AVIS DE MISE EN CONCURRENCE
REGLEMENT DE CONSULTATION

Commune de Moëlan-sur-Mer :

Occupation temporaire du domaine public en vue d'une exploitation économique au Parc Mireille-Lier-Le Goarnig

2027

Date et heure limites de remise des propositions : le vendredi 13 novembre 2026 à 12h00

Délai de validité des offres : 120 jours à compter de la date limite de réception des offres

Préambule

La présente procédure de sélection est soumise aux dispositions de l'article L.2122-1-1 du Code général de la propriété des personnes publiques visant à assurer une sélection présentant toutes les garanties d'impartialité et de transparence via, notamment, la mise en œuvre de mesures de publicité pour recevoir les candidatures des opérateurs économiques intéressés.

Ce règlement a pour objet de définir les règles auxquelles est soumise l'activité de restauration ambulante ainsi que la perception de droit de stationnement et les mesures de police applicables aux commerçants sur la voie publique.

1. Objet

La commune de Moëlan-sur-Mer lance le présent avis de mise en concurrence afin de sélectionner la candidature la mieux appropriée pour l'exploitation d'une occupation temporaire du domaine public par un véhicule commercial de type « camion ambulant » pour les activités suivantes : Confiserie-Glacier sur le site du Parc « Mireille-Lier-Le Goarnig ».

L'emplacement concerné est le suivant :

Désignation	Superficie	Condition spécifique
Parc « Mireille-Lier-Le Goarnig »	20 m²	Installation d'un véhicule commercial, éventuelle remorque et mobilier

L'emplacement se situe sur le domaine public dans le Parc « Mireille-Lier-Le Goarnig » dans le bourg de Moëlan-sur-Mer, sur la parcelle communale cadastrée section AE n°0276 (coordonnées GPS latitude 47.816344, longitude -3.632493, altitude 51,73m). L'emprise au sol ne devra pas dépasser les limites de l'emplacement, définies par la situation géographique ci-dessous :

2. Caractéristiques de l'activité

À l'issue de la procédure de sélection, une convention d'occupation du domaine public sera établie, à titre précaire et révocable. La convention sera conclue à compter de sa signature par les parties, pour une durée d'1 (un) an et ne pouvant excéder le 31 décembre 2027. Celle-ci ne pourra pas faire l'objet d'une tacite reconduction.

Sur l'emprise, l'attributaire sera autorisé :

- à stationner un véhicule commercial et éventuelle remorque, de type camion-cuisine,
- à vendre les produits suivants, à l'exclusion de tout autre : petite restauration sucrée à emporter (ex : crêpes, gaufres, glaces), boissons non alcoolisées.
- à installer des tables et des chaises et mange-debout (sans autorisation de les laisser sur place sur la durée de l'AOT),
- à implanter enseigne et publicité signalant l'activité,
- à installer des équipements légers de type parasol,
- à délimiter l'emprise au moyen de dispositifs légers et amovibles.

3. Redevance d'occupation et charges locatives

L'article L.2125-1 du Code général de la propriété des personnes publiques (CG3P) pose le principe selon lequel toute occupation ou utilisation privative du domaine public donne lieu au paiement d'une redevance. S'agissant du présent projet, l'occupation du domaine public sera donc consentie moyennant le paiement d'une redevance annuelle à la signature de l'AOT.

Le montant de la redevance annuelle est fixé chaque année par l'assemblée délibérante de la commune de Moëlan-sur-Mer. À titre indicatif, pour l'année 2026 elle s'élève à 0.28€ TTC/m²/jour.

4. Modalités et conditions d'occupation du domaine public

L'occupant pourra assurer l'ouverture de son établissement du 1er juin au 31 août, à l'exception de fortes intempéries.

Sur cette période d'exploitation, l'attributaire s'engage à assurer la continuité du service de restauration sur place et à emporter par sa présence et son activité.

L'occupant pourra ouvrir son activité sur les horaires suivants :

- Tous les jours à partir de 14h et jusqu'à 19h
- Aucune journée de fermeture hebdomadaire n'est imposée.

L'occupant devra se conformer aux obligations suivantes :

- Liées à l'activité de restauration nomade :
  - Proposant un service de petite restauration de qualité à bord d'une remorque ou d'un camion aménagé avec une mobilité véritable.
  - S'approvisionner en quantité suffisante pour répondre à la demande des consommateurs.
  - Proposer des moyens de paiements adaptés à tous types de publics.
  - Respecter les emplacements mis à disposition à titre précaire et révocable.
  - Préciser au public les horaires d'ouverture de son activité.

- Hygiène, sécurité et respect des lois, décrets et règlements :
  - Concernant la police générale des cafés et des débits de boissons (Préfecture, commissariat de police),
  - Se soumettre aux mêmes règles sanitaires que tous les restaurateurs en respectant les normes d'hygiène et de salubrité afférentes à la commercialisation de produits alimentaires (Direction Départementale - Protection des Populations - Services Vétérinaires - DGCCRF).
  - Être en règle avec ses obligations fiscales et professionnelles en faisant preuve de leur qualité par tout document légal ou réglementaire applicable en l'espèce. La présentation est obligatoire.
- Respect du site (notamment au regard du port d'intérêt patrimonial) :
  - L'emplacement devra être laissé propre et sans détritus à l'issue du créneau utilisé.
  - L'occupant devra assurer la collecte de ses déchets de fonctionnement.
  - L'occupant devra se munir d'un système de récupération pour les eaux usées engendrées par son activité. Ce système devra être installé de préférence à l'intérieur du camion-cuisine ou éventuellement dessous en respectant l'esthétique des lieux. Les eaux usées ne devront en aucun cas être rejetées dans les caniveaux, dans les regards d'eaux pluviales de la commune ou dans le port,
  - L'occupant devra installer à l'intérieur de son camion-cuisine un système de stockage d'eau potable et en quantité suffisante pour le bon déroulement de son activité ;
  - L'occupant fera son affaire personnelle des contrats (branchements, consommation, abonnement) d'électricité, eau, de téléphone et de maintenance diverses liées au fonctionnement des équipements et matériels nécessaires à son activité.

Afin d'offrir la continuité de service sur toute la période estivale, la commune de Moëlan-sur-Mer se réserve la possibilité de contacter le premier candidat suivant dans la liste en cas de cessation d'activité, de non-aboutissement de la procédure d'installation du candidat sélectionné ou de défaillance du candidat retenu.

La commune pourra effectuer ou faire effectuer tout contrôle à l'effet de vérifier notamment les conditions sanitaires et d'hygiène du lieu.

5. Conditions de la candidature

La personne publique contractante examinera les propositions faites par les candidats. Seront écartées les propositions incomplètes ou considérées comme non pertinentes au regard des critères d'évaluation précisés ci-après.

Il pourra être décidé de rencontrer les candidats ayant des propositions complètes et pertinentes, et/ou de leur écrire pour leur demander des précisions ou compléments sur les propositions faites.

La personne publique contractante ne souscrit aucune obligation vis-à-vis des candidats, autre que d'examiner avec sérieux et sans à priori les propositions faites et d'engager de bonne foi des discussions en vue de rassembler les meilleures compétences pour réaliser au mieux le projet.

Les candidats qui remettent une offre acceptent cette règle de libre négociation et ne pourront demander aucune indemnité pour les peines et débours que la participation à la présente procédure de sélection leur aura occasionnés, et ce pour quelque cause que ce soit.

6. Composition du dossier du candidat

Les propositions des candidats seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en euros, comprenant les documents suivants :

- Une fiche de présentation du candidat (nom ou raison sociale du candidat ; forme juridique ; n° SIRET ; adresse ; références / expériences dans une activité similaire). Un modèle est fourni en annexe.
- Un projet d'aménagement : organisation de l'activité sur l'emprise, s'intégrant harmonieusement dans l'environnement (schéma avec dimensions et photos du matériel roulant [extérieur et intérieur] et du mobilier).
- Les justificatifs du véhicule : certificat d'immatriculation, attestation d'assurance et de contrôle technique à jour ;
- Un projet de gestion (carte/tarifs, prestations, horaires).
- Le plan d'affaire prévisionnel et le plan de financement de l'activité sur la durée prévue dans la convention d'occupation annexée.
- La déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (CERFA n°13904*06)

7. Critères de jugement des offres

La sélection des candidatures et le jugement des propositions seront effectués dans le respect des principes fondamentaux d'impartialité et de transparence conformément aux dispositions de l'article L.2122-1-1 du Code général de la propriété des personnes publiques. Le jugement donnera lieu à un classement des propositions.

La commune de Moëlan-sur-Mer se réserve le droit de négocier avec un ou plusieurs candidats qui auront été présélectionnés au vu des critères de jugement. Cependant, la personne publique contractante pourra juger que, compte tenu de la qualité des propositions, la négociation n'est pas nécessaire. L'intérêt du candidat est d'optimiser sa proposition initiale. La négociation pourra porter sur tous les éléments de la proposition, sans toutefois altérer substantiellement les conditions de la sélection.

L'analyse des propositions et le choix du candidat seront effectués selon les critères suivants :

Critères	Pondération
1. Organisation de l'activité : Continuité de service Plan et photomontage de l'aménagement envisagé	20 points

2. Qualité du projet : Mobilité de véhicule commercial et éventuelle remorque, Carte et prix proposés, Moyens de paiement proposés (notamment TPE…) Projet d'intégration Esthétisme du stand et du matériel (photos et croquis)	30 points
3. Qualité du service : Hygiène et sécurité, Qualité et variété des produits proposés Préservation de l'environnement, Gestion des déchets et eaux usées, matériaux de service	30 points
4. Compétences : Expériences du candidat sur une activité similaire Motivations et arguments complémentaires	20 points

Ces éléments seront appréciés selon le barème suivant :

Appréciation	Note sur 100
Très satisfaisant	100
Satisfaisant	75
Moyen	50
Insatisfaisant	25
Très insatisfaisant	0

8. Conditions d'envoi ou de remise des plis

Les candidats transmettent leur meilleure proposition par courrier postal ou électronique portant les mentions :

« Proposition pour l occupation temporaire du domaine public en vue d une exploitation économique au Parc Le Goarnig »

Ce pli doit contenir l'ensemble des pièces définies dans le présent document. Il devra être remis contre récépissé (du lundi au vendredi, de 8h à 12h et de 14h à 17h) ou, s'il est envoyé par la poste par pli recommandé avec avis de réception postal, parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception des propositions indiquées sur la page de garde du présent document et ce, à l'adresse suivante :

Mairie de Moëlan-sur-Mer
2 rue des Moulins
29350 Moëlan-sur-Mer

Le pli peut également être transmis à la commune par courrier électronique, à l'adresse ci-dessous : mairie@moelan-sur-mer.bzh et dgs@moelan-sur-mer.bzh

Le candidat s'assurera de la bonne réception de sa proposition en cas de transmission par courrier électronique. Le pli qui serait remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites précitées ainsi que remis sous enveloppe non cachetée, ne sera pas retenu. Il sera renvoyé à son auteur.

9. Renseignements complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire concernant cette procédure de sélection, les candidats devront faire parvenir au plus tard 8 jours avant la date limite de réception des propositions, une demande écrite à :

Madame La Maire
Mairie de Moëlan-sur-Mer
2 rue des Moulins
29350 Moëlan-sur-Mer
Téléphone : 02 98 39 60 10

Référent du dossier administratif : Madame JOLIVET Manon ; Responsable Finances et Optimisation de l'achat public (responsablefinances@moelan-sur-mer.bzh)

Renseignements techniques : Monsieur POIGNONEC Yan ; Directeur des Services Techniques (dst@moelan-sur-mer.bzh)

10. Recours

Instance chargée des procédures de recours :

Tribunal administratif de Rennes
Hôtel de Bizien 3, Contour de la Motte
CS44416
35044 Rennes Cedex

Téléphone : 02 23 21 28 28
Télécopie : 02 99 63 56 84
Courriel : greffe.ta-rennes@juradm.fr

Service auprès duquel des renseignements peuvent être obtenus concernant l'introduction des recours : Greffe du tribunal administratif, 3, Contour de la Motte – CS44416 - 35044 Rennes Cedex.

Annexe 1 : Fiche de présentation du candidat

Cette demande doit être complétée après avoir pris connaissance du règlement qui a pour objet de définir les conditions d'exploitation de l'emplacement pour une activité de restauration ambulante de type camion-cuisine sur le domaine public de la commune de Moëlan-sur-Mer.

Identification du candidat : Le demandeur joindra au dossier de candidature une copie de sa pièce d'identité.

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Tél :

Courriel :

Nom de l'entreprise :

Date de création : ou □ en cours de création

Site internet/Réseaux sociaux :

Numéro d'immatriculation au registre du commerce (RCS) si entreprise créée :

Le demandeur devra apporter la preuve à la commune des éléments suivants en lui fournissant une copie chaque année :

□ Contrat d'assurance couvrant l'activité, les biens, la responsabilité civile et professionnelle, l'incendie, les dégâts des eaux et le vol

□ Licence restauration ; à préciser : □ aucune □ petite □ grosse

□ Le certificat d'immatriculation, l'attestation d'assurance et l'attestation de contrôle technique à jour

Le demandeur devra fournir les documents réglementaires administratifs en cours de validité attestant de sa qualité de commerçant non-sédentaire :

□ Une photocopie de la carte de commerçant permettant l'exercice d'activités non-sédentaires

□ Un extrait d'inscription au registre du commerce et/ou des métiers (Kbis ou Siren de moins de 3 mois)

□ Une assurance en responsabilité civile se rapportant à l'exercice d'activités non-sédentaires

□ Cerfa 13984*06 le cas échéant Il devra également produire une attestation du suivi d'une formation aux normes de sécurité sanitaire et d'hygiène applicables à la restauration de type HACCP.

□ Un pré-avis de conformité de l'Architecte des Bâtiments de France pour l'implantation de cette activité et du matériel sur le site au regard des règles urbanistiques à respecter.

Références / expériences sur activités similaires :