

CAHIER DES CHARGES

CAHIER DES CHARGES D'OCCUPATION ET D'EXPLOITATION DU SITE « LA PLAISANCE » DE SABLE-SUR-SARTHE

CONTEXTE ET PRESENTATION DES ATTENTES (Cahier des Clauses Techniques Particulières / CCTP)

1/ CONTEXTE

Le port de Sablé-sur-Sarthe est un équipement majeur de l'attractivité de la ville. Situé au cœur de la ville, et berçant le château de Sablé, c'est un lieu incontournable pour tous les habitants de Sablé représentant un atout pour le tourisme fluvial autour de la plaisance, la croisière et le nautisme léger et fluvial avec les randonnées, le vélo, la pêche, ...

Ainsi, le site La Plaisance, stratégique tant pour sa dynamique et son potentiel touristique que pour le cadre particulièrement agréable qu'il offre à l'ensemble des habitants et visiteurs. En cela, il constitue un lieu incontournable en Sarthe et un point fort de l'attractivité touristique et résidentielle du territoire sabolien.

La vocation du lieu est multiple puisqu'il accueille à la fois :

- un espace de restauration surplombant la Sarthe.
- un espace enherbé de 180m².

Il cible des publics familiaux locaux ou sarthois, touristes de proximité et venant d'horizons plus lointains, et publics d'affaire. Sa saisonnalité sera marquée par l'exploitation de bateaux de loisirs à proximité ainsi que par une programmation d'animations culturelles entre début mai et mi-octobre.

La ville de Sablé a à cœur de valoriser pour ses habitants un environnement urbain agréable, préservé, où le vivre-ensemble est une valeur en soi. La problématique de la transition écologique met enfin l'élément naturel qu'est la rivière de la Sarthe et plus globalement le partage de tous les espaces de nature au centre de l'attention partagée des élus de la ville.

2/ OBJECTIF

Central par sa position géographique et stratégique, le site accueille un équipement moderne.

Le design est qualitatif et travaillé grâce à ses matériaux. La structure est suffisamment grande pour accueillir un débit de boissons chaud/froid (licence III) et de la petite restauration/snacking.

Avec cet objectif de créer et faire vivre un lieu de qualité, la collectivité recherche pour la saison 2026 un prestataire unique.

3/ ATTENTES DE LA COLLABORATION AVEC LE FUTUR PRENEUR

Le présent cahier des charges porte sur le choix d'un prestataire devant assurer, pendant un exercice, la prise en charge d'une offre conjointe de boissons et de petite restauration et si possible, d'animations, sur une période allant de mi-avril 2026 à septembre 2026 et ce, en coordination (ou avec des liens forts) avec l'activité touristique et culturelle de la ville.

Le site constitue un tout pour les visiteurs, à savoir un lieu de détente multidimensionnel. Cela devra être pris en compte dans l'offre.

Enfin, le projet du candidat doit s'inscrire dans la volonté politique des élus de la ville de renforcer la convivialité, et la mise en avant de notre patrimoine.

a/ période d'ouverture

- Pendant la période touristique estivale : mai – septembre,
- Jours de la semaine : a minima du lundi au dimanche avec un jour maximum de fermeture sauf le lundi, idéalement 7j/7,
- En semaine : midi et/ou soir (à détailler par les candidats) ; a minima 15h - 22h,
- Le WE : selon une amplitude large en journée continue (à définir précisément par les candidats),
- Hors période d'activité touristique : en fonction des temps forts événementiels de la ville tels que les festivals, les grandes manifestations associatives et sportives (sur proposition des candidats).

b/ petite restauration / snacking

La dimension qualitative de l'offre de restauration est essentielle et doit s'articuler avec les notions de bien-manger local (fraîcheur des produits, circuits courts et/ou filières bio, qualité nutritive et gustative, fait maison VS produits transformés...).

S'agissant d'une "petite" restauration au vu des conditions limitées de stockage et de préparation, les conditions d'exécution de la prestation (modalité de préparation et de conservation) devront être détaillées.

Sont entendues comme types de petites restaurations et de manière non-exhaustive, une offre, de : planches apéritives, de cakes sucrés fait-maison, tapas.

L'offre de restauration globale devra concilier qualité et accessibilité tarifaire.

c/ débit de boissons

Des boissons non-alcoolisées et alcoolisées seront proposées.

- Boissons chaudes : espresso, allongé, cappuccino, latte...
- Boissons fraîches non-alcoolisées : softs, jus de fruits...
- Boissons fraîches alcoolisées : vins (blanc, rouge, rosé, effervescent). A minima 3 références seront proposées en privilégiant des producteurs régionaux. Bières :

ambrée, blanche, blonde. Les bières pressions et/ou en bouteilles seront proposées. Le débit devra se faire via une tireuse à bières à la charge du gérant.

d/ lieu et design de l'espace

L'environnement, le mobilier (fourni) et la décoration sont travaillés par la collectivité afin d'apporter modernité, simplicité et confort d'usage aux personnes fréquentant le lieu, simples visiteurs occasionnels ou habitants "habitues". L'identité du lieu, de préférence en lien avec l'univers fluvial et/ou en lien avec la nature a été particulièrement travaillée.

Il est précisé que quelque que soit le projet proposé et retenu à l'issue de la consultation, un ou plusieurs temps de travail devront avoir lieu avec les équipes techniques.

4/ PRECISIONS TECHNIQUES ET FINANCIERES

Situé sur un espace communal, la Ville de Sablé-sur-Sarthe est propriétaire du site. Du fait du positionnement stratégique du lieu et des attentes des touristes et usagers qui y sont liés, une proposition d'animations est attendue, à une fréquence d'une animation par semaine, au minima.

4.1 NATURE DE L'OCCUPATION

1/ Bâtiments

La Ville de Sablé-sur-Sarthe met à disposition du preneur, La Plaisance, composée comme suit :

- un bâtiment A comprenant un espace bar, un espace cuisine : 8m²
- un bâtiment B de stockage : 4m²
- un chalet en bois de stockage : 9m²
- une terrasse découverte : 182m²

1.1 Aménagement des locaux

Locaux techniques partiellement aménagés : raccordements réseaux (eau potable, eaux usées, électricité), évier / robinetterie /, plan de travail, comptoir, étagères, réfrigérateur, électroménagers...

1.2 Aménagement de la terrasse

Mobilier et matériel fournit par la ville de Sablé-sur-Sarthe qui en reste le propriétaire. Toute dégradation du matériel sera due par le preneur.

1.3 Sanitaires

Espace public utilisable par le preneur, non présent dans la présente convention. Mise à disposition par la ville de Sablé qui en assure le nettoyage et l'entretien. Les sanitaires sont situés : 2 rue Théophile Plé soit à 65 mètres du site.

2/ Domaine public

Un espace enherbé sous forme de marches appartenant au domaine public est également mis à disposition du preneur, à usage exclusif de celui-ci pour étendre son offre d'accueil de restauration et/ou d'animation.

Le site est soumis au règlement terrasse

4.2 DUREE

La future convention sera passée pour une saison à compter du **15 avril 2026 au 30 septembre 2026** et prévoit une ouverture du site entre le **1^{er} mai et le 15 mai 2026** selon la météo. La date de clôture de la saison est soumise aux conditions météorologiques.

4.3 DESTINATION DE L'ACTIVITE

Il est précisé que le lieu devra servir exclusivement pour un usage professionnel pour les activités de bar et de petite restauration, agrémentées par des animations ponctuelles. Achetée par la Ville de Sablé-sur-Sarthe, la licence III sera mise à disposition du preneur. Un dossier devra être déposé en sus après sélection.

4.4 BILAN

Un temps de bilan en fin de période d'activité sera réalisé entre la Ville de Sablé et le prestataire. Il est attendu un bilan qualitatif et quantitatif précisant notamment les flux et les chiffres réalisés. Au besoin, des points de suivi pourront être réalisés durant la saison.

4.5 REDEVANCE MENSUELLE ET MODALITES DE PAIEMENT

Locaux : 300€ hors charges par mois.
(Ville de Sablé-sur-Sarthe)

Payable mensuellement à terme échu à compter du 15 avril 2026, respectivement à la Ville de Sablé-sur-Sarthe.

Une taxe d'occupation du domaine public sera facturée en sus. A titre informatif, pour toute la saison 2025, le montant s'élevait à 706.74€. Un dossier sera à fournir en sus après sélection.

Une caution de 2000€ est demandée. Elle couvre les dommages pouvant être imputés au mobilier et au lieu.

4.6 CHARGES

Eau, électricité et ordures ménagères seront refacturés au preneur au tarif de 100€ par mois.

4.7 CONDITIONS GENERALES

Les conditions générales comprennent :

1/ Les conditions communes :

- Horaires d'ouvertures
- Proposition de produits

2/ Les conditions à la charge du preneur :

- Entretien et nettoyage
- Jouissance
- Assurances

Une fois le preneur choisi, les conditions d'utilisation du site et des locaux pour la période mi-avril à septembre 2026 seront établies sur cette même base en concertation entre celui-ci et la Ville de Sablé sur Sarthe. Après échange entre les parties et sous réserve des contraintes réglementaires auxquelles la collectivité est assujettie, les conditions d'utilisation concertées seront intégrées à la convention signée.

Un état des lieux d'entrée et de sortie sera réalisé entre le prestataire et la Ville de Sablé.

5/ ATTENTES EN TERMES DE PRESENTATION DU PROJET

Il est important que la Ville de Sablé puisse apprécier la pertinence de la proposition au vu de tous les éléments du cahier des charges. Aussi, il est recommandé aux candidats de fournir en appui de leur offre l'ensemble des éléments listés dans le règlement de la consultation.