

**CONSEIL DÉPARTEMENTAL
DES BOUCHES-DU RHONE**

Direction des Ressources Humaines
Sous Direction des Relations et de l'Action Sociales
13499

**RÉUNION DE LA COMMISSION PERMANENTE DU 25 MAI 2018
SOUS LA PRÉSIDENTE DE MME MARTINE VASSAL
RAPPORTEUR(S) : MME VERONIQUE MIQUELLE / MME SANDRA DALBIN**

OBJET : Autorisations d'occupation temporaire pour la restauration sur le site de l'HD13

Madame la Présidente du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône, sur proposition de Madame la déléguée aux ressources humaines, soumet à la Commission permanente le rapport suivant :

Le restaurant du personnel de l'HD13 fonctionnait depuis février 2011 dans le cadre d'une délégation de service public qui a pris fin en janvier 2016.

Afin de maintenir une offre de restauration, un dispositif d'Autorisation d'Occupation Temporaire (A.O.T) du domaine public a été présenté au Comité Technique Paritaire du 29 septembre 2015 et approuvé lors de la commission permanente du 2 octobre 2015.

Une convention d'occupation temporaire du domaine public a été signée avec la société DALTYS le 1^{er} février 2016 pour la distribution automatique (boissons chaudes et froides, produits alimentaires) dans les étages et dans l'atrium et l'exploitation de l'espace cafétéria avec une restauration rapide. Cette convention d'occupation temporaire du domaine public a pour terme le 31 janvier 2019 et ne sera pas renouvelée.

Dans le cadre du plan d'actions en faveur de l'autonomie "Handi-Provence 2025", adopté par le Conseil Départemental lors de sa séance du 30 mars 2018, le Département souhaite confier l'exploitation de la restauration à un ESAT (Etablissement et service d'aide par le travail) mentionné à l'article L. 344-2 du code de l'action sociale et des familles ou à une structure équivalente, c'est-à-dire employant 100 % de travailleurs handicapés.

L'axe 2 du plan "Handi-Provence 2025" vise notamment à accompagner les personnes handicapées dans leur cheminement vers l'emploi.

Les ESAT (Etablissements et services d'aide par le travail) sont des établissements ou services médico-sociaux accueillant des travailleurs handicapés. Ces travailleurs y exercent une activité professionnelle et bénéficient de soutiens médico-sociaux adaptés. Cette dualité constitue le fondement même des ESAT dont l'objectif est de permettre aux personnes rencontrant des difficultés pour exercer une activité en milieu ordinaire d'accéder à une vie sociale et professionnelle.

En confiant la mise en œuvre d'un service de restauration collective sur l'HD13 à un ESAT, le Département favorise une approche transversale et complémentaire autour de la personne handicapée dans sa vie quotidienne.

En conséquence et dans le respect du principe de mise en concurrence défini dans l'ordonnance n°2017-562 du 19 avril 2017, le présent rapport a pour objet de vous proposer le maintien d'une offre de restauration, à compter du mois de février 2019, par le biais de deux Autorisations d'Occupation Temporaire (A.O.T.) du domaine public distinctes :

- d'une part, un service de distribution automatique,
- d'autre part un service de restauration collective

OCTROI DES A.O.T.

Le Département met à disposition les emplacements dévolus aux activités de restauration et de distribution automatique ; les bénéficiaires des autorisations prennent à leur charge les frais d'installation et d'exploitation et conservent le produit des ventes.

L'article L. 2125-1 du code général de la propriété des personnes publiques pose le principe général du paiement d'une redevance par le bénéficiaire d'une occupation du domaine public, dans un souci de gestion des deniers publics.

Les futurs titulaires des A.O.T. sur le site de l'H.D.13 seront donc soumis au paiement d'une redevance.

Le bénéficiaire de chaque AOT s'engagera à ce que le fonctionnement de l'exploitation soit assuré aux jours et horaires définis par la Collectivité. Il devra disposer du personnel nécessaire pour assurer la continuité du service. Tous les appareils et équipements installés devront être neufs ou en très bon état de marche. Ils devront respecter l'ensemble des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur. Le bénéficiaire de chaque AOT entretiendra de façon régulière les espaces qui lui seront exclusivement affectés.

Il est à noter qu'un appel à candidatures, avec avis de publicité, sera lancé pour chacune des AOT et permettra de recueillir, de manière comparable et détaillée, les propositions des candidats.

A l'issue des deux consultations, une Commission ad'hoc composée des conseillers départementaux membres de la commission d'appel d'offres pour les marchés du Département, sera consultée pour la délivrance des autorisations d'occupation temporaire du domaine public soumises à une procédure de sélection préalable en vertu de l'ordonnance 2017-562 du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques.

Les deux AOT présenteraient les caractéristiques suivantes :

1- AOT restauration :

Les modalités d'organisation de l'AOT restauration seraient les suivantes :

L'AOT serait réservée à un ESAT « Etablissement et service d'aide par le travail » mentionné à l'article L. 344-2 du code de l'action sociale et des familles ou structure équivalente, c'est-à-dire employant 100 % de travailleurs handicapés.

L'activité de restauration en liaison froide se situerait soit sur l'espace salle de restaurant en mezzanine – bâtiment B (ancienne zone de distribution), soit sur l'espace cafétéria dans l'Atrium - RDC ou sur les deux espaces au choix du candidat.

Le bénéficiaire de l'A.O.T. sera sélectionné sur la base de:

- critères liés à établissement (expérience professionnelle en restauration collective...)
- critères liés au projet (mode (s) de restauration envisagé(s), projet d'aménagement technique des locaux, conditions de faisabilité économique du projet...)

- critères liés à l'exploitation (qualité et efficacité de l'organisation du service...)
- critères liés à l'offre commerciale (gamme des produits, qualité et variété des produits et des plats mis en vente, adéquation entre l'offre et la demande des consommateurs...).
- critères liés aux conditions financières (montant de la redevance forfaitaire proposée et redevance en pourcentage sur le chiffre d'affaires H.T proposée ...).

La redevance, afférente à l'occupation des locaux mis à disposition dans l'espace restaurant ou en cafétéria se composera de la manière suivante :

- un montant annuel forfaitaire lié à la valeur locative des espaces qui seront utilisés, étant précisé qu'un montant minimum sera fixé par la collectivité,
- un montant variable correspondant à un pourcentage sur le chiffre d'affaires H.T. étant précisé qu'un montant minimum sera fixé par la collectivité,

Cette autorisation serait délivrée pour une durée de cinq ans renouvelable une fois pour une durée identique.

2- AOT distribution automatique :

Les modalités d'organisation de l'AOT distribution automatique seraient les suivantes :

Maintien des distributeurs automatiques dans les étages et dans l'Atrium.

Le bénéficiaire de l'A.O.T. sera sélectionné sur la base de:

- critères liés à l'entreprise (expérience professionnelle en distribution automatique, solidité juridique et financière...)
- critères liés à l'exploitation (qualité et efficacité de l'organisation mise en place pour assurer l'approvisionnement et la maintenance des appareils...)
- critères liés à l'offre commerciale (tarification des produits proposés, qualité et variété des produits sélectionnés...)
- critères liés aux conditions financières (redevance en pourcentage sur le chiffre d'affaires H.T proposée ...).

La redevance annuelle, afférente à l'occupation des locaux mis à disposition dans les étages et dans l'Atrium, correspondra à un pourcentage sur le chiffre d'affaires H.T. pour tous les appareils de distribution automatique étant précisé qu'un montant minimum sera fixé par la collectivité,

Cette autorisation serait délivrée pour une durée de trois ans renouvelable une fois pour une durée identique.

Telles sont les raisons qui nous incitent à proposer à la commission permanente de prendre la délibération ci-après.

Signé
La Présidente du Conseil départemental

Martine VASSAL