



EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS

N°2020/11

Chapitre 1.2 Délégation de Service Public

Objet : Délibération de principe sur le choix de la Concession portant délégation de service public au sens des dispositions de l'article 1411-1 et suivants du Code général des collectivités territoriales pour l'exploitation de trois établissements de restauration du S.M.A.D.E.S.E.P. Approbation du dossier de consultation des entreprises et autorisation de lancer la procédure.

L'an deux mille vingt, le 11 mars, à 10h00, le comité syndical du syndicat mixte d'aménagement et de développement de Serre-Ponçon s'est réuni en séance ordinaire dans les locaux de la capitainerie du lac, siège de la collectivité, sous la présidence de Victor BERENGUEL, Président.

Séance du 11 mars 2020

Date de convocation :
Le 2 mars 2020

NOMBRE DE MEMBRES :

Effectif statutaire : 24
(32 voix)
En exercice : 24 (32 voix)
Membres présents : 18 (22
voix)

Membres présents
Vote(s) pour 22
Vote(s) contre 0
Abstention(s) 0

Secrétaire de séance :
Mlle Jessica GUIARD
Auxiliaire de secrétaire de
séance :
M. Christophe PIANA

Etaient Présents :

M. Victor BERENGUEL, Président ; **M. Jean CONREAUX**, Vice Président ; **M. Yvan BOUGUYON** (Suppléant de M. Jean FERRON) ; **M. Jean BERNARD**, Rapporteur du Budget, **Mme Agnes PIGNATEL** secrétaire du Bureau, **M. Patrick PERNIN** membre du bureau, **M. Roger MASSE** membre du bureau, **M. Marc AUDIER**, Conseiller syndical, **M. Christian DURAND**, Conseiller Syndical, **M. Bernard FANTI** conseiller Syndical Suppléant Mme Valérie GRENARD, **M. Jacques GASQUET** Conseiller syndical suppléant M. Raymond HONORE, **M. Robert FRAYSSINES** Conseiller Syndical, **M. Pierre VOLLAIRE**, Conseiller Syndical, **M. Georges GAMBAUDO**, Conseiller Syndical ; **M. Jean-Michel TRON**, Conseiller Syndical, **M. Daniel MILLION-ROUSSEAU** conseiller Syndical suppléant de Jean-Michel PAYOT, **Mme Carole CHAUVET** conseillère Syndicale, **M. Joël BONNAFFOUX** conseiller Syndical

Etaient représentés et excusés :

M. Jean FERRON par M. Yvan BOUGUYON, Mme Valérie GRENARD par M. Bernard FANTI, M. Raymond HONORE par M. Jacques GASQUET, M. Jean-Michel PAYOT par M. Daniel MILLION-ROUSSEAU

Avait donné pouvoir :

M. Marc VIOSSAT, Pouvoir à Carole CHAUVET

Etaient Excusés : Mme Sophie VAGINAY, Mme Ginette MOSTACHI, Mme Valérie ROSSI

Etaient invités et présents :

M. Christophe THIEBAULT, SPPSP, M. Thierry ALLAMANNO CDV 05

Le S.M.A.D.E.S.E.P. est propriétaire de 3 établissements de restauration sur les rives de Serre-Ponçon : le « Club-House – Restaurant » de la capitainerie de Serre-Ponçon, le restaurant de la plage de Bois Vieux, le restaurant de la plage de Port Saint Pierre.

En effet, le Président rappelle qu'en application des compétences statutaires reconnues au S.M.A.D.E.S.E.P., les Communes de Rousset et du Sauze du lac ont mis à disposition du syndicat l'ensemble des biens meubles et immeubles liés à la gestion et à l'exploitation des équipements des sites nautiques respectivement de Bois-vieux et de Port Saint Pierre. Ceci a permis au S.M.A.D.E.S.E.P. d'investir structurellement sur le site de Bois-vieux, en réalisant notamment le bâtiment abritant le poste de secours et « normalisant » un snack préexistant peu qualitatif. Ainsi,

l'occupation de ces deux derniers établissements fait l'objet de deux conventions de gestion arrivant à échéance en juin 2020. Le « Club-House - Restaurant » de la capitainerie de Serre-Ponçon a fait l'objet d'un appel à candidature infructueux pour son exploitation estivale 2019. Le Président informe avoir consulté l'aide juridique de l'établissement sur les différents modes de gestion des deux restaurants de plage au regard des contraintes et sujétions que le S.M.A.D.E.S.E.P. entend leur appliquer. Ainsi, cette analyse partagée en séance conclue que la mise en concession par DSP de ces établissements apparaît être le mode de gestion le plus approprié. En effet, la concession est un contrat administratif plus protecteur de l'autorité concédante.

Conformément aux termes de l'article L.1411-4 du Code général des collectivités territoriales, le Comité syndical doit se prononcer sur le principe de toute délégation de service public local. Il statue au vu d'un rapport présentant le document contenant les caractéristiques des prestations que doit assurer le concessionnaire, présenté ci-après.

Dans ce cadre, il est proposé de lancer une procédure concession portant délégation de service public pour la gestion et l'exploitation de ce service public, ce mode de gestion apparaissant comme étant aujourd'hui le mieux adapté à la nature de l'activité concernée.

*

* *

Principes généraux de la délégation

(Document contenant les caractéristiques que doit assurer le concessionnaire)

I – Principales caractéristiques du service délégué

La procédure envisagée fait l'objet de trois lots distincts concernant l'exploitation d'établissements de restauration situés sur les rives du lac de Serre-Ponçon et tels que définis ci-après :

- **LOT 1 : CLUB HOUSE / RESTAURANT DE LA CAPITAINERIE DU LAC DE SERRE-PONCON à SAVINES LE LAC (05160)**
- **LOT 2 : RESTAURANT DE LA PLAGE DE BOIS VIEUX à ROUSSET (05190)**
- **LOT 3 : RESTAURANT DE LA PLAGE DE PORT SAINT PIERRE au SAUZE DU LAC (05160)**

I-1 Missions confiées au concessionnaire :

Dans le cadre de la concession, les missions confiées au concessionnaire seraient les suivantes :

- **Missions confiées au futur concessionnaire pour le lot 1 :**
 - Exploiter le restaurant du Club-House (élaboration de la carte, préparation des repas, service à table et à emporter) ;
 - Assurer l'entretien, la maintenance et le nettoyage des biens et équipements mis à disposition dans le cadre du contrat ;

- Respecter les lois et règlements applicables à l'activité et aux immeubles recevant du public ;
 - Réaliser les investissements nécessaires à l'amélioration du service rendu au public ;
 - Assurer l'animation des lieux au moyen de l'organisation d'événementiels (concerts, soirées à thème, ...) ;
 - Assurer le développement économique de l'activité ;
 - Assurer la promotion de l'activités ;
- **Missions confiées au futur concessionnaire pour le lot 2 :**
 - Exploiter le restaurant de Bois-Vieux (élaboration de la carte, préparation des repas, service à table et à emporter) ;
 - Assurer l'entretien, la maintenance et le nettoyage des biens et équipements mis à disposition dans le cadre du contrat ;
 - Respecter les lois et règlements applicables à l'activité et aux immeubles recevant du public ;
 - Réaliser les investissements nécessaires à l'amélioration du service rendu au public ;
 - Assurer l'animation des lieux au moyen de l'organisation d'événementiels (concerts, soirées à thème, ...) ;
 - Assurer le développement économique de l'activité ;
 - Assurer la promotion de l'activités ;
- **Missions confiées au futur concessionnaire pour le lot 3 :**
 - Exploiter le restaurant de Port Saint-Pierre (élaboration de la carte, préparation des repas, service à table et à emporter) ;
 - Assurer l'entretien, la maintenance et le nettoyage des biens et équipements mis à disposition dans le cadre du contrat ;
 - Respecter les lois et règlements applicables à l'activité et aux immeubles recevant du public ;
 - Réaliser les investissements nécessaires à l'amélioration du service rendu au public ;
 - Assurer l'animation des lieux au moyen de l'organisation d'événementiels (concerts, soirées à thème, ...) ;
 - Assurer le développement économique de l'activité ;
 - Assurer la promotion de l'activités ;

I-2 Sujétions de service public supportées par le concessionnaire :

Pour le lot 1 :

Le concessionnaire devra supporter des contraintes d'exploitation liées au caractère de service public de l'activité concédée :

- Une ouverture annuelle minimale du 1^{er} mai au 30 septembre, avec une ouverture quotidienne midi et soir en juillet et en août ;
- Les périodes de fermeture pour congés devront intervenir en dehors de cette période ;
- Les jours d'ouverture et amplitude horaire seront déterminés avec le Comité syndical pour garantir la continuité du service public rendu aux usagers.

Pour le lot 2 :

Le concessionnaire devra supporter des contraintes d'exploitation liées au caractère de service public de l'activité concédée :



- Une ouverture annuelle du 1^{er} juin au 30 septembre, avec une ouverture quotidienne midi et soir en juillet et en août ;
- Les périodes de fermeture pour congés devront intervenir en dehors de cette période ;
- Les jours d'ouverture et amplitude horaire seront déterminés avec le Comité syndical pour garantir la continuité du service public rendu aux usagers.

Pour le lot 3 :

Le concessionnaire devra supporter des contraintes d'exploitation liées au caractère de service public de l'activité concédée :

- Une ouverture annuelle du 1^{er} juin au 30 septembre, avec une ouverture quotidienne en juillet et en août ;
- Les périodes de fermeture pour congés devront intervenir en dehors de cette période ;
- Les jours d'ouverture et amplitude horaire seront déterminés avec le Comité syndical pour garantir la continuité du service public rendu aux usagers.

I-3 Dispositions financières :

La rémunération du ou des concessionnaires est constituée exclusivement par les ressources que procure l'exploitation du ou des services.

Pour chaque lot, la délégation de service public est consentie moyennant une redevance assise sur la valeur locative du bien et sur un pourcentage du chiffre d'affaires dégagé par l'exploitant.

Le concessionnaire assumera les impôts et charges de toute nature, attachées à l'exercice de son activité.

I-4 Biens mis à disposition du concessionnaire :

Pour le lot 1 :

- Descriptif du bâtiment

Voir cahier des charges annexé

- Capacité d'accueil

Voir cahier des charges annexé

- Aménagements et équipements mis à disposition du concessionnaire

Voir cahier des charges annexé

Pour le lot 2 :

- Descriptif du bâtiment

Voir cahier des charges annexé

- Capacité d'accueil

Voir cahier des charges annexé

- Aménagements et équipements mis à disposition du concessionnaire

Voir cahier des charges annexé

Pour le lot 3 :

- Descriptif du bâtiment

Voir cahier des charges annexé

- Capacité d'accueil

Voir cahier des charges annexé

- Aménagements et équipements mis à disposition du concessionnaire

Voir cahier des charges annexé

II – Étude des différents modes de gestion

Motif de choix du recours à la gestion déléguée

II-1 La gestion directe en régie :

Si cette solution permet une maîtrise du service, elle implique que le SMADESEP supporte l'intégralité des risques d'exploitation et fournisse l'ensemble des moyens techniques, humains et financiers pour une activité nécessitant une très bonne connaissance de l'activité de restauration, et une parfaite connaissance de la réglementation applicable. C'est pourquoi, ce mode de gestion n'a pas été retenu.

II-2 Le marché de partenariat :

Dans la mesure où l'exploitant n'a aucune infrastructure à réaliser, le marché de partenariat n'est pas un mode de gestion adapté. En effet, le marché de partenariat implique obligatoirement que le titulaire assume, lorsque les infrastructures sont existantes, leur rénovation et leur financement (voir l'article L.1112-1 du Code de la commande publique).

II-3 Le marché public de services :

Le marché public de prestations de services consistant à confier l'exploitation technique et commerciale de l'équipement à un opérateur économique qui perçoit les recettes d'exploitation auprès des usagers et les remet au SMADESEP via une régie de recettes n'a pas non plus été retenu. Ce mode de gestion fait peser, en effet, les investissements et les risques d'exploitation sur la Collectivité.

II-4 La Concession portant délégation de service public

Il résulte de ce qui précède, que la gestion en affermage apparaît comme le mode de gestion le plus adéquat.

Ce choix permet le recours à un opérateur externe bénéficiant d'un réel savoir-faire, de connaissances de ce milieu professionnel ainsi que d'une capacité à impliquer l'ensemble des partenaires professionnels concernés par l'activité et supportant les risques d'exploitation du service (voir les articles L.1411-1 du code général des collectivités territoriales et L. 1121-3 du code de la commande publique).

L'Établissement disposant des ouvrages et des équipements, elle en confie l'exploitation au concessionnaire moyennant une redevance. Le concessionnaire est responsable de la sécurité du service, de la gestion du personnel, de la commercialisation de l'équipement et des relations avec les usagers de ce service public.

L'Établissement conserve un contrôle sur l'activité du concessionnaire, dispose d'un pouvoir de sanction via l'éventuelle application de pénalités en cas de mauvaise exécution du contrat, si de telles sanctions sont prévues dans la convention d'affermage, d'un pouvoir de résiliation avec faute ou sans faute. Elle détermine la tarification de l'équipement, les jours et horaires d'ouverture et conserve le contrôle de l'activité en sa qualité d'autorité organisatrice du service.

Cette solution contractuelle est celle qui apparaît répondre le mieux aux objectifs du S.M.A.D.E.S.E.P. de maintien d'un service public local de proximité efficace et de qualité.

III – Principales caractéristiques de la concession envisagée

Pour le lot 1

- Fixation de la durée du contrat d'affermage à 15 ans maximum en fonction des investissements programmés par le futur concessionnaire ;
- La concession précisera les modalités d'une clause de revoyure ;
- La concession précisera les engagements qualitatifs du concessionnaire proposé dans le cadre de l'offre ;
- La concession précisera les périodes d'ouverture et de fermeture de l'établissement pour garantir la continuité du service public ;
- La concession précisera la redevance due au SMADESEP ;
- Fixation du tarif principal à définir en Comité syndical sur proposition du concessionnaire ;
- La concession précisera les procédures de contrôle ;
- La concession déterminera le régime de responsabilité et assurances ;
- La concession précisera les modalités de modification ou de rupture du contrat.

Pour le lot 2

- Fixation de la durée entre 5 ans et 10 ans du contrat d'affermage en fonction des investissements programmés par le futur concessionnaire ;
- La concession précisera les modalités d'une clause de revoyure ;
- La concession précisera les engagements qualitatifs du concessionnaire proposé dans le cadre de l'offre ;
- La concession précisera les périodes d'ouverture et de fermeture de l'établissement pour garantir la continuité du service public ;
- La concession précisera la redevance due au SMADESEP ;
- Fixation du tarif principal à définir en Comité syndical sur proposition du concessionnaire ;

- La concession précisera les procédures de contrôle ;
- La concession déterminera le régime de responsabilité et assurances ;
- La concession précisera les modalités de modification ou de rupture du contrat.

Pour le lot 3

- Fixation de la durée entre 5 ans et 10 ans du contrat d'affermage en fonction des investissements programmés par le futur concessionnaire ;
- La concession précisera les modalités d'une clause de revoyure ;
- La concession précisera les engagements qualitatifs du concessionnaire proposé dans le cadre de l'offre ;
- La concession précisera les périodes d'ouverture et de fermeture de l'établissement pour garantir la continuité du service public ;
- La concession précisera la redevance due au SMADESEP ;
- Fixation du tarif principal à définir en Comité syndical sur proposition du concessionnaire ;
- La concession précisera les procédures de contrôle ;
- La concession déterminera le régime de responsabilité et assurances ;
- La concession précisera les modalités de modification ou de rupture du contrat.

IV – Les modalités de la consultation à intervenir

La procédure qui sera mise en œuvre sera conforme aux nouvelles dispositions résultant de la troisième partie du Code de la commande publique.

Les nouveaux textes permettent, lorsque le montant de la concession est inférieur au seuil européen, de conduire une procédure simplifiée (voir les articles L.3126-1 et R.3126-1 du Code de la commande publique). Le seuil européen publié au journal officiel est fixé à 5.530.000 € HT, ce seuil s'apprécie sur la durée de la concession et doit obligatoirement comprendre (voir les articles R.3121-1 et suivants du Code de la commande publique) :

Article R.3121-1 du Code de la commande publique

« La valeur estimée du contrat de concession est calculée selon une méthode objective, précisée dans les documents de la consultation mentionnés à l'article R. 3122-7. Elle correspond au chiffre d'affaires total hors taxes du concessionnaire pendant la durée du contrat.

Le choix de la méthode de calcul utilisée par l'autorité concédante ne peut avoir pour effet de soustraire le contrat de concession aux dispositions du présent livre qui lui sont applicables, notamment en scindant les travaux ou services ».

Article R.3121-2 du Code de la commande publique

« Pour estimer la valeur du contrat de concession, l'autorité concédante prend notamment en compte :

1° La valeur de toute forme d'option et les éventuelles prolongations de la

durée du contrat de concession ;

2° Les recettes perçues sur les usagers des ouvrages ou des services, autres que celles collectées pour le compte de l'autorité concédante ou d'autres personnes ;

3° Les paiements effectués par l'autorité concédante ou toute autre autorité publique ou tout avantage financier octroyé par l'une de celles-ci au concessionnaire ;

4° La valeur des subventions ou de tout autre avantage financier octroyés par des tiers pour l'exploitation de la concession ;

5° Les recettes tirées de toute vente d'actifs faisant partie de la concession ;

6° La valeur de tous les fournitures et services mis à la disposition du concessionnaire par l'autorité concédante, à condition qu'ils soient nécessaires à l'exécution des travaux ou à la prestation des services ;

7° Toutes primes ou tous paiements au profit des candidats ou des soumissionnaires ».

La concession de service public afférant à la gestion des trois restaurants pourra en conséquence faire l'objet d'une procédure simplifiée.

Il convient d'approuver le cadre général ainsi établi et autoriser Monsieur le Président à engager la procédure ad hoc.

*



Par suite, il est proposé la délibération suivante.

VU :

- Le Code de la commande publique et notamment la troisième partie relative aux contrats de concession ;
- Le Code général des collectivités territoriales, notamment son article L.1411-4 ;
- Le rapport présentant le document contenant les caractéristiques générales des prestations que doit assurer le concessionnaire ;
- L'arrêté inter préfectoral n°05-2019-05-13-004 du 13 mai 2019 portant modification des statuts du S.M.A.D.E.S.E.P. ;
- La convention d'occupation temporaire souscrite le 30 mai 2018 avec l'Etat pour la réalisation de la Capitainerie du lac de Serre-Ponçon ;



- La délibération n°2008/27 de la Commune du Sauze du lac portant rétrocession de l'intégralité des actifs communaux liés à la gestion et à l'exploitation de la plage de port St Pierre,
- La délibération du 9 janvier 2008 de la Commune de Rousset portant rétrocession de l'intégralité des actifs communaux liés à la gestion et à l'exploitation de l'aire de loisirs de Bois Vieux ;
- La délibération n°2008/38 du S.M.A.D.E.S.E.P. sur la mise à disposition des biens situés en dehors du domaine public hydroélectrique,
- La délibération n°2015-26 du S.M.A.D.E.S.E.P. sur la mise en place des conventions de gestion des snacks de Bois Vieux et de Port Saint Pierre ;
- Les conventions de gestion des restaurants de Bois Vieux et de Port Saint Pierre signées en 2015 ;

CONSIDERANT :

- L'intérêt manifeste d'ouvrir au plus vite l'espace « Club-House Restaurant » de la Capitainerie de Serre-Ponçon au public ;
- L'exploitation déjà engagée depuis plusieurs années des deux restaurants des plages de port Saint Pierre et Bois Vieux ;
- La note du cabinet APA&C relative au choix du mode de gestion des restaurants/snack ;

Après en avoir délibéré, le Comité Syndical, réuni le 11 mars 2020 :

- **APPROUVE** le principe du recours à la procédure de concession portant délégation de service public afférant à l'exploitation et à la gestion de trois établissements de restauration du SMADESEP à savoir le restaurant du Club house de la Capitainerie à Savines-le-Lac, le restaurant de la plage de Bois-Vieux à Rousset et le restaurant de la plage de Port Saint-Pierre au Sauze du Lac (lot 1 lot 2 et lot 3) ;
- **APPROUVE** les caractéristiques principales des services que devront assurer le ou les concessionnaires telles que définies ci-avant, dans le cadre du présent rapport de présentation ;
- **DECIDE** que les 3 établissements de restauration (Club-House, Bois Vieux et Port Saint Pierre) feront l'objet d'une concession par délégation de service public en 3 lots différents ;
- **APPROUVE** à cet effet les projets des 3 cahiers des charges du contrat de Délégation de Service Public tel que joint à la présente délibération ;
- **APPROUVE** le Règlement de Consultation des contrats de Délégation de Service Public tel que joint à la présente délibération ;
- **AUTORISE** le Président, ou son représentant, à engager la procédure spécifique, et à cet effet toutes les démarches et à prendre toutes décisions utiles à l'exécution de la présente délibération et notamment pour la mise en œuvre et la procédure de dévolution en vue de la conclusion des contrats de concessions portant délégation de service public pour les lots 1, 2 et 3. ;



- ☐ **AUTORISE** le Président, à délivrer des autorisations temporaires d'occupation du domaine public de courte durée sur les sites des trois restaurants à l'issue des contrats en cours et jusqu'à l'attribution des concessions pour les lots 1, 2 et 3.

Ainsi fait, les jour, mois et an susdits.
Pour extrait conforme

Le Président,

Victor BERENGUEL