



## Jargeau Plage 2025

### Restauration

# AVIS D'APPEL PUBLIC DE MISE EN CONCURRENCE DE L'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC

#### 1 - Contexte :

Jargeau est une ville ligérienne de 4 600 habitants au cœur d'un bassin de vie de 12 000 personnes. La commune possède un patrimoine architectural historique et culturel reconnu :

- Église du XI<sup>ème</sup> et XVI<sup>ème</sup> siècle, inscrite au répertoire des monuments historiques
- Musée Roty, créateur de la célèbre « Semeuse »
- Maison de Loire du Loiret, pour valoriser le milieu ligérien
- L'office de tourisme, pour développer les activités touristiques
- Terrain de camping, site d'accueil aujourd'hui rénové
- Des associations valorisant les produits gastronomiques
- Des fêtes et des foires réputées
- Un carnaval renommé
- Une union commerciale active, à l'image de sa « Grande table »
- Une fête de l'Europe et des cultures du monde en partenariat avec les jumelages
- Deux jumelages, pour développer l'idée européenne.

Le centre-ville ancien, avec sa rue piétonne commerçante est un cœur de village typique, actif et prospère avec des commerces de proximité et des espaces de convivialités récemment créés.

À l'image d'autres villes ligériennes, la municipalité de Jargeau organise depuis plus de 12 ans Jargeau Plage, avec différentes animations ludiques, de détente et de découverte du site. Le tout entièrement gratuit et libre d'accès.

Depuis 2013, un tremplin musical organisé en partenariat avec la ville de Saint Denis de l'hôtel, permet à de jeunes talents de la région voulant se faire connaître, de s'exprimer sur scène dans des conditions professionnelles devant un public. Ce tremplin musical est devenu un événement dans l'événement et est suivi par de nombreux spectateurs.

Pour information, l'édition 2024 de Jargeau Plage a réuni au total plus de 12 000 spectateurs.

Le présent appel public a pour but d'attribuer un emplacement pour la réalisation de prestations de restauration, tels que décrits ci-après au point n° 3.

## 2 - Présentation de Jargeau Plage :

L'évènement se déroulera du Samedi 12 juillet au Vendredi 1er Août 2025. Il s'articule autour de plusieurs types d'activités :

- Des activités en accès libre, toute la semaine et les week-ends : Prêt de matériels de sport et jeux de plage, transats, parasols. Installation de cabines de plage, structures gonflables ludiques. Restauration et espace pique-nique, terrain pour beach football, beach tennis, beach rugby et sand-ball ;
- Des activités encadrées, chaque jour de la semaine et week-end : Activités zumba, activités sportives multiples, tournois sportifs enfants et adultes, ateliers créatifs pour les enfants, lectures publiques, soirées musicales ou dansantes, etc.) ;
- Des spectacles et concerts les week-ends.

## 3 - Objectif de la procédure de mise en concurrence simplifiée :

L'objectif de la procédure est d'attribuer un emplacement **disponible tous les jours de 11h30 à 22h30 pendant la durée de la manifestation**, permettant à un prestataire de développer une activité économique de restauration nomade sur le site de Jargeau Plage, dans le cadre des dispositions de l'ordonnance n° 2017-562 du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques :

- **entre 12h et 14h30 pour y réaliser des prestations de « petite restauration »** (restauration rapide en plats chauds et froids, salés et sucrés, gouters, pâtisseries, glaces... etc. et vente de boissons fraîches et **alcoolisées jusqu'au 3<sup>e</sup> groupe jusque 22h30**) et de **14h30 à 19H heures, pour y réaliser des prestations types « goûters »** restauration sucrée, gouters, pâtisseries, glaces... etc. et vente de boissons fraîches et **alcoolisées jusqu'au 3<sup>e</sup> groupe jusque 22h30**
- **à partir de 19 heures et jusqu'à 22h00, pour y réaliser des prestations de restauration traditionnelle**, avec entrées, plats chauds, desserts, et possibilité de **vente de boissons alcoolisées jusqu'au 3<sup>e</sup> groupe jusque 22h30**.

### 3.1 - Objet de la procédure :

Cette procédure de mise en concurrence simplifiée accordera une autorisation d'occupation temporaire du domaine public à un prestataire offrant un service de restauration de qualité sur l'ensemble de la manifestation répondant aux exigences.

L'autorisation s'étalera sur une période du 10 Juillet au 2 Août 2025.

Chaque titulaire d'une autorisation aura en charge, dans le respect des règles HACCP :

- L'élaboration des menus variés (mixtes viandes, poissons et végétariens),
- L'achat des matières premières,
- La préparation de l'offre culinaire,
- Le service des repas,
- Le nettoyage de la vaisselle,
- L'entretien et le nettoyage de l'emplacement mis à disposition,
- L'évacuation des déchets vers les poubelles appropriées mises à disposition.

Le titulaire de l'autorisation sera seul responsable de la gestion financière notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé par lui.

Il fera son affaire des résultats d'exploitation de son activité, dans les conditions définies au cahier des charges, sans pouvoir exercer quelque recours que ce soit contre la mairie de Jargeau.

La mairie de Jargeau mettra à disposition un emplacement sur le site. Cette mise à disposition comprendra un raccordement électrique et un raccordement à l'eau potable.

En tout état de cause, la mairie de Jargeau restera propriétaire des emplacements mis à disposition.

### **3.2 - Caractéristiques du service de restauration :**

#### **3.2.1 - Aspects techniques :**

Le titulaire de l'autorisation pourra accéder à la plage avec son véhicule de restauration.

Il bénéficiera d'un emplacement réservé, en extérieur sur la plage, à l'entrée du site, pour l'installation de son véhicule atelier. Son emplacement précis se fera en accord avec l'équipe organisatrice.

Des tables, des bancs et des chaises seront mis à disposition par la ville et installés par les organisateurs. Ces installations ne seront pas réservées exclusivement aux clients mais à tous les utilisateurs de Jargeau Plage.

#### **3.2.2 - Périodes et jours de fonctionnement :**

Le site pourra unilatéralement être fermé par les organisateurs en cas d'intempérie ou de risque majeur. Cette fermeture ne donnera lieu à aucune compensation ou réduction de la redevance et sera effective sans préavis.

En dehors de ces cas d'intempérie ou de problèmes de sécurité, la mairie de Jargeau se réserve le droit de mettre fin à l'occupation du domaine public, sans indemnité et sans préavis pour les raisons suivantes :

- Non-paiement de la redevance d'occupation du domaine public ;
- Non-occupation de son emplacement sans accord de la mairie de Jargeau, sans nécessité de préavis ou avertissement ;
- Non-respect du cahier des charges.

#### **3.2.3 - Obligations du service :**

Pour la « petite restauration » de 12h à 19h:

- Restauration en présentiel;
- Une offre salée (salades, snacks...) et sucrée (pâtisseries, glaces...) devra être proposée tous les jours à partir de 12h.
- Vente de boissons non alcoolisées (eaux minérales et gazéifiées, jus de fruits ou légumes non fermentés, limonades, sodas, infusions, lait, café, thé, chocolat) et de boissons alcoolisées allant jusqu'à la 3<sup>e</sup> catégorie (vins, bières, cidres, vins doux naturels, crèmes de cassis) uniquement avec un plat. Seule la bière pourra être servie sans prestation de restauration ;
- Des gobelets réutilisables à l'effigie de Jargeau Plage seront mis à disposition du prestataire pour le service des boissons. Ces gobelets seront consignés au prix de 1€. Les gobelets non restitués donneront lieu au versement du montant de la consigne perçu par le prestataire à la ville ;
- Le prestataire devra être équipé d'un TPE pour les paiements ;
- Le personnel en charge de la restauration sur cette période devra permettre une fluidité de service à savoir au minimum trois personnes en permanence sur le site.

Pour la restauration traditionnelle de 19h à 22h30:

- Un choix d'entrées ;
- Deux plats du jour complets au moins, en quantité suffisante, devant être dans la mesure du possible, différents chaque soir et permettant de proposer une offre variée ;
- Un choix de desserts ;
- Vente de boissons non alcoolisées (eaux minérales et gazéifiées, jus de fruits ou légumes non fermentés, limonades, sodas, infusions, lait, café, thé, chocolat) et de boissons alcoolisées allant jusqu'à la 3<sup>e</sup> catégorie (vins, bières, cidres, vins doux naturels, crèmes de cassis) uniquement avec un plat. Seule la bière pourra être servie sans prestation de restauration ;
- Des gobelets réutilisables à l'effigie de Jargeau Plage seront mis à disposition du prestataire pour le service des boissons. Ces gobelets seront consignés au prix de 1 €. Les gobelets non restitués donneront lieu au versement du montant de la consigne perçu par le prestataire à la ville.
- Le prestataire devra être équipé d'un TPE pour les paiements ;
- Le personnel en charge de la restauration sur cette période devra permettre une fluidité de service à savoir au minimum cinq personnes en permanence sur le site ;

- Le service des boissons et des desserts devra pouvoir être séparé du service des plats pour éviter de longues files d'attente.
- Les menus devront faire l'objet d'un affichage au moins deux jours en avance, sauf problème d'approvisionnement.

Les menus devront respecter au plus près la saisonnalité, la variété et l'équilibre alimentaire. L'idée est d'avoir une offre courte et fraîche, tout en garantissant une prestation de qualité au quotidien (variété, rapidité, convivialité).

#### **3.2.4 - Horaires de fonctionnement :**

Pour la petite restauration : tous les jours, pendant toute la durée de l'évènement, de 12h à 14h30 pour des plats chauds et de 12h à 19 heures pour de la pâtisserie, boissons et glaces.

Pour la restauration traditionnelle : tous les jours, pendant toute la durée de l'évènement, de 19 heures à 22h00 sauf les boissons qui pourront être servies jusqu'à 22h30.

#### **4 - Denrées - politique d'achat :**

Les matières premières et produits entrant dans la composition de repas devront être de qualité saine et marchande.

- les produits frais seront privilégiés ;
- le titulaire de l'autorisation devra adapter son offre aux équipements dont il disposera ;
- le titulaire de l'autorisation devra dans la mesure du possible proposer une offre créative, simple et de qualité ;
- le titulaire de l'autorisation devra se rapprocher le plus possible d'une cuisine saine et bio tout en misant, autant que possible, sur un choix de produits issus de productions locales ;
- la charge de stockage devra être minimisée.

#### **5 - Démarche qualité - Contrôles bactériologiques - HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point - Analyse des risques et maîtrise des points critiques) :**

Le candidat assurera la complète responsabilité de la démarche qualité, du contrôle bactériologique, des normes HACCP et la conformité des lieux de production.

#### **6 - Personnel :**

Le titulaire de l'autorisation mettra en place sous son entière responsabilité financière et légale, en nombre suffisant, le personnel nécessaire et qualifié pour assurer le bon fonctionnement des prestations.

Il s'engage à appliquer la réglementation en vigueur, en matière de législation du travail, sécurité sociale et législation fiscale.

#### **7 - Assurance - responsabilités :**

D'une manière générale, le titulaire de l'autorisation devra être garanti auprès d'une compagnie notoirement solvable, contre toutes les conséquences dommageables et de quelque nature que ce soit, résultant de l'exécution de son métier de restaurateur, dans le cadre de cette prestation.

Il sera garanti pour les biens matériels lui appartenant, ainsi que pour les marchandises objet de la prestation.

Il devra être assuré contre les dommages de toute nature causés de son fait ou celui des personnes travaillant sous ses ordres.

L'exploitant devra être couvert contre :

- tout risque d'empoisonnement et/d'intoxication alimentaire pouvant survenir chez les consommateurs, dans le cadre de son activité ;
- tout accident ou sinistre, dont ses employés pourraient être victimes sur les lieux et dans le cadre de leur travail ;
- tout dégât imputable à son personnel, dans l'utilisation des matériels et équipements mis à sa disposition et dont il a la garde.

Le porteur de projet s'oblige à souscrire les polices d'assurances garantissant ses responsabilités, les biens mobiliers et immobiliers mis à sa disposition ainsi que ses propres biens et à maintenir les contrats en vigueur pendant la durée de l'autorisation d'occupation.

Le porteur de projet restera financièrement responsable vis-à-vis de son personnel, des organismes de sécurité sociale, des impôts, de ses fournisseurs ainsi que de tout tiers en général.

## **8 - Répartition des charges d'exploitation :**

Le titulaire de l'autorisation gèrera avec rigueur et raison les installations et les équipements mis à sa disposition et en prendra le plus grand soin.

## **9- Redevance :**

Le tarif pour l'occupation temporaire du domaine public en bord de Loire est défini à 100€ par jour.

## **10- Contenu du dossier :**

Cet avis de mise en concurrence simplifiée doit permettre aux candidats de montrer leur intérêt et de présenter leur concept. Cela implique pour les candidats la remise d'un dossier présentant leurs intentions de manière détaillée.

Le dossier devra comporter les éléments juridiques et financiers suivants :

- Extrait de Kbis justifiant du statut de commerçant ambulancier
- Copie de la carte d'identité de la personne physique sollicitant l'emplacement, ou de la personne représentant la société candidatant
- Eléments juridiques relatifs à la société : forme juridique, date de création, copie des statuts
- Attestation d'assurance du véhicule en cours de validité
- Attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle en cours de validité
- Références et expériences professionnelles
- Attestation de formation aux respects des règles d'hygiène alimentaire
- Attestations relatives à la conformité du véhicule aux règles d'hygiène en vigueur
- Présentation des éléments de sécurité mis en place sur le site (extincteurs...)

Ce dossier devant également permettre à la Mairie de Jargeau d'avoir une vision complète du projet proposé.

Il comprendra:

- Une présentation du concept et de l'offre qui entend être développée, reprenant tous les éléments utiles nous permettant d'apprécier la qualité de l'offre (menus, choix de fabrication, utilisation de produits locaux ou bio, etc.)
- Une présentation synthétique du véhicule, du concept, des caractéristiques de l'activité et le positionnement commercial (carte des menus et tarifs). Il s'agit de décrire précisément le concept et de fournir plusieurs photographies du véhicule.
- Une description du candidat et de son activité.
- Une présentation de l'équipe (références des membres de l'équipe, partenaires...) en fonction du concept présenté.

- Les droits du ou des visuel(s) seront cédés gratuitement à la Mairie de Jargeau et pourront être transmis dans le cadre de la communication et des relations presse relatives à la programmation de Jargeau Plage 2025 (supports de communication physiques, site internet, réseaux sociaux).

Les candidatures sont analysées et les candidats classés selon les éléments d'appréciation suivants :

Qualité du concept : originalité, attractivité, pertinence,
Qualité du véhicule respect des normes, esthétique et en adéquation aux enjeux du territoire
Matériel disponible pour l'ensemble et l'importance de la manifestation (friteuses, plaques de cuisson, planchas, plan de travail, toasteurs, réfrigérateur)
Qualité de l'offre culinaire et de la grille tarifaire : fournisseurs produits locaux, fait maison, diversité de la carte, prix pratiqués pour une clientèle familiale, moyens mis en œuvre pour assurer le respect des normes d'hygiène et de la chaîne du froid notamment lors du transport.
Références de l'équipe sur ce secteur d'activité
Candidat local
Qualité de l'organisation : nombre de personnes, optimisation et fluidité du service pour une attente minimum des clients
Proposition en respect de l'environnement écologique

Les candidats seront jugés sur l'attractivité du concept et son adéquation au site.

La Mairie de Jargeau se réserve la possibilité d'organiser une audition des candidats, comprenant la présentation du concept et du véhicule atelier.

L'ensemble des offres complètes sera analysé et fera l'objet d'un rapport établissant le classement final.

## 11- Confidentialité des projets

Les documents transmis dans le cadre de cet appel à occupation du domaine public sont soumis à la plus stricte confidentialité et ne seront communiqués que dans le cadre de l'examen du projet de la collectivité. L'ensemble des personnes ayant accès aux dossiers de candidatures est tenu à la plus stricte confidentialité.

Les candidats s'engagent de leur côté à ne communiquer aucune information de toute nature qu'ils auraient reçue des partenaires publics, ou obtenue de quelque manière que ce soit, par écrit et par oral, et sur quelque support que ce soit, dans le cadre du présent avis et notamment lors de la préparation de la procédure de transfert de droits. Toute information de cette nature étant « information confidentielle », sans l'autorisation écrite préalable de l'autre partie.

Le présent engagement de confidentialité devra être respecté par l'ensemble des sociétés ou entités, contrôlant ou contrôlées par les candidats.

## 12 - Questions/réponses

Les questions pouvant concerner cet appel à concurrence devront être adressées par écrit à Claudine Begon adjointe déléguée à la culture et à la communication [claudine.begon@jargeau.fr](mailto:claudine.begon@jargeau.fr) et Virginie Guiraud adjointe déléguée à l'éducation et à la jeunesse [virginie.guiraud@jargeau.fr](mailto:virginie.guiraud@jargeau.fr).

Les candidats ont **jusqu'au Vendredi 2 mai 2025** pour adresser leur dossier à la Mairie de JARGEAU.

**En format papier à :**

RESTAURATION JARGEAU PLAGE 2025

Mairie de Jargeau

Place du Grand-Cloître

45150 JARGEAU

***Et/ou en format numérique aux adresses : [claudine.begon@jargeau.fr](mailto:claudine.begon@jargeau.fr); [virginie.guiraud@jargeau.fr](mailto:virginie.guiraud@jargeau.fr)***

La mairie de Jargeau s'engage à fournir une réponse avant **fin mai** sur les candidatures reçues et elle se réserve le droit de proroger la date limite de remise des offres si aucune des offres ne répond aux exigences de l'appel d'offre.

Le cas échéant, cette information sera diffusée par une insertion sur le site internet de la Ville.

Jusqu'à l'acceptation ferme d'une candidature, la Ville se réserve le droit d'interrompre, de suspendre ou d'annuler le processus d'attribution de l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public et se réserve la possibilité de ne pas donner suite aux offres reçues, le tout sans que les candidats puissent demander, en contrepartie, une quelconque indemnisation.