultation remis aux candidats.
S'agissant des commerces de bar, restauration ou bar-restauration, faute pour le titulaire de la convention de présenter une licence dans les 45 jours suivant sa notification, la convention sera résiliée de plein droit à l'initiative de la Ville du Havre. La convention sera également résiliée de plein droit en cas de retrait, de transfert, de non renouvellement, de caducité ou de perte pour quelque cause que ce soit de cette licence. De même, l'exploitant devra être en mesure de disposer d'un permis d'exploitation à la date d'effet du contrat. A défaut, la convention sera résiliée de plein droit.

Les dispositions du code de commerce relatives aux baux commerciaux ne sont pas applicables dans le cadre des autorisations d'occupation des plateformes.

Toute modification à la convention d'occupation du domaine public fait l'objet d'un avenant.

La convention d'autorisation du domaine public est signée entre la Ville du Havre et l'exploitant, le transfert d'une autorisation n'est pas autorisé à un nouveau bénéficiaire si la Ville n'a pas donné son accord par écrit.

L'autorisation est accordée à titre personnel. Toutefois, l'autorisation peut être cédée avec l'agrément préalable de la Ville par écrit, sous réserve que la personne du repreneur présente les mêmes garanties que la personne du cédant, Le projet architectural et commercial devra rester identique. Cette cession ne pourra être effective qu'après une période d'occupation minimale de 3 ans soit à partir de mars 2029 (durée permettant d'apprécier la santé du commerce). La demande de cession doit être transmise par écrit à la Ville Du Havre qui se réserve le droit de l'accepter.

La cession peut être accordée par la Ville du Havre avant le terme des trois ans dans les cas exceptionnels suivants :

- Transfert de la convention d'occupation du domaine public dans le cadre d'un redressement ou d'une liquidation judiciaire. Le repreneur devra présenter les mêmes garanties que la personne bénéficiant de la convention d'occupation, Le projet architectural et commercial devra rester identique.

- Transfert de la convention d'occupation à son conjoint ou à l'un de ses descendants ou ascendants pour la durée de la convention restant à courir sous réserve de justifier des mêmes garanties. Tout transfert doit faire l'objet d'un accord préalable écrit de la Ville. La demande de cession doit être transmise par écrit à la Ville Du Havre.

- En cas de décès d'un occupant (personne physique), le conjoint, les ascendants et descendants peuvent, dans un délai de six mois et à condition d'en faire la demande écrite à la Ville, s'entendre pour transférer à l'un ou plusieurs d'entre eux la convention d'occupation pour la durée restant à courir. Faute d'accord entre eux, à l'issue de ce délai, le Ville déclarera la vacance de l'autorisation d'occupation du domaine public.

En aucun cas, la date de fin de validité de l'autorisation donnée au successeur ne pourra excéder celle fixée initialement pour le prédécesseur.

L'occupant reste seul responsable des dommages qui proviennent du fait de ses installations.
Il doit contracter une assurance multirisque pour le conteneur fourni, la plateforme et ses propres installations.

Les ouvrages mis à disposition de l'occupant sont la propriété de la Ville du Havre. A l'exception des transferts autorisés ci-dessus, **toute cession ou sous-location, partielle ou totale est interdite.**

L'occupant doit présenter annuellement avant chaque début d'exploitation :

- **un extrait K bis du Registre du Commerce de moins de 3 mois**
- **une attestation d'assurance responsabilité civile**
- **un certificat de conformité électrique établi par un technicien compétent**
- **un certificat de raccordement**

L'autorisation d'ouverture de l'établissement sera soumise à la transmission de ces pièces avant la date d'ouverture fixée par la Ville.

XI – RESILIATION

Il pourra être mis fin, à l'initiative et à la seule discrétion de la ville du Havre, à l'autorisation d'occupation en cas de manquement grave par l'occupant à l'une ou l'autre de ses obligations et notamment dans les hypothèses suivantes :

- Non installation avant la date prévue pour l'ouverture ;
- Non démontage après la date fixée par arrêté municipal ;
- Non justification de la qualité de commerçant en début de saison ;
- Non justification du certificat de conformité électrique à la date prévue pour l'ouverture ;
- Non-respect des prescriptions physiques et esthétiques ;
- Modification de l'exploitation commerciale sans accord de la Ville, telle qu'elle résulte de l'offre ;
- Non-respect des normes sanitaires ;
- Interruption du service par l'occupant hors cas de force majeure ou sans autorisation de la Ville ;
- Non-respect des règles relatives aux horaires de fermeture ;
- Non-respect des obligations en termes d'accès PMR ;
-Non-respect des engagements de l'occupant en termes de développement durable formulés dans son offre ;
- En cas de troubles graves ou répétés à l'ordre public, nuisances sonores, tapages nocturnes ;
- En cas de fermeture administrative prononcée par les autorités de police compétentes ;
-Absence ou retard répété de versement de la redevance d'occupation annuelle.

La résiliation sera mise en œuvre après une mise en demeure indiquant le manquement contractuel laissant la possibilité au titulaire de présenter ses observations écrites dans un délai de 15 jours.

La résiliation de la convention est exclue en cas de cause légitime imprévisible et indépendante du fait du titulaire.

Par ailleurs, la ville du Havre pourra résilier la convention d'occupation pour tout motif d'intérêt général après respect d'un préavis d'un mois.

XII – INDEMNISATION DE L'OCCUPANT EN CAS DE RESILIATION ANTICIPEE DE LA CONVENTION

En cas de résiliation pour faute de la convention d'occupation, l'occupant ne pourra prétendre à aucune indemnisation à raison des conséquences de cette résiliation, notamment au titre du manque à gagner, de la valeur non amortie de la structure installée ou de tous autres préjudices commerciaux.

En cas de résiliation de la convention d'occupation pour motif d'intérêt général, la ville du Havre indemnisera l'occupant à hauteur de la valeur non amortie de la structure démontable.

XIII – REDEVANCE D'OCCUPATION

En contrepartie de la mise à disposition de la demi-plateforme, l'occupant versera à la Ville du Havre une redevance annuelle composée :

* d'une part fixe de **9.000 € net**, révisée annuellement sur l'indice des prix à la consommation IPC – ensemble des ménages – France - Base 2015 - ensemble hors tabac – identifiant 001763852 et dans tous les cas d'un minimum de 1% chaque année ;.

* d'une quote-part concernant les frais de gardiennage, calculés sur la base de 33% du montant de la prestation annuelle pour l'ensemble des plateformes de la plage.

La redevance sera perçue au 1er juillet de chaque saison, à réception de la facture établie par la Ville. Le paiement devra s'effectuer par chèque bancaire émis à l'ordre du Trésor public, adressé par courrier au service Réglementation commerciale - Hôtel de ville 1517 place de l'Hôtel de Ville 76600 LE HAVRE ou remis au régisseur chargé de l'encaissement de cette redevance.

En cas de résiliation de la convention pour manquement de l'occupant au cours de saison, la redevance d'occupation pour la saison en cours restera due ou acquise par la ville.

En cas de résiliation de la convention par la ville pour un motif d'intérêt général en cours de saison, la redevance due par l'occupant sera calculée au prorata temporis et fera le cas échéant l'objet d'un remboursement par la Ville.

XIV – SANCTIONS PECUNIAIRES - PENALITES

Les manquements aux obligations contractuelles pourront être sanctionnés par des pénalités prononcées par la Ville à l'encontre de l'occupant.

Les pénalités suivantes seront appliquées après mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception :

- en cas de non-ouverture de l'établissement au moins 6 heures par jour : 400 €/ jour au cours duquel ce nombre d'heure minimal n'est pas respecté ;
- en cas de non-respect de l'obligation d'accès des personnes handicapées : 400 € / jour constaté ;
- -en cas de non –respect de l'un des engagements de l'occupant en termes de développement durable : 200 € par manquement constaté.

En cas de non transmission avant la date d'ouverture prévue chaque année par arrêté des documents prévus à l'article X : 150 € / jour de retard. La Ville pourra appliquer ces pénalités de plein droit, sans qu'aucune mise en demeure ne soit faite.

Les pénalités feront l'objet de l'émission, à la fin de chaque mois, d'un titre de recette exécutoire qui devra être réglé dans les 30 jours après émission sous peine d'application, de plein droit et sans mise en demeure, d'intérêts moratoires au taux d'intérêt légal multiplié par 1,5.

Les pénalités ainsi infligées sont des sanctions dépourvues de caractère libératoire et indemnitaire. Elles visent exclusivement à contraindre l'occupant au respect de ses obligations contractuelles. Elles n'excluent pas la recherche de la responsabilité de l'occupant pour manquement à ses obligations et la réparation du préjudice ainsi subi par la Ville par le versement d'une indemnité.

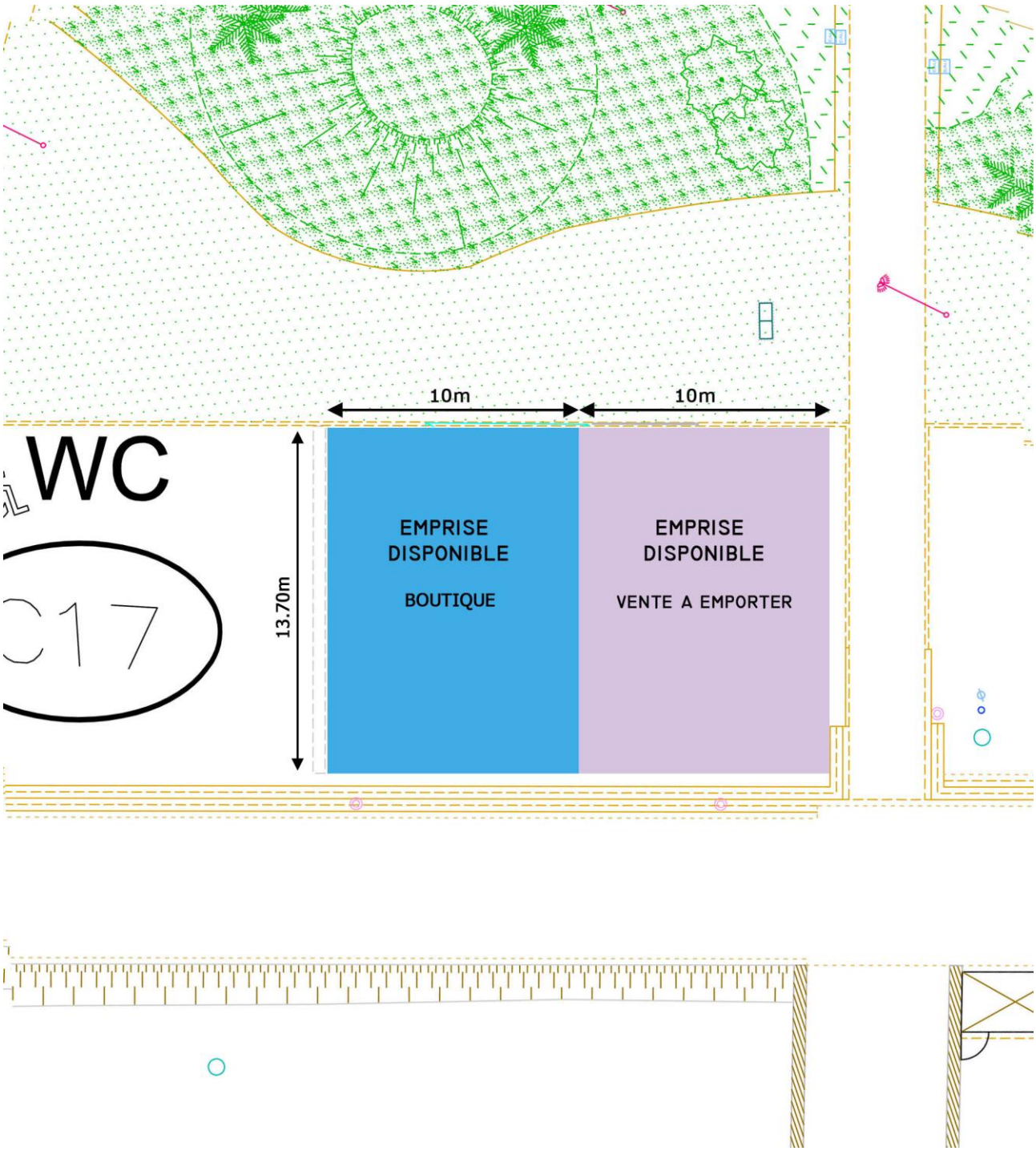
ANNEXE 1

PLAN DE SITUATION GENERALE


243m

ANNEXE 2

PLAN MASSE DE LA DEMI-PLATEFORME


10m
10m
WC
13.70m
EMPRISE
DISPONIBLE
BOUTIQUE
EMPRISE
DISPONIBLE
VENTE A EMPORTER

ANNEXE 3

MESURES DE REDUCTION DE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

La ville du Havre est engagée dans une démarche de développement durable depuis plusieurs années et souhaite que les prochains occupants partagent cet engagement. Le développement durable recoupe des problématiques environnementales, sociales et économiques sur lesquels la restauration a des conséquences non négligeables.
Le candidat est invité dans son offre à présenter des propositions de réduction de ces impacts, sur le volet environnemental.

Engagements en matière d'environnement : obligatoires

Une liste de 17 propositions est établie ci-dessous, le candidat devra obligatoirement en sélectionner au moins 4. Il est précisé que le nombre de propositions que le candidat s'engage à respecter sera pris en compte dans l'appréciation de l'offre.

Achats responsables

- Au moins 20 % des produits proviennent de Normandie ou d'un rayon <100 km ; ceux-ci sont indiqués sur la carte
- Au moins 20% des produits sont issus du commerce équitable ; ils sont indiqués sur la carte
- Au moins 30 % des produits alimentaires comportent un Signe Officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SICO) : label rouge/appellation d'origine/indication géographique/spécialité traditionnelle garantie/haute valeur environnementale ; ceux-ci sont indiqués sur la carte
- Au moins 20% des produits alimentaires proviennent de l'agriculture biologique ; ceux-ci sont indiqués sur la carte
- Les produits papier (serviettes, sont issus de forêts gérées durablement (label FSC ou PEFC) et/ou sont porteurs d'un écolabel

Gestion des déchets

- Les emballages individuels (ketchup, mayo, sucre etc.) sont proscrits
- Absence de vaisselle jetable en plastique
- Le restaurateur accepte les contenants personnels de ses clients afin d'éviter de produire des déchets d'emballages jetables
- Le restaurateur instaure un système de consignes des contenants pour les boissons et/ou pour les aliments
- Le restaurateur accepte de remplir les gourdes d'eau potable pour ses clients

- Le candidat installe une poubelle de tri devant son établissement pour les emballages de ses clients ; il se charge de l'entretien et du vidage régulier de cette poubelle et veille au respect du tri afin de pouvoir correctement évacuer les déchets dans les bacs gris et jaunes de la Communauté Urbaine.

Economies d'énergie

- Les appareils de chauffage et de refroidissement ne sont pas contigus
- En cas d'aménagement d'une terrasse, absence de chauffage à l'extérieur
- 100% des éclairages sont des LEDs

Gaspillage alimentaire

- Le candidat lutte contre le gaspillage alimentaire en indiquant sur sa carte différentes portions

Empreinte carbone de l'assiette

- Le candidat propose des plats sans viande pour réduire l'empreinte carbone et les indique sur sa carte. Pour exemple, les plats végétariens peuvent convenir.

Gestion des fluides

- Le candidat relève les compteurs d'eau et d'électricité au moins une fois par mois et établit des ratios mensuels (par couverts ou au prorata du chiffre d'affaire par exemple)