



APPEL A PROJETS

Il est proposé par la Commune de Beaurecueil, sous forme de CONVENTION D'EXPLOITATION D'UN COMMERCE MULTI-SERVICES, l'exploitation d'un commerce multi-services, épicerie, petite restauration, licence III, Relais Poste, bistrot – avec possibilité de labellisation « Bistrot de pays » – pour une durée initiale de 3 ans.

Les candidats ont la possibilité de retirer auprès du secrétariat de mairie la convention-type (et ses éventuelles annexes), soit par courrier : Hôtel de Ville, 125 avenue Louis Sylvestre 13100 BEAURECUEIL, soit par mail : secretariat@mairie-beaurecueil.fr, du 15/01/2025 au 31/03/2025.

Les candidats ont la possibilité de visiter les locaux sur RDV préalable au 04 42 66 92 90.

Les candidatures seront reçues jusqu'au 18/04/2025,

- **soit par courrier en recommandé avec accusé de réception,**
- **soit par courriel (avec accusé de réception et de lecture) à secretariat@mairie-beaurecueil.fr**

Les candidatures comprendront :

- La convention paraphée ;
- Les éventuelles annexes paraphées ;
- Les projets et propositions du candidat à l'exploitation, et notamment :
 - Pour l'épicerie : les produits proposés, les fournisseurs choisis.
 - Pour le dépôt de pain : comment celui-ci sera organisé.
 - Pour le bistrot : les menus-types et la carte proposés.
- La grille prévisionnelle tarifaire des différents plats, menus et boissons, éventuellement en fonction de la saisonnalité.
- Le mode de préparation des repas (étant entendu que la préparation et l'élaboration sur place devront être privilégiées).
- Toutes propositions concernant l'animation, la création de lien social et la communication.
- L'organisation générale de l'exploitation (nombre prévisionnel d'employés) ainsi que le CV du candidat et des éventuels personnels. Nota : l'exploitation sera exercée personnellement par le candidat.
- Un prévisionnel financier, avec une description des différents éléments financiers (bistrot/restau/relais poste, autres ...). Nota : la Poste défraie les gérants de Relais Poste environ 300 € par mois.
- Un extrait de casier judiciaire, bulletin n°03

En cas de demande reçue incomplète, les candidats auront UNE seule fois la possibilité de les compléter sur appel ou courriel du secrétariat de mairie. Le jury se réserve le droit de ne pas examiner les demandes incomplètes.

Les candidats retenus seront reçus par la commission à compter du 23 avril 2025 sur convocation.

CAHIER DES CHARGES D'APPEL D'OFFRES

Le présent document, annexé à l'avis d'appel d'offres, constitue le cahier des charges auquel les dossiers de candidature devront se conformer.

Il a pour objectifs d'identifier les besoins de la commune qui motivent cet appel d'offres, et indique les exigences que doit respecter le projet afin de répondre à ces besoins. Il invite les candidats à proposer les modalités de réponse qu'ils estiment les plus aptes à satisfaire aux objectifs et besoins qu'il décrit.

LES BESOINS

Dans le cadre de sa politique de dynamisation du village de Beurecueil, la Commune souhaite créer les conditions de service de base nécessaires aux besoins de la population locale, et de la population dite de tourisme, du fait de la carence de l'initiative privée.

Pour ce faire, elle a procédé à la réhabilitation du pigeonnier, dans le but d'en faire un commerce multiservices (vente de produits locaux, licence III, relais poste, relais colis...) et obtenir éventuellement le label « Bistrot de Pays ».

Les investissements immobiliers et mobiliers nécessaires ont été réalisés aux frais de la Commune ; des modifications pourront être réalisées selon les besoins de l'exploitant afin de permettre un démarrage rapide de l'exploitation. Le matériel déjà présent (four, réfrigérateur, lave-vaisselle, évier, éléments de cuisine) est neuf.

L'activité commerciale est à consolider ; la Commune, propriétaire de tous les matériels de cuisson, de cuisine et de service en transfère la charge de réparation et d'entretien à l'exploitant. Ainsi, les réparations courantes et/ou exceptionnelles seront à la charge de l'exploitant - le remplacement éventuel sera opéré en concertation entre la Commune et l'exploitant.

LES OBJECTIFS ET CARACTERISTIQUES DU PROJET

Le projet doit correspondre aux objectifs suivants :

- Satisfaire de façon normale les besoins élémentaires de la population, en produits alimentaires et autres ;
- Améliorer dans le village l'armature commerciale au niveau le plus élémentaire en créant un point fort d'animation et de lien social, qui doit s'intégrer dans les aménagements actuels et futurs du village.

Le présent cahier des charges a pour but de décrire les règles qui régiront les conditions du commerce appelé « Le Pigeonnier ». L'exploitant s'engage à se conformer à ce cahier des charges, afin d'assurer à la population un commerce multiservices de type : épicerie - licence III - relais poste - relais colis - bistrot. Dans cet objectif, une labellisation « Bistrot de Pays » est souhaitée.

LA DESIGNATION ET LA DESTINATION DES BIENS

La Commune met à la disposition de l'exploitant, l'occupation du bâtiment dont elle est propriétaire, sis au Pigeonnier, 102 allée des Mûriers, 13100 BEAURECUEIL, comprenant un espace à usage de

commerce multiservices d'une superficie totale de 56 m², comprenant : un WC, une cuisine, un comptoir, une salle avec une capacité d'environ 20 couverts, ainsi qu'une terrasse d'une capacité d'environ 70 personnes assises ou 150 personnes debout.

Les biens devront servir exclusivement à l'activité de commerce multi-services et aux activités annexes de service à la population proposées ou acceptées par la Commune, telles que le relais poste, ainsi que des événements culturels et festifs tels que concerts, théâtre, expositions...

En outre, l'exploitant s'oblige, dès la signature de la convention, à assurer le service qui doit comprendre obligatoirement les prestations suivantes : approvisionnement de la Commune en produits divers d'alimentation générale avec tous rayons annexes susceptibles de retenir la clientèle : dépôt de pain, journaux...

Le service étant créé pour satisfaire les besoins de la collectivité, l'exploitant s'attachera à commercialiser des produits de qualité et du terroir à des prix en adéquation avec les commerces environnants.

L'exploitant aura l'obligation de se tenir informé auprès de la Mairie des éventuelles doléances exprimées par la population. Les fournisseurs sont librement choisis par l'exploitant.

LA DUREE DE LA CONVENTION

La présente convention est consentie pour une durée initiale de 3 ans, reconductible pour une durée de 12 mois, à la condition expresse que les modalités de fonctionnement continuent d'apporter à la population les services qu'elle est en droit d'attendre.

LE CADRAGE FINANCIER

La redevance est fixée comme suit : 500 € mensuels la première année. Elle sera indexée sur l'indice des loyers commerciaux.

Un titre de recettes sera établi chaque mois par les services municipaux. L'exploitant devra veiller à régler celui-ci auprès du service comptable d'Aix-en-Provence dans le délai d'un mois maximum après l'émission du titre.

L'exploitant prend également à sa charge, à la date de prise d'effet de la convention, tous les frais relatifs à la fourniture d'énergie et de fluides. L'exploitant devra acquitter ses impôts, contributions et taxes diverses.

L'exploitant devra communiquer à la Commune un mois après la date anniversaire, un compte d'exploitation et un bilan annuel. Par ailleurs, l'exploitant devra détailler le chiffre d'affaires annuel ainsi que le nombre de repas servis par mois. En cas de non-communication des comptes ou de communication incomplète, une pénalité forfaitaire de 25 € par jour de retard sera appliquée.

LES OBLIGATIONS DE L'EXPLOITANT

L'exploitant devra exploiter personnellement l'activité. Tout changement dans sa situation juridique devra être signalé à la Commune et fera l'objet d'un avenant à la présente convention.

L'exploitant est seul responsable des lieux qui lui sont confiés dans le cadre la présente convention. Il ne peut céder, en totalité ou en partie, son droit à la présente convention, sauf autorisation expresse temporaire donnée par la Commune.

L'exploitant recrute et affecte au fonctionnement du service le personnel, en nombre et en qualification nécessaires pour remplir sa mission. L'exploitant devra se conformer aux textes législatifs et réglementaires sur le travail et la sécurité sociale, assurer la surveillance médicale du personnel, quel que soit le poste de travail. Le personnel est entièrement rémunéré par ses soins, charges sociales et patronales comprises et autres frais et taxes.

Les plages d'accueil du public sont définies d'un commun accord entre la Commune de Beurecueil et l'exploitant, soit *a minima* : 4 jours ou 8 demi-journées par semaine, sans distinction d'activité (épicerie - restauration - relais poste...) avec des horaires modulables de l'activité entre 9h et 23h. Une tolérance pourra être ponctuellement accordée pour une ouverture jusqu'à minuit. Les jours de fermeture hebdomadaire seront définis en accord avec la Commune de Beurecueil. Tout changement d'horaire devra être formellement approuvé par la Commune de Beurecueil avant chaque début de saison.

L'exploitant pourra fermer son établissement pour congés annuels chaque année, pendant une durée fixée à la date d'effet de la convention. L'exploitant informera par écrit la Commune de Beurecueil de la date de fermeture pour congés au moins un mois avant. Si l'exploitant le souhaite, pendant ses congés annuels (ou en cas d'absence pour maladie, accident ou convenances personnelles) il pourra faire assurer son remplacement momentané, après accord préalable de la Commune de Beurecueil.

La publicité et la communication sont placées sous la responsabilité de l'exploitant. Les affiches et publicités douteuses (créatures dévêtues, attitudes équivoques), à caractère racial, politique, confessionnel ou xénophobe sont à proscrire.

LE MATERIEL

La Commune fournit : meuble et matériel de cuisine et de cuisson (plaque de cuisson, four, etc.), le matériel de congélation, réfrigération et conservation (congélateur, réfrigérateur, banque réfrigérée, etc.), le matériel d'entretien (lave-vaisselle).

Le matériel sera placé sous la responsabilité de l'exploitant qui en assurera l'entretien courant et qui supportera les éventuelles charges de réparation. Les réparations courantes et/ou exceptionnelles seront à la charge de l'exploitant.

Un état des lieux du matériel, ainsi qu'un inventaire, seront prévus à la date d'effet de la convention ainsi qu'au terme de celle-ci.

La Poste fournit le matériel nécessaire au Relais Poste. Le caractère rural du lieu doit être respecté.

L'exploitant fournit : casseroles et autres matériels de cuisine, les ustensiles de type couteaux, marmites, louches, etc.), les ustensiles de service (vaisselle, couverts, etc.) ; les tables, chaises et autres mobiliers intérieurs non fournis par la Commune et qui restent la propriété de l'exploitant.

LE CONTRÔLE

La Commune se réserve un droit de visite au sein des locaux, autant de fois que nécessaire. Ces visites seront admises pour toutes personnes munies d'une autorisation de la Commune ou de son représentant. La Commune s'engage à en informer l'exploitant 48h à l'avance.