



**CAHIER DES CHARGES DE L'APPEL A  
MANIFESTATION D'INTERET POUR  
L'EXPLOITATION ET L'ANIMATION D'UN ESPACE  
INTERGENERATIONNEL AU CENTRE VILLE DE SAINT-  
CLAUDE**

## **ARTICLE 1. ACHETEUR PUBLIC**

Ville de Saint-Claude  
Hôtel de ville – rue du Maréchal Foch  
97 120 Saint-Claude

## **ARTICLE 2. CADRE JURIDIQUE**

Cette opération ne relève pas de l'article L. 2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques, mais s'agissant du domaine privé de la commune, d'une autorisation au sens de la directive 2006/123 dite « services ».

Cette procédure consiste, après publicité de son intention d'attribuer un bail commercial, et au regard des critères de sélection des offres définis dans le présent document, à autoriser un opérateur économique à occuper un local communal en vue d'y exploiter une activité économique.

## **ARTICLE 3. ENJEUX**

Les aménagements du cœur de ville de la commune de Saint-Claude ont été conçus par l'équipe municipale comme nécessaires et indispensables à la mise en valeur et en synergie de ses atouts et acteurs mais aussi comme des leviers de dynamisation des initiatives privées.

Le parti d'aménagement repose sur une volonté de dynamiser et rendre attractif le cœur de ville par :

- La reconstruction de l'école maternelle Rose Nelson,
- La réhabilitation d'une maison de caractère pour y accueillir les aînés, qui sera mis à disposition du club des aînés,
- La construction d'une maison pluridisciplinaire et universitaire de santé, qui sera mis à disposition des professionnels de santé,
- Une voie piétonne traversante débouchant sur une placette et un bâtiment central neuf dénommé « Cœur d'Azur », construit par un promoteur, permettant d'offrir de nouveaux logements et d'accueillir de nouveaux commerces,
- La reconstruction à l'identique du pavillon d'honneur, habitat d'architecture traditionnelle comme espace d'exposition, à disposition des associations culturelles et artistiques.

A travers ces aménagements, il est aisé de lire le projet de ville inclusive 2020-2026 de l'équipe municipale qui ambitionne de poser Saint-Claude comme la ville intergénérationnelle et la ville universitaire.

Ainsi, la Ville souhaite que l'espace de restauration et d'animations, objet de la présente consultation, reprenne ces deux objectifs et devienne un lieu central et rayonnant de vie, de rencontre, de partage, d'échanges et d'animations

intergénérationnelles, à l'attention des étudiants et des jeunes adultes, mais aussi de la population Saint-Claudienne et une large population guadeloupéenne.

Concernant les étudiants, la Ville accueille un pôle universitaire, de l'université des Antilles, qui se répartit en :

- Un Département Pluridisciplinaire de Lettres et Sciences Humaines (DPLSH de l'Université des Antilles (UA), implanté sur la route du Camp Jacob, qui propose des formations de niveau bac +3. Ce département compte environ 450 étudiants.
- Un Institut Universitaire de Technologie (IUT), implanté rue des officiers, qui propose essentiellement des formations de niveau bac+2 plus techniques. Cet établissement compte environ 150 étudiants.

En complément, une cité de la connaissance implantée à Morin, à la limite de Basse-Terre, comprend :

- Une Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat (URMA), dispensant des formations professionnelles de niveaux CAP à BAC,
- Un Campus des formations sanitaires et sociales,
- Une antenne basse-terrienne de l'École régionale de la 2ème chance,
- Un Pôle régional des arts du spectacle,
- Une résidence étudiante, un restaurant universitaire ainsi que des équipements d'accompagnement ludiques et sportifs.

Une enquête réalisée auprès des étudiants en 2019 a mis en exergue les points faibles et points forts :

« Ici, si on n'est pas de Saint-Claude, on ne côtoie jamais les Saint---Claudiens...Et puis, qu'est---ce que vous voulez qu'on reste faire ici le week-end...Pani ayen !  
Aucune animation »

Les adultes relais médiateurs de l'Université font état d'une nécessité de meilleure coordination entre les manifestations de la ville et celles du campus pour permettre une intégration plus efficace des étudiants sur le territoire et de la mise en place de « tarifs étudiants ».

Les représentants étudiants du DPLSH évoquent le cadre de vie, l'authenticité, la beauté et surtout la sécurité. Sur le plan culturel, la musique, la danse et le théâtre, sont proposés sur le campus mais les jeunes auraient souhaité qu'il y ait une ouverture vers les autres publics.

#### **ARTICLE 4. OBJECTIFS**

La ville souhaite un lieu d'accueil attractif par l'originalité de son concept, de ses animations et de sa restauration simple mais de bonne qualité gustative.

Elle souhaite également une ambiance chaleureuse qui se retrouvera dans son décor de type « Lounge ».

Elle désire une programmation d'animations diversifiées axées par exemple sur des jeux, des soirées thématiques, des ateliers d'initiation culturelle et artistique, de petites conférences -débats mais aussi des mini concerts et spectacles adaptés au site, pour tous les publics.

Une soirée festive par semaine peut être réservée aux étudiants dans le respect du site et du voisinage.

## **ARTICLE 5. DESCRIPTION DES LOCAUX**

Les locaux sont composés :

- Au RDC, d'un espace d'animation fermé de 1119m<sup>2</sup>, avec un espace de dépôt et rangement et des sanitaires. Un escalier extérieur muni d'un ascenseur mène au 1<sup>er</sup> niveau,
- Au 1<sup>er</sup> niveau, d'une terrasse de restauration et d'un bar de 165m<sup>2</sup> dont une cuisine de 12m<sup>2</sup>.

Le dossier technique descriptif des locaux est joint en annexe.

Les locaux sont mis à disposition avec les raccordements d'évacuation des eaux pluviales, des eaux usées, d'eau potable, électrique, téléphonique. Le preneur devra procéder aux déclarations de location auprès des concessionnaires.

Les locaux ne sont pas meublés ni équipés. Le preneur et futur occupant fera son affaire de l'achat des meubles, équipements et matériels nécessaires à l'exercice future de son activité professionnelle en assumant toutes les charges d'entretien et en s'assurant du respect des normes.

## **ARTICLE 6. REDEVANCE D'OCCUPATION ET AUTRES CONTRIBUTIONS**

La Ville donne à bail à loyer, conformément aux dispositions des articles L145-1 et suivants du Code de Commerce au Preneur qui accepte, les biens et droits immobiliers dans les conditions citées à l'article 5.

Le loyer comporte une partie fixe révisable annuellement de 3000€ par mois et une partie variable en fonction du chiffre d'affaires de 10%.

Le preneur est libre de faire des propositions justifiées par la présentation du bilan prévisionnel d'exploitation.

Le règlement des redevances se fera trimestriellement par mandat administratif suivi d'un virement bancaire pour la partie fixe. Concernant la partie variable, elle se fera annuellement par mandat administratif suivi d'un virement bancaire au mois de mai de l'année n+1 au vu du compte de résultat du preneur.

Le preneur devra payer un dépôt de garantie correspondant à 2 mois de loyers fixes, soit 6000€.

En sus des loyers, le Preneur paiera les contributions de toute nature le concernant personnellement ou relatives à son activité, auxquelles il est ou pourra être assujéti dont les impôts, taxes et fluides.

#### **ARTICLE 7. REGLEMENTATION HORAIRES**

L'arrêté préfectoral 2016-31-04 du 19/04/20216 portant réglementation sur les débits de boissons dans le département de la Guadeloupe fixe les horaires d'ouverture et de fermeture de l'établissement.

#### **ARTICLE 8. REGLEMENTATION D'HYGIENE**

Le preneur devra respecter les règles d'hygiène notamment sur les points suivants :

- Locaux, matériels et équipements propres
- Aménagement dédié à l'hygiène du personnel (vestiaire, lave-mains, WC)
- Alimentation suffisante en eau potable
- Stockage et conservation des aliments
- Gestion des déchets
- Respect de la chaîne du froid, du chaud et congélation
- Formation aux règles d'hygiène alimentaire (l'exploitant et au moins un membre du personnel).

La ville souhaite que le preneur se réfère au recueil de recommandations de bonne pratique d'hygiène à destination des consommateurs (Journal Officiel du 15 juin 2005).

#### **ARTICLE 9. REGLEMENTATION DE SECURITE**

Les locaux sont classés ERP, de type L et N de 4<sup>ème</sup> catégorie.

La livraison des locaux est soumise à l'avis favorable de la commission départementale de sécurité et d'accessibilité qui aura lieu à la réception du chantier.

La Ville se porte garante de la réglementation sur la sécurité sur les points suivants :

- Évacuation des personnes
- Éclairage de sécurité
- Alarme et extincteurs

Si la gestion des locaux peut être dissociée physiquement, les 2 étages doivent être gérés par une même direction (recommandation du SDIS).

#### **ARTICLE 10 REGLEMENTATION SUR LE BRUIT ET LA MUSIQUE**

L'arrêté préfectoral du 23/01/2015, et notamment l'article 18, portant sur les nuisances sonores stipule que les bruits émis dans les lieux accessibles au public ne doivent à aucun moment être cause de gêne pour le voisinage. L'exploitant doit aussi prendre toutes les mesures adaptées et visibles afin que soient respectée la tranquillité publique du voisinage de l'établissement (trottoirs et parkings).

Le preneur devra respecter un maximum de niveau sonore pour ne pas déranger le voisinage. le **tableau des seuils de décibels** à respecter en fonction de la durée est disponible sur les sites de l'Agence Régionale de santé (ARS).

Pour la diffusion de la musique, le preneur demandera une autorisation à la Sacem.

En cas de gêne du voisinage, La ville sollicitera auprès du preneur une étude d'impact sonore auprès d'un bureau d'étude acoustique sans délai.

## **ARTICLE 11. REGLEMENTATION SUR LES MINEURS**

Le preneur ne doit pas vendre ou offrir gratuitement de l'alcool à un mineur.

Il devra exiger du client qu'il prouve sa majorité au moyen d'un justificatif.

Il est interdit de laisser entrer un jeune de moins de 16 ans non accompagné par un adulte.

Il ne pourra pas employer ou prendre en stage un mineur, sauf si c'est un membre de la famille (jusqu'aux cousins éloignés, dits *cousins germains*).

## **ARTICLE 12. REGLEMENTATION D’AFFICHAGE**

➤ AFFICHAGE DE LA LICENCE DEBIT DE BOISSONS

➤ AFFICHAGE DES PRIX

À l'intérieur, le preneur devra afficher la liste des boissons et leur prix.

À l'extérieur, il devra afficher les prix au comptoir et, en salle, les boissons les plus souvent servies.

Le prix des plats et de toutes les boissons doit figurer sur la carte (menu).

Il devra afficher de manière visible depuis l'extérieur de l'établissement et sur la terrasse, les prix des boissons et des plats suivants les plus souvent servis :

- Tasse de café noir
- Demi de bière à la pression
- Bouteille de bière (avec sa contenance)
- Jus de fruit (avec sa contenance)
- Soda (avec sa contenance)
- Eau minérale plate ou gazeuse (avec sa contenance)
- Apéritif anisé (avec sa contenance)
- Plat du jour
- Sandwich

Ces produits et leurs prix doivent être écrits avec des lettres d'une hauteur minimale de 1,5 cm.

Si le prix inclut le service, le preneur doit indiquer *prix service compris*.

Il ne doit pas afficher de publicité de prix à l'égard du consommateur sur des articles indisponibles à la vente.

#### ➤ AFFICHAGE DES BOISSONS

La carte des vins d'un restaurant peut être un document distinct du menu ou être inscrite au dos de celui-ci.

Elle doit indiquer les éléments suivants :

- Contenance servie : bouteille, pichet ou au verre
- Quantité servie en centilitres (aussi valable pour le vin au verre)
- Provenance du vin : pays d'origine du vin avec appellation d'origine protégée (AOP) ou indication géographique protégée (IGP) ou provenance européenne
- Prix du vin TTC:

Le preneur doit afficher la possibilité pour les consommateurs de demander de l'eau potable et gratuite. Elle doit être servie fraîche ou tempérée.

Si le preneur sert une boisson au verre, il doit la verser en présence du consommateur, afin qu'il voie d'où est issue la bouteille.

Si le client commande une bouteille entière ou une canette fermée, elle doit être déposée devant lui fermée. Le preneur devra l'ouvrir en sa présence devant lui.

Il devra présenter un étalage de boissons sans alcool mises en vente dans l'établissement.

L'étalage doit être séparé de celui des autres boissons.

Il doit être visible à l'intérieur par les consommateurs.

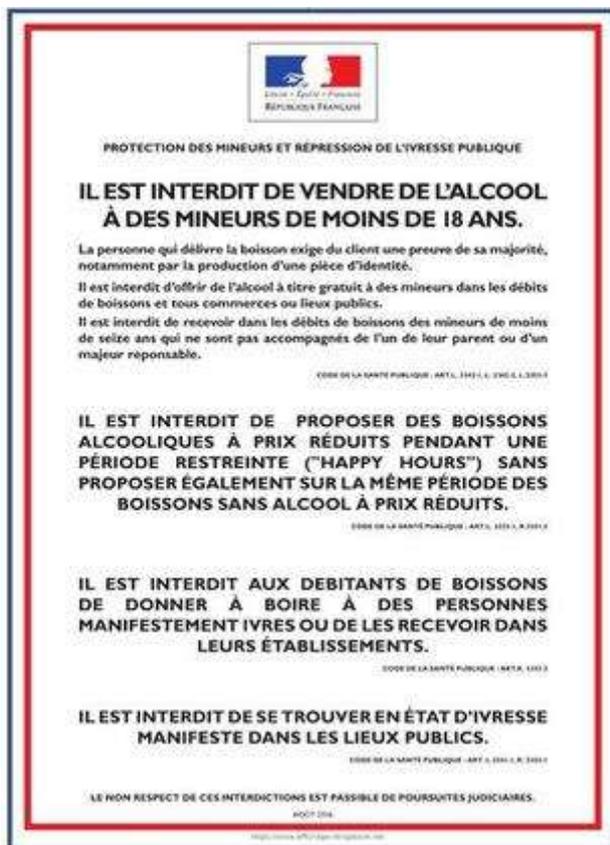
Il doit présenter au moins 10 bouteilles avec un exemplaire de chacune des boissons suivantes :

- Jus de fruits ou de légumes
- Boisson gazeuse au jus de fruits
- Soda
- Limonade
- Sirop
- Eau minérale (gazeuse ou non)
- Eau ordinaire gazéifiée artificiellement ou non

Pour les *happy hours*, la publicité sur les prix doit être la même pour les boissons alcoolisées ou non.

➤ INTERDICTION DE FUMER ET CONCERNANT L'ALCOOL

Le preneur affichera la réglementation sur la répression de l'ivresse publique et la protection des mineurs



Il devra afficher un panneau signalant l'interdiction de fumer.

