

SEANCE DU 06 JUILLET 2022

JG

N°7

OBJET : AFFAIRES SPORTIVES**Vote du principe de la concession pour la restauration de la Société Nautique**

L'an deux mil vingt - deux, le **CONSEIL MUNICIPAL**, légalement convoqué le 29 juin 2022 pour le 06 juillet 2022 à 19 heures s'est réuni à l'Hôtel de Ville dans la salle du Conseil, sous la présidence de M. Jean-Paul MICHEL, Maire.

PRESENTS

Maire : M. MICHEL

Conseillers Municipaux : Mme FENZAR-RIZKI, M. AUGUSTIN, Mme BLANCHARD, M. JAHIER, Mme NEILZ, M. MONOT, M. ZOUAOUI, Mme POUILLAIN, M. GIRARD, Mme BRATUN, Mme BREYSSE (en visioconférence), M. WACHOWIAK, Mme PUNTEL, M. GAUDEFROY, Mme MOKEDDEM, Mme MOREAU, M. PINTO DA COSTA OLIVEIRA (en visioconférence), M. BLAS, M. DURANCEAU, Mme DIKBAS, M. MACHADO, M. RYBKA, Mme CLERC, M. BERNARD, Mme CHAVANNE, M. FONTAINE, M. ROULLE, Mme SOUDAIS, M. FAILLE.

Pouvoir :

M. CHAUVEAU
Mme SAILLIER
M. HELFER
M. LEGEARD-DAMILANO

à M. JAHIER
à M. MACHADO
à M. FONTAINE
à M. ZOUAOUI

Absent(e) non excusé(e) :

Mme DUCHENE

Secrétaire de séance : Mme Nacéra BRATUN a été désignée pour remplir cette fonction, qu'elle a accepté.

N°07 – AFFAIRES SPORTIVES – Vote du principe de la concession pour la restauration de la Société Nautique

M. le Maire donne la parole à Mme Nacéra BRATUN, son adjointe en charge de l'Urbanisme.

Mme BRATUN expose que dans le cadre du futur projet de reconstruction du club nautique d'aviron, il est inclus un espace restauration.

La municipalité propose de lancer une procédure de concession de service public pour l'aménagement, la gestion et l'exploitation de l'espace restauration au sein de la Société Nautique, en application notamment de l'article L1411-1 du CGCT. Ce dernier prévoit que les collectivités territoriales, leurs groupements ou leurs établissements publics peuvent confier la gestion d'un service public dont elles ont la responsabilité à un ou plusieurs opérateurs économiques par une concession de service public (définie à l'Article L1121-3 du code de la commande publique).

Le rapport sur le principe de cette concession, qui présente les raisons de ce choix, ainsi que les principales caractéristiques de ce futur contrat, est annexé à la présente fiche.

Le Conseil Municipal est invité à approuver le recours à une procédure de gestion de service public pour l'aménagement, la gestion et l'exploitation de l'espace restauration de la future Société Nautique.

LE CONSEIL MUNICIPAL,

ENTENDU l'exposé du rapporteur,

VU le code général des collectivités territoriales et notamment son article L1411-1,

VU le code de la commande publique et notamment son article L1121-3,

VU l'avis de la commission consultative des services publics locaux du 24 juin 2022,

CONSIDERANT le rapport sur le principe de cette concession, qui présente les raisons de ce choix, ainsi que les principales caractéristiques de ce futur contrat, ci-annexé,

Après en avoir délibéré,

APPROUVE, conformément au rapport précité, le recours à une procédure de gestion de service public pour l'aménagement, la gestion et l'exploitation de l'espace restauration du futur club nautique d'aviron.

Adopté à la majorité des suffrages exprimés par :

31 voix pour

3 abstentions (M. ROULLE, Mme SOUDAIS, M. FAILLE)

POUR EXTRAIT CONFORME,

Jean Paul MICHEL

Certifiée exécutoire à la suite de la
transmission
En Sous- Préfecture, le 12/07/2022
A son affichage, le 13/07/2022
Lagny-sur-Marne, le 13/07/2022



Maire de Lagny-sur-Marne

La présente délibération, à compter de son caractère exécutoire, peut faire l'objet d'un recours contentieux pour excès de pouvoir, dans un délai de deux mois : par courrier adressé au Tribunal administratif de Melun, ou par l'application Télerecours citoyens accessible à partir du site www.telerecours.fr

Accusé de réception en préfecture
077-217702430-20220706-7-DE
Date de télétransmission : 12/07/2022
Date de réception préfecture : 12/07/2022



Rapport sur le principe de la concession

mai 22

Vu pour être annexé
la délibération du Conseil
Municipal du 06 juillet 2022

Jean Paul MICHEL



Maire de Lagny-sur-Marne

Ville de Lagny-sur-Marne



**Assistance à la passation d'un contrat de
concession pour l'exploitation d'un
restaurant au sein de la Société Nautique
de Lagny Aviron**



1.	Préambule	3
2.	Présentation des modes de gestion possibles	4
2.1.	Tous les modes de gestion	4
2.2.	La gestion en régie du service	5
2.3.	L'externalisation de l'exploitation du service	6
2.3.1.	Le recours au(x) marché(s) public(s) de prestation de service	6
2.3.2.	La gestion confiée à un opérateur privé : la concession de service public	7
2.3.3.	Les points communs entre concession de service public et marché public	8
2.3.4.	Les différences entre concession de service public et marché public en matière de gestion	8
3.	Mode de gestion proposé au regard des objectifs de la Personne Publique	9
3.1.	Raison du choix	9
3.2.	Conclusion : le recours à la concession de service public	10
4.	Principales caractéristiques du futur contrat	11
4.1.	Caractéristiques à définir au vu de la procédure choisie	11
4.1.1.	Détermination de la procédure applicable :	11
4.1.2.	Estimation de la valeur du contrat :	11
4.1.3.	Objectifs de Développement Durable en concession	11
4.2.	Hypothèses de service et objectifs de la Personne Publique	11
4.2.1.	Durée du contrat	11
4.2.2.	Périmètre du service	12
4.2.3.	Obligations du Titulaire dans la gestion du service	14
4.2.4.	Obligations de la Personne Publique dans la gestion du service	14
4.2.5.	Personnel	15
4.2.6.	Moyens matériels	15
4.2.7.	Régime financier du contrat	15

1.

1. PREAMBULE

Le présent rapport a pour objet de déterminer le mode de gestion le mieux adapté à **la gestion d'un espace de restauration « type snacking » au sein de la Société Nautique** de la Ville.

Cet espace sera intégré au bâtiment abritant le club d'aviron. Une extension du bâtiment et des rénovations seront ainsi réalisées par la Ville.

L'aménagement intérieur et extérieur, ainsi que l'exploitation sera confié à un opérateur spécialisé.

Des exigences en matière de service public rendu sont par ailleurs formulées.

Compte tenu de la durée nécessaire à la passation d'un contrat de concession et du souhait de la Personne Publique de retenir un Titulaire suffisamment en amont du démarrage du contrat, la Personne Publique doit dès à présent enclencher une procédure de mise en concurrence.

Conformément à l'*article L 1411-4 du Code Général des Collectivités Territoriales (CGCT)*, l'assemblée délibérante doit se prononcer sur le principe du recours à la concession après avoir recueilli l'avis :

- Du Comité Technique (selon les articles 32 et 33 de la *loi n° 84-53 du 26 janvier 1984*) ;
- De la Commission Consultative des Services Publics Locaux (CCSPL), selon les articles *L1411-4* et *L1413-1* du CGCT).

Le présent document constitue le rapport sur la base duquel la CCSPL et l'assemblée délibérante se prononcent sur le principe de la concession et sur les principales caractéristiques du futur contrat.

Le présent rapport a donc pour objet de présenter :

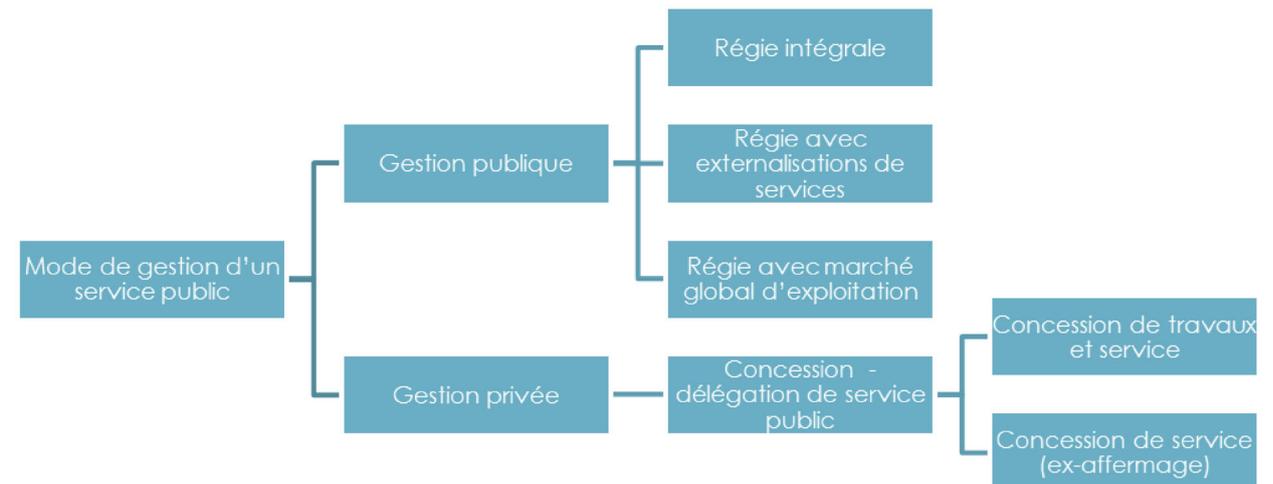
- Les principales caractéristiques des différents modes de gestion envisageables dans le cas présent ;
- Les objectifs de la Personne Publique dont découlent le montage proposé et les principales caractéristiques du futur contrat.

2.

2. PRESENTATION DES MODES DE GESTION POSSIBLES

2.1. Tous les modes de gestion

Les principaux modes de gestion, publics ou privés, envisageables figurent sur le schéma ci-après.



En l'espèce, la Ville de Lagny-sur-Marne assume, sous maîtrise d'ouvrage publique, la réhabilitation du complexe de l'aviron, en créant un espace de restauration. Ainsi, à l'achèvement des opérations de travaux, une exploitation optimale de l'espace de restauration nécessitera :

- Un projet d'investissement pour l'acquisition de matériels d'exploitation et de mobiliers (cuisine, restauration assise, etc.) mais également d'équipements divers (sonorisation, animations, etc.) ;
- Des opérations d'aménagements et de décoration des espaces en lien avec le projet d'exploitation (Terrasse) ;

Le présent rapport explicite le choix de la Collectivité en matière de gestion en incluant les contraintes liées à la réalisation globale du projet.

Parmi les nombreux montages possibles, le choix le plus pertinent dépend de facteurs qu'il convient d'étudier avant de procéder au choix définitif.

Peuvent donc être étudiés les montages suivants :

- Soit une gestion directe du restaurant par la Ville de Lagny-sur-Marne au moyen d'une régie ;
- Soit par un contrat public codifié au sein du Code de la commande publique (CCP) permettant l'externalisation de l'exploitation avec :
 - Une gestion au travers d'un marché public d'exploitation ;
 - Une concession de service au sens de la troisième partie du CCP (*équivalent d'une ancienne **Délégation de Service Public** de type concession*), englobant les investissements nécessaires.
- **Concession**

Les différents modes de gestion des services publics impactent la nature du lien unissant la Collectivité aux équipements et éventuels cocontractants selon les modalités décrites ci-après.

2.

2.2. La gestion en régie du service

La régie est un mode de gestion des services publics par lequel la Personne Publique prend en charge une activité dans le cadre de ses propres services.

Cependant, cela ne signifie pas que toutes les tâches sont réalisées directement par la Personne Publique. Celle-ci peut passer des contrats avec des tiers pour réaliser tout ou partie de sa mission (développement d'animations, offre de restauration complémentaire, etc.). Les contrats correspondants (travaux, fourniture, prestations de services) sont conclus conformément aux procédures définies par le CCP.

Il s'agit pour la Personne Publique d'assurer par ses propres moyens (sans Titulaire, ni sous-traitant) la gestion complète de l'équipement. Lorsqu'elle gère directement un service public, elle est totalement responsable du service, et en particulier :

- Elle est responsable de l'organisation et du fonctionnement du service,
- Elle utilise exclusivement son personnel (Titulaire ou non Titulaire),
- Elle supporte toutes les dépenses quelle que soit leur nature,
- Elle encaisse toutes les recettes liées au service.

Incidences du recours à la régie directe

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none">• Maîtrise totale du service et liberté de décision.• Procédure de mise en place simple subordonnée à la délibération de la collectivité.	<ul style="list-style-type: none">• La collectivité supporte pleinement la responsabilité juridique, technique et financière de la gestion du service• La collectivité doit se doter des moyens techniques et humains ainsi que du savoir-faire nécessaire pour assumer la gestion du service dans ses moindres détails ce qui suppose un fort investissement humain, financier et technique• Lourdeur administrative liée aux règles de la comptabilité publique• Ne permet pas de bénéficier directement de l'expérience et de la mutualisation d'un opérateur privé• Mutualisation possible avec une autre personne publique que via la signature d'une convention de coopération.• L'investissement immobilier nécessaire dans le cadre du projet entraîne une charge conséquente pour la Collectivité.

La gestion en régie peut s'avérer intéressante pour les raisons suivantes :

- La collectivité à la maîtrise totale du service et liberté de décision
- La collectivité gère l'aspect ressources humaines et fournit donc le personnel nécessaire

Sur le plan technique, la Personne Publique s'occupe de la gestion du service, du personnel et de l'entretien des ouvrages et du matériel. Elle dispose à ce titre d'un contrôle fort sur l'exploitation, mais qui s'avère souvent contraignant pour la gestion quotidienne d'un service public.

La gestion comptable et technique d'une cuisine centrale, dans un environnement techniquement complexe, requiert un savoir-faire et des compétences professionnelles pointues souvent difficiles à réunir en interne par la Personne Publique.

Par ailleurs, les conditions d'exploitation d'une restauration de type commerciale en régie sont limitées, au regard des règles la concurrence.

2.

2.3. L'externalisation de l'exploitation du service

2.3.1. Le recours au(x) marché(s) public(s) de prestation de service

La Personne Publique peut également confier à un tiers (ou des tiers) des prestations plus ou moins étendues liées à la gestion du service (par exemple, l'entretien-maintenance seulement ou la gestion complète) tout en gardant le contrôle du service.

Il s'agit d'un contrat dans lequel le Titulaire assure la gestion du service pour le compte de la Personne Publique. La Personne Publique fixe dans le cadre du marché le contenu détaillé de la prestation attendue. La vigilance dans la rédaction et la précision dans le descriptif des prestations sont indispensables pour éviter les zones d'ombre, sources de conflit pendant la durée du contrat.

La **rémunération du Titulaire est indépendante des résultats du service**. Il n'est pas intéressé à la gestion. La Personne Publique supporte le déficit éventuel ou bénéficie de l'excédent éventuel.

Le Titulaire reverse à la Personne Publique les recettes perçues auprès des usagers.

Dans le cadre d'un marché public, la Personne Publique achète une prestation de service à un partenaire privé.

Incidences du recours au marché de prestation

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none">• Contrat permettant d'attirer des candidats via une procédure de mise en concurrence ;• Très fort encadrement et contrôle des prestations par la collectivité ;• Permet de bénéficier de la compétence d'un spécialiste de restauration quel que soit sa taille (grande entreprise, PME, TPE, association).• La Collectivité est déchargée des tâches quotidiennes d'exploitation ou d'exécution des tâches	<ul style="list-style-type: none">• Risque financier supporté par la collectivité – pas ou peu d'intéressement à la performance du service pour le titulaire ;• Contrat de courte durée nécessitant une remise en concurrence périodique ;• Procédure de passation lourde laissant peu de place à la négociation ;• Impossibilité de confier une mission globale au titulaire du fait de l'obligation d'allotissement ;• L'investissement immobilier, nécessaire dans le cadre du projet, doit s'articuler avec l'obligation d'allotissement et peut entraîner une charge conséquente pour la Collectivité si elle doit l'assumer par ses propres moyens.• Risque d'une qualité de service médiocre si le dimensionnement des moyens mis en œuvre n'est pas suffisant ce qui nécessite un fort travail de cadrage du contrat au préalable ;• Limite forte aux recettes annexes (ex : commercialisation d'espace) sous peine de requalification du contrat.• Nécessité de trouver des opérateurs économiques intéressés par l'exploitation du service.

Dans un marché public de services, le titulaire est moins intéressé à la gestion (risque d'une qualité de service médiocre) ce qui rend difficile de retenir ce mode de gestion. De plus, la collectivité assume la responsabilité du service et les risques financiers de la gestion. Les travaux ne peuvent être inclus dans ledit marché, du fait de l'obligation d'allotissement. Enfin, ce mode de gestion limite la possibilité de percevoir des recettes annexes tirées de l'exploitation en raison de la nature et de la forme juridique de ce type de contrat public.

2.

2.3.2. La gestion confiée à un opérateur privé : la concession de service public

Au terme de l'article L. 1121-1 du Code de la Commande Publique, **les contrats de concessions sont les contrats qui confient l'exécution de travaux et/ou la gestion d'un service (public ou non) à un tiers, à qui est transféré un risque lié à l'exploitation de l'ouvrage ou du service, en contrepartie du droit d'exploiter cet ouvrage ou ce service** (éventuellement assorti d'un prix).

La part de risque transférée implique **une réelle exposition aux aléas du marché**, de sorte que toute perte potentielle supportée par le concessionnaire ne soit pas purement théorique ou négligeable.

Le Concessionnaire assume le risque d'exploitation lorsque, dans des conditions normales d'exploitation, il n'est pas assuré d'amortir les investissements ou les coûts qu'il a supportés, liés à la réalisation et la gestion de l'ouvrage ou du service.

En pratique, le Concessionnaire **assume le risque commercial lié à l'exploitation du service** (gestion aux risques et périls du délégataire) et tire sa rémunération en partie des recettes versées par les usagers.

Le délégataire doit donc :

- Assurer la responsabilité de l'organisation et du fonctionnement du service ;
- Supporter l'intégralité des dépenses d'exploitation ;
- Percevoir les recettes d'exploitation du service ;
- Supporter le risque sur les produits et la fréquentation du service.

Dans le cadre d'une concession de service public, la Personne Publique conserve :

- La maîtrise d'ouvrage du service et la validation des principes de fonctionnement (exigences de qualité, d'ouvertures de l'établissement, ...) ;
- Le rôle de contrôle du service réalisé par le Concessionnaire.

Incidences du recours à la concession	
Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none">• Permet de confier à un tiers l'exploitation du service ou la réalisation de travaux et supporte l'ensemble des risques d'exploitation (financier et technique).• La Personne Publique est déchargée des tâches quotidiennes d'exploitation.• Risques et responsabilités limités pour la Personne Publique.• Permet de bénéficier de la compétence d'un spécialiste de restauration• Opérateur particulièrement intéressé à la bonne gestion de l'équipement ou du service ;• Capacité de négociation plus importante en Concession• Absence d'interfaces entre plusieurs exploitants• Le poids de l'investissement est porté par l'opérateur dès lors que la concession est prévue globalement.	<ul style="list-style-type: none">• Durée plus longue que pour un marché (en fonction de la durée d'amortissement des investissements).• Nécessite la mise en place d'un protocole de contrôle et de suivi de l'exécution du service (réunions, visites, tableaux de bord, etc.)• Contrôle plus distant sur l'exploitation du service• Montage peu adapté aux services peu risqués avec une subvention de fonctionnement importante• Nécessité de trouver des opérateurs économiques intéressés par l'exploitation du service.

2.

2.3.3. Les points communs entre concession de service public et marché public

Sur le plan technique, aucun de ces modes de gestion ne se distingue fondamentalement. Dès lors, quelle que soit la solution retenue par la Personne Publique, les prestations techniques, les engagements en matière de performance, de respect des objectifs fixés par la Personne Publique, de conseil et de veille technique, etc. ne seront pas différents.

Dans tous les cas, la Personne Publique aura les moyens d'obtenir de son cocontractant la qualité de service attendue et d'en assurer le contrôle.

2.3.4. Les différences entre concession de service public et marché public en matière de gestion

Pour l'organisation de la gestion externalisée de son service, la Personne Publique peut opter pour la conclusion d'un ou plusieurs marchés publics ou encore d'une concession. Malgré de nombreux points communs, cette dernière présente certains avantages au regard de la situation de la Personne Publique.

	Concession de service public	Marché public
Esprit du contrat et autonomie du Titulaire	Logique de résultat : le contrat fixe les résultats que la Personne Publique exige d'atteindre. À charge pour le Concessionnaire de mettre en œuvre les moyens nécessaires pour les atteindre. Plus grande autonomie du Concessionnaire dans la gestion et l'organisation du service.	Logique de moyens : le contrat fixe les moyens que le Titulaire doit utiliser, à charge pour la Personne Publique de s'assurer qu'ils sont suffisants pour atteindre les objectifs qu'elle s'est fixés.
Rémunération du Titulaire	La rémunération du Concessionnaire doit être « <i>substantiellement liée aux résultats de l'exploitation du service</i> ». En pratique, le Concessionnaire assume le risque commercial lié à l'exploitation du service (gestion aux risques et périls du Concessionnaire) et tire sa rémunération des redevances versées par les différents usagers. Les recettes issues des usagers rentrent directement dans son propre compte d'exploitation.	La Personne Publique supporte le risque économique puisque le Titulaire perçoit les recettes pour le compte de cette dernière. Le reste à charge pour la Personne Publique dépend des recettes perçues.
Recours à la négociation avec les candidats (permet une plus grande capacité d'adaptation des candidats à la demande de la Personne Publique)	Oui sans pondération des critères obligatoires	Liberté restreinte suivant la forme de la consultation mise en œuvre.

3.

3. MODE DE GESTION PROPOSE AU REGARD DES OBJECTIFS DE LA PERSONNE PUBLIQUE

3.1. Raison du choix

Les raisons qui poussent la Personne Publique à faire son choix sont les suivantes :

- Un espace de restauration est par nature un équipement **techniquement contraignant et spécifique** nécessitant l'alliage de compétences et profils spécifiques ;
- La gestion d'un restaurant requiert un savoir-faire spécifique, en ce qui concerne le service proposé aux usagers ;
- Les exigences du public-cible vis-à-vis d'un tel équipement nécessitent d'appréhender les nouvelles tendances (culinaires, animations, etc.) et de s'y adapter en permanence tout en adoptant les bonnes pratiques du secteur ;
- La Personne Publique souhaite faire porter **l'entière responsabilité économique et financière** de l'équipement à un opérateur privé, qui en assurera la gestion en assumant le risque d'exploitation ;
- La **personne publique ne souhaite pas assumer le poids de l'investissement et les risques associés** à la réalisation de l'aménagement de la cuisine nécessaires au fonctionnement de l'équipement.
- La Personne Publique souhaite que **son équipement puisse être utilisé au maximum de ses capacités ce qui suppose une exploitation optimale et calée sur un parfait ciblage des besoins dont pour lesquels les opérateurs spécialisés disposent de compétences avérées** ;
- La procédure de concession, sans critères hiérarchisés, offre une **plus grande capacité de négociation permettant ainsi une meilleure adéquation entre le besoin de la personne publique et les offres des candidats intéressés** ;

Aussi, la technicité du métier, la mobilisation de plusieurs profils et compétences, la nécessité d'avoir un positionnement adapté, les contraintes budgétaires et réglementaires incitent à retenir le principe d'une concession et plus précisément à recourir à un contrat de concession de service public.

3.

3.2. Conclusion : le recours à la concession de service public

Compte tenu des objectifs de la Personne Publique et des contraintes afférentes à la gestion de l'équipement, **la solution de la concession de service public semble la mieux adaptée.**

Celle-ci permet à la Personne Publique :

- D'une part, d'être **déchargée de la gestion quotidienne du service** et ainsi de pouvoir **se concentrer sur ses missions de contrôle des prestations** rendues par le Titulaire,
- D'autre part, de **bénéficier du savoir-faire de l'opérateur privé** dans la gestion quotidienne du service qui lui est confiée

En effet, la Personne Publique ne souhaite pas prendre en charge **la responsabilité technique, juridique et financière** liée à la gestion qui serait donc confiée au Titulaire du contrat.

Ce dernier serait chargé de gérer l'équipement à ses risques et périls conformément aux prescriptions du cahier des charges ; la Personne Publique conservant un droit de contrôle sur l'exécution du contrat.

La Personne Publique propose de lancer une procédure de concession pour la réalisation des travaux d'aménagement intérieur et extérieur, puis la gestion de l'espace de restauration au sein de la Société Nautique de Lagny Aviron.

Dans le cadre de la procédure, le Comité Technique, la CCSPL et l'assemblée délibérante sont donc appelés à se prononcer sur le principe du recours à la concession comme mode de gestion de l'équipement.

4.

4. PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DU FUTUR CONTRAT

4.1. Caractéristiques à définir au vu de la procédure choisie

4.1.1. Détermination de la procédure applicable :

Selon l'article R. 3126-1 du Code de la Commande Publique, la procédure applicable (simplifiée ou formalisée) est définie en fonction d'une série de critères. Dans le cadre de la restauration dite « commerciale », le seuil de valeur du contrat permettant de définir la procédure est située à un montant de 5,382 M€HT.

En l'espèce, au regard des investissements à porter, et donc du retour à attendre au regard des capitaux investis, le seuil ne devrait pas être dépassé, sous réserve d'une étude plus approfondie. Le cas échéant, la procédure à mettre en œuvre serait une procédure **simplifiée**.

4.1.2. Estimation de la valeur du contrat :

La valeur et la méthode de calcul seront précisées dans les documents de la consultation (Avis de concession ou Règlement de la Consultation).

4.1.3. Objectifs de Développement Durable en concession

Selon les articles L. 3111-1, L. 3111-2 et R. 3111-1 du Code de la Commande Publique, les spécifications techniques et fonctionnelles (nature et étendue du besoin à satisfaire) doivent prendre en compte des objectifs de développement durable dans les dimensions économique, sociale et environnementale.

4.2. Hypothèses de service et objectifs de la Personne Publique

Les hypothèses que la Personne Publique souhaite intégrer dans le projet de contrat sont les suivantes.

4.2.1. Durée du contrat

- Durée : 5 ans
- Date de démarrage du contrat : à la date de notification du contrat.

Jusqu'à 5 ans, la justification de la durée du contrat n'est pas rendue obligatoire par l'article R. 3114-2 du Code de la Commande Publique.

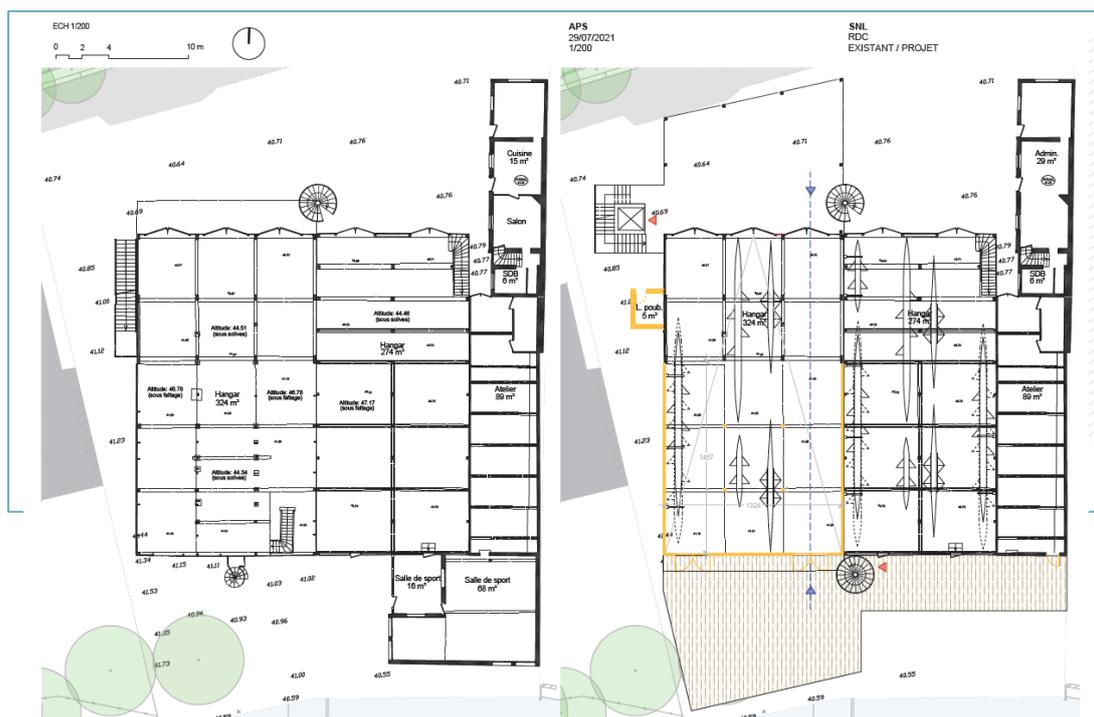
4.

4.2.2. Périmètre du service

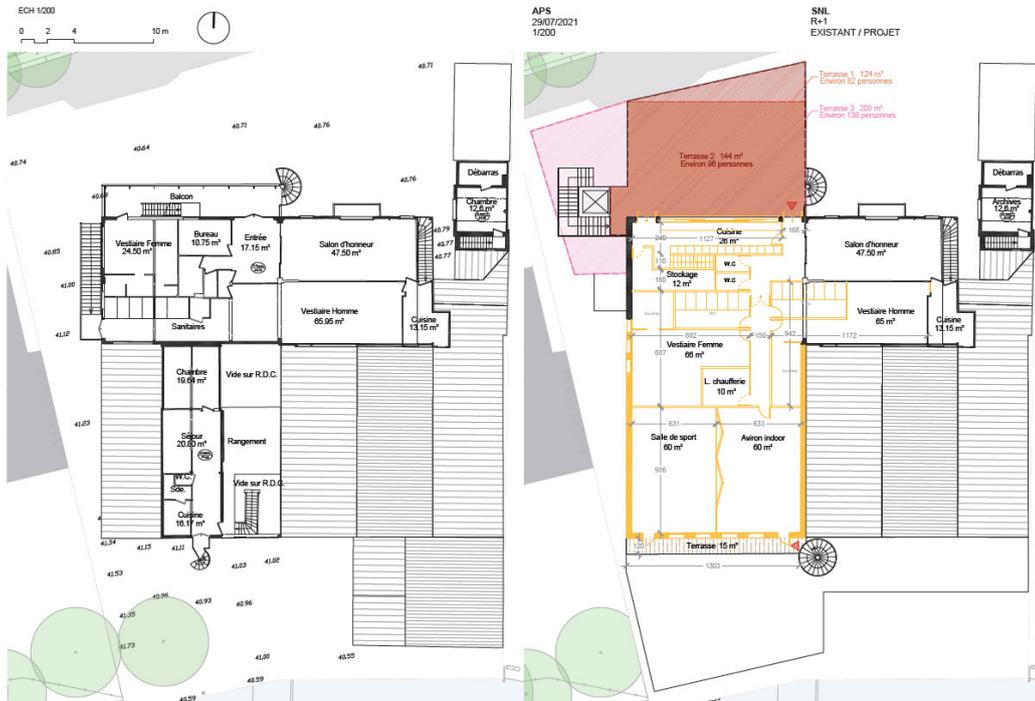
Gestion et exploitation d'un espace de restauration au sein de la Société Nautique de Lagny Aviron, située 131 Quai de la Gourdine, 77400 Lagny-sur-Marne.

Plus précisément, l'espace de restauration est intégré à la société nautique de Lagny Aviron (cf. plan ci-dessous).

Plans - RDC



Plans – R+1



Projet envisagé – Plans – R+2



4.

4.2.3. Obligations du Titulaire dans la gestion du service

Le Titulaire serait notamment en charge des prestations suivantes :

- **L'approvisionnement en denrées alimentaires ;**
- **L'exploitation de l'établissement de restauration ouvert à tous publics**
- La confection des repas en conformité avec des prescriptions qualitatives et nutritionnelles et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur ;
- L'élaboration de la carte de restauration type snacking et de boisson dans les limites contractuelles ;
- Le respect des attentes de la Collectivité en matière de jours et d'horaire d'ouverture de l'établissement ;
- Le développement d'une offre d'animation et d'événements dans les espaces concédés et en lien avec les attentes de la Personne Publique définies contractuellement ;
- La réalisation des aménagements intérieurs et extérieurs nécessaires à une exploitation équilibrée du service ;
- La gestion administrative du contrat (gestion des ressources humaines affectées au service, contrôle de l'hygiène, etc.) ;
- L'acquisition du matériel d'exploitation pour une activité de restauration type snacking et le développement d'animations et d'événements mais également de petit matériel ainsi que de l'ensemble des fournitures courantes nécessaires à l'entretien des locaux et à la gestion du service ;
- L'entretien courant et le nettoyage des locaux, des équipements, des gros matériels et mobiliers, du petit matériel ;
- La maintenance et le renouvellement des matériels, selon les modalités déterminées contractuellement ;
- La gestion financière de l'équipement ;
- Le paiement de la redevance pour occupation du domaine public ;
- La fourniture régulière à la Personne Publique de comptes rendus d'activités ;

Toutes ces missions seront énoncées et précisées dans le contrat de concession de service public passé entre la Ville et le concessionnaire

4.2.4. Obligations de la Personne Publique dans la gestion du service

La Ville conservera un pouvoir de contrôle sur le bon déroulement de l'exploitation ainsi que sur la gestion du service par le biais d'outils qui seront précisés dans le contrat.

La Personne Publique serait notamment en charge des prestations suivantes :

- L'approbation de tout projet de modification de la destination des lieux ;
- La définition des conditions d'ouverture de l'établissement, du fait de son insertion au sein de la Société Nautique de Lagny Aviron ;
- Le contrôle de la prestation du délégataire.

4.

La Personne Publique prévoit un contrôle accru du Titulaire :

- Par la communication :
 - D'indicateurs de suivi d'activité et de qualité (par trimestre et par an) ;
 - Avant le 1er juin de chaque année, un rapport annuel portant sur l'exercice précédent dans les formes et conditions prévues par les articles L.3131-5 et R.3131-2 et suivants du CCP et présentant notamment :
 - La totalité des opérations afférentes à l'exécution du contrat de concession (notamment le compte annuel de résultat de l'exploitation de la concession) ;
 - Les conditions d'exécution du service ;
 - Une analyse de la qualité du service.
- Par des rencontres régulières, notamment au sein d'une commission de suivi et de contrôle que la Ville pourra proposer de constituer entre les parties comprenant des représentants de la Ville et du concessionnaire, qui se réunit en tant que de besoin, sur demande de l'une des parties. Son objectif est de permettre d'engager toutes les discussions utiles à l'amélioration des conditions d'exploitation du service.
- Par des pénalités qui seront proposées dans le projet de contrat.

4.2.5. Personnel

Le Titulaire assure le recrutement et la gestion du personnel dans l'objectif d'assurer une exploitation du service de qualité. Il doit donc affecter au service du personnel qualifié pour satisfaire les besoins du service et l'exécution du contrat.

4.2.6. Moyens matériels

Des travaux d'extension et de rénovation du bâtiment abritant la Société Nautique seront assurés par la Ville en maîtrise d'ouvrage publique. L'espace au sein de ce bâtiment mis à disposition du titulaire lui sera livré « brut de béton¹ » (ou coque brut).

Le titulaire aura la charge de l'aménagement intérieur (Vestiaire, cuisine, stockage) et extérieur (terrasse) selon les modalités définies contractuellement.

De fait, il sera demandé au Titulaire d'assumer, durant toute la durée du contrat, les charges revenant tant au propriétaire qu'au preneur des lieux.

4.2.7. Régime financier du contrat

Le concessionnaire tire sa rémunération de l'exploitation du service concédé et des prestations contractuellement confiées, sous la forme des recettes tarifaires perçues auprès des usagers ou des éventuels tiers. Les tarifs sont définis par délibération de la Ville.

Le concessionnaire assume ainsi l'ensemble des dépenses d'exploitation afférentes à l'exécution du service concédé et des prestations contractuellement confiées.

Le concessionnaire supporte ainsi intégralement l'aléa de l'exploitation et le risque sur les recettes et charges en découlant, pendant la durée du contrat. Il exploitera donc le service public à ses risques et périls sur la

¹ Espace simplement clos sans aménagements intérieurs, et sans éléments d'équipement, fluides en attente.

4.

base d'un compte d'exploitation (CEP) prévisionnel établi pour toute la durée du contrat et annexé au futur contrat.

Toutefois, en fonction du contenu précis du contrat, la Ville pourra être amenée à verser au titulaire une compensation financière pour obligations de service public, qui devra toutefois être justifiée au regard des sujétions de service public imposées au titulaire.

En outre, en contrepartie de l'usage des installations, le concessionnaire verse chaque année à la Ville une redevance d'occupation du domaine public minimum garantie, acquise dans tous les cas à la Ville, ainsi que, le cas échéant, une redevance variable annuelle dont les modalités de calcul seront précisées dans le contrat.

Le régime financier du contrat comprendra donc les éléments suivants :

- Les produits issus des recettes perçues par le titulaire sur les usagers du service pour la vente des services ;
- Le versement éventuel d'une compensation pour obligations de service public dans les conditions prévues contractuellement le cas échéant ;
- Les charges supportées par le titulaire en fonction des missions qui lui sont confiées au titre du contrat ;
- Les redevances versées par le concessionnaire à la Ville.