



## APPEL A PROJET D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC RELATIF À LA MISE À DISPOSITION D'UN ESPACE DE RESTAURATION AU SEIN DU COMPLEXE AQUALUDIQUE DE CENON



La Ville de Cenon souhaite mettre à disposition un espace restauration situé au sein des locaux du complexe aqualudique du Loret sis rue des catalpas à Cenon (33150).

Le présent cahier des charges a pour objet de fournir tous les éléments nécessaires à la présentation d'une offre pour l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public pour la gestion d'un espace restauration au sein du futur complexe aqualudique du Loret de la ville de Cenon.

### **1) Données générales**

Situé au cœur du Domaine du Loret, les différents espaces du centre aqualudique s'articuleront autour de la chartreuse datant du 18ème siècle et d'une construction moderne, reliées entre elles par un hall vitré. Disposant d'une capacité d'accueil de 700 personnes, le complexe est

accessible par le tram (station de tramway Jean Zay à moins de 10 minutes), et dispose d'un parking ainsi qu'un garage à vélo.

Le complexe aqualudique du Loret a vocation à être un équipement public multiforme tourné vers des activités liées au bien-être, à la santé, à l'hygiène.

Cette structure comprend :

- une piscine (avec un bassin de 25m, 6 lignes),
- un espace balnéo ludique de 240m<sup>2</sup>,
- un hammam et un sauna,
- un espace soins du corps,
- et un espace accueil et petite restauration.

La Ville a fait le choix d'une gestion en régie directe de la piscine ainsi que de l'espace sauna et hammam sur les horaires d'ouverture au public de la piscine. Elle souhaite confier à deux tiers privés la gestion de l'espace restauration, d'une part, et la gestion des activités de bien être, d'autre part.

## 2) Principes de fonctionnement

Afin de donner une certaine cohérence au fonctionnement d'ensemble de cet établissement, la Ville souhaite que soient respectés, par le futur gestionnaire, un certain nombre de principes.

## 3) Principes généraux

- a) Le premier principe est celui du strict respect de la législation qui s'attache à la restauration et au respect du droit du travail.
- b) Le candidat devra disposer, a minima d'une des conditions suivantes :
  - D'un diplôme ou d'une certification professionnelle pour exercer l'activité,
  - **Obtention d'un permis d'exploitation** en effectuant une formation de 20 heures,
  - **Suivi d'une formation obligatoire relative à l'hygiène alimentaire par un organisme agréé** de 14 heures par au moins une personne de l'établissement Formation HACCP relative à l'hygiène alimentaire,
  - **Réalisation d'une déclaration écrite** auprès de la mairie ou à la préfecture de police 15 jours avant l'ouverture du snack,
  - **Obtention d'une licence pour votre snack** : vous pouvez choisir une licence « restaurant » si vous désirez vendre des boissons uniquement en accessoire des plats

ou opter pour un licence « débit de boissons à consommer sur place » si vous souhaitez vendre des boissons à la fois pendant et en dehors des repas,

- **Formation gestion d'un établissement de restauration rapide,**
- Le candidat doit être inscrit au registre du commerce. Il devra être en règle avec la législation en vigueur, notamment avoir satisfait à ses obligations fiscales et parafiscales,

c) L'exploitant devra adapter ses horaires d'ouverture au maximum à ceux de l'établissement. Il sera demandé au gestionnaire d'éviter des temps d'ouverture en dehors des périodes de fonctionnement du complexe. Une négociation avec la Ville permettra de définir d'éventuelles exceptions (vacances, fermetures techniques...).

**Les horaires prévus (non définitifs à ce jour)** en période scolaire sont du mardi au vendredi de 8h00 à 20h00, le samedi de 9h00 à 18h00, le dimanche de 9h00 à 12h00. En période de vacances scolaire : de 12h00 à 20h00 du mardi au vendredi le samedi de 9h00 à 18h00, le dimanche de 9h00 à 12h00, en période estivale de 12h00 à 20h00 du mardi au vendredi et de 14h00 à 20h00 le week-end.

d) Les prestations proposées devront être de qualité. La Ville souhaiterait en effet que les services qui seront proposés prennent en compte les dimensions de bien-être, de santé notamment en travaillant sur la qualité, l'utilisation de produits naturels et/ou « bio ».

e) Le prestataire devra proposer plusieurs moyens de paiement. Les tickets restaurant devront être acceptés ainsi que les cartes bancaires. Il devra offrir une qualité de prestations régulière, un espace de restauration accessible au plus grand nombre.

#### **4) Conditions financières et matérielles**

Les fluides de toutes sortes resteront à la charge du preneur et seront refacturés annuellement au prorata des espaces occupés, en l'absence de sous compteur.

En contrepartie, de l'espace mise à disposition un « loyer » est demandé à l'occupant temporaire du domaine public.

Le montant du loyer mensuel est calculé en fonction de l'espace occupé exclusivement par le preneur (soit 52m<sup>2</sup>), et par application d'un coût au m<sup>2</sup> évalué à 12€ HT/m<sup>2</sup>/mois. Au montant du loyer s'ajoute une participation jusqu'à 5% sur le chiffre d'affaires, dès lors que le loyer représente moins de 5% du chiffre d'affaires. Cette valorisation sera réévaluée annuellement.

## 5) Nature des services attendus

Pour l'espace restauration les services proposés devront répondre aux normes et réglementations en vigueur. Ces services devront être adaptés à la diversité des publics adultes et enfant, et des différentes catégories sociales.

## 6) Forme juridique

Autorisation d'occupation temporaire du domaine public d'une durée d'un an renouvelable 2 fois, sans qu'elle ne puisse excéder trois ans sans remise en concurrence.

### Obligations juridiques

L'exploitant prendra toutes les dispositions nécessaires de manière à être conforme à l'ensemble des textes réglementaires qui lui sont applicables et, notamment :

- Satisfaire aux attentes et prescriptions du propriétaire,
- Code du travail,
- Etablissements Recevant du Public (ERP),
- Règlement sanitaire,
- Règlements et mesure de Police,
- Décrets et divers arrêtés préfectoraux ou municipaux régissant les horaires d'ouverture et nuisances diverses,
- Licence d'exploitation,
- Réglementation en matière de traçabilité et de risques alimentaires,
- Et plus généralement toute réglementation spécifique concernant son activité propre.

Cette liste est non exhaustive, et toute nouvelle réglementation mise en œuvre au moment de l'ouverture et pendant toute la durée d'exploitation de l'établissement sera à prendre en compte.

## 7) Modalités de présentation des offres

Les candidats devront présenter, outre les justifications exigées par l'avis d'appel à concurrence :

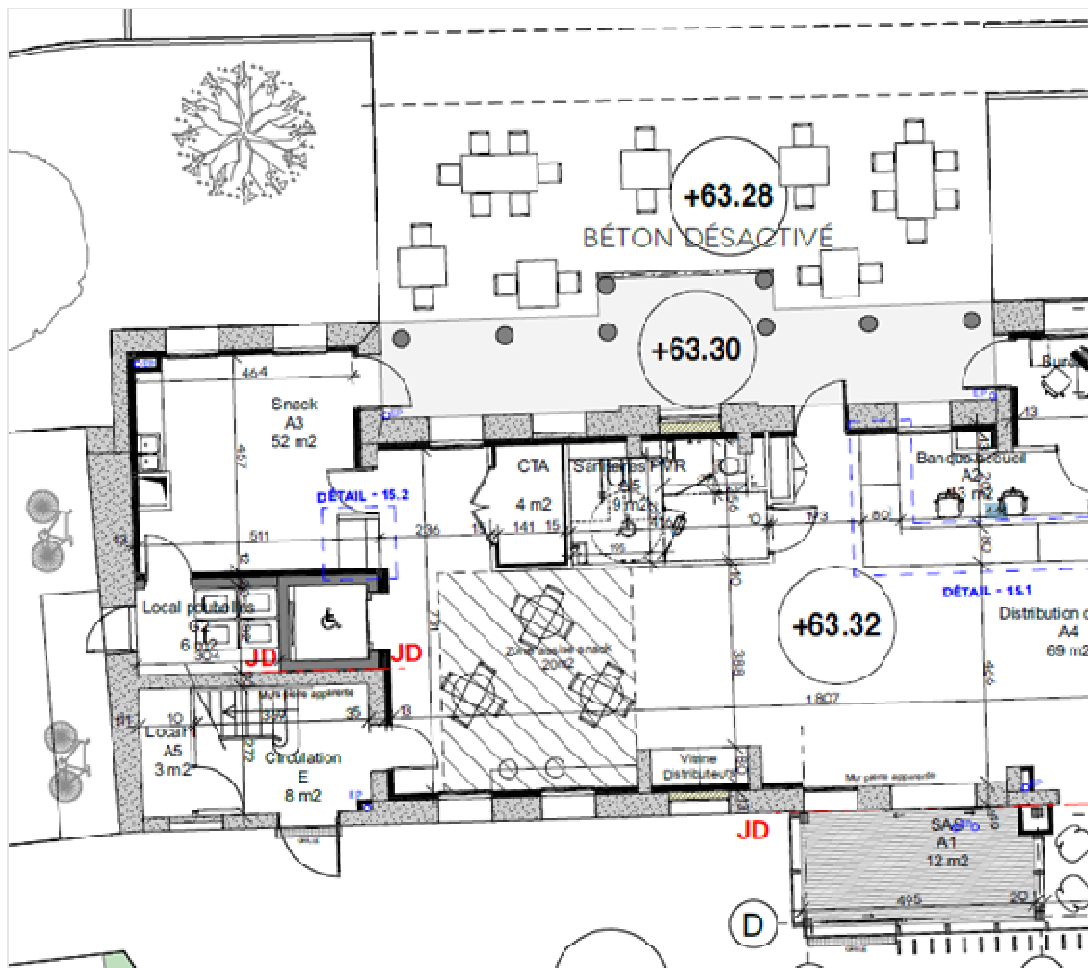
- **Une note générale de présentation de leur projet,**
- **Une note expliquant les modalités de fonctionnement (paiement, communication) et son articulation avec le fonctionnement de la piscine. (Voir A/4-),**
- **Un compte de résultat prévisionnel.**

## 8) Critères d'évaluation des offres

L'évaluation des candidatures se fera au regard du projet présenté, ce dernier devra notamment :

- Proposer une offre tarifaire en adéquation avec les prestations et les publics attendus,
- Proposer des prestations diversifiées,
- Être en adéquation avec les valeurs et principes d'inclusivité et favoriser les apprentissages des jeunes notamment,
- Comporter des références et des expériences significatives dans le domaine.

## 9) Présentation de l'espace mis à disposition :



L'espace concerné par l'AOT espace de restauration comprend :

Un local snack surface 52 m<sup>2</sup>

- Zone assises snack intérieure 20 m<sup>2</sup>,
- Local snack livré brut,
- Sol grès cérame 30x30cm,

- 1 tableau d'allumage,
- 6 points lumineux en plafond,
- 4 prises électriques hauteur du futur plan de travail,
- 4 prises électriques au sol,
- 3 prises électrique +2 prises RJ 45 sur comptoir d'entrée,
- SSI, Alarme intrusion.

**Δ Pas d'extraction d'air : Le candidat doit prendre acte que l'espace mis à disposition ne lui permettra pas de réaliser sur place certains types de restauration avec une cuisine professionnelle équipée.**

Une zone assises snack intérieure 20 m<sup>2</sup>

- 4 manges debout diamètre 60 cm h : 110 cm,
- 2 tables 140x70 cm,
- 1 plan snack 310x45xh110 cm,
- 12 chaises hautes.

Une zone terrasse assise extérieure de 80m<sup>2</sup> à aménager

**Jean-François EGRON**

Maire de Cenon