

**CAHIER DES CHARGES  
EXPLOITATION  
D'UN BAR D'ÉTÉ / PETITE RESTAURATION  
POUR LE CENTRE NAUTIQUE CARRÉ D'EAU**



**COMMUNAUTÉ D'AGGLOMERATION DE BOURG-EN-BRESSE**

3, AVENUE Arsène d'Arsonval

CS 88000

01008 BOURG-EN-BRESSE CEDEX

**Date limite de remise des offres  
Vendredi 24 mars 2023 à 12h**

## **1. IDENTIFICATION DE LA COLLECTIVITE**

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMERATION DU BASSIN DE BOURG-EN-BRESSE  
3, AVENUE Arsène d'Arsonval  
CS 88000  
01008 BOURG-EN-BRESSE CEDEX

## **2. GENERALITES**

### **2.1. Objet**

Dans le cadre de la saison estivale 2023, la communauté d'Agglomération du Bassin de Bourg-en-Bresse souhaite confier l'exploitation et la gestion du bar d'été / petite restauration rapide du centre nautique Carré d'eau à un professionnel moyennant la conclusion d'une convention d'occupation du domaine public.

Dans cette perspective, la communauté d'agglomération lance un appel à candidatures mis en ligne sur son site.

Le dossier de consultation comprend :

- Le présent cahier des charges valant règlement de consultation
- Un projet de convention d'occupation du domaine public pour l'exploitation du bar

Il a pour objet :

- D'une part, de définir les modalités de l'occupation temporaire que la communauté d'agglomération entend consentir à l'opérateur exploitant le bar pour la période suivante :
  - du 17 juin au 3 septembre 2023
- Et, d'autre part, de définir les conditions relatives à l'exploitation et au fonctionnement du service.

### **2.2. Présentation et prestations de la piscine**

La communauté d'Agglomération du Bassin de Bourg-en-Bresse dispose d'un centre nautique intercommunal comportant :

- En intérieur :
  - Un bassin de 25 mètres
  - Un bassin ludique
  - Une pataugeoire
  - Une fosse à plongeon
  - Un bassin d'activité
  - Un toboggan
  - Un espace bien-être
  - Une salle de cardio-training
- En extérieur :
  - 2 lignes d'eau de 50 mètres
  - Un bassin ludique
  - Une pataugeoire
  - Un pentaglisse
  - Des « plages » en dur ou enherbées et ombragées.

L'espace Bar/petite restauration proposé à l'exploitation est située dans l'enceinte de la piscine.  
Du mobilier tables et chaises est à la disposition de l'exploitant.

### **2.3. Horaires et fréquentation des structures**

Les horaires présentés ici, sont les horaires d'ouvertures prévisionnels, des entrées s'effectuant par l'accueil. C'est dans ces créneaux que la clientèle aura accès au bar.

	<b>Eté</b>
<b>LUNDI</b>	10h-19h30
<b>MARDI</b>	10h-19h30
<b>MERCREDI</b>	10h-19h30
<b>JEUDI</b>	10h-19h30
<b> VENDREDI</b>	10h-19h30
<b>SAMEDI</b>	10h-19h30
<b>DIMANCHE</b>	10h-19h30
<b>JOURS FERIE</b>	10h-19h30

Soit un total de 66 heures 30 minutes hebdomadaires durant l'été.

Ces horaires sont susceptibles d'être modifiés par la communauté d'Agglomération du Bassin de Bourg-en-Bresse sans préavis. Dans ce cas l'occupant en sera informé.

La fréquentation moyenne de l'équipement sur la période estivale est de 70 000 usagers.

## **3. CONDITIONS D'EXPLOITATION**

### **3.1. Durée**

La période d'exploitation de l'espace bar/petite restauration rapide s'étend du samedi 17 Juin 2023 au 3 septembre 2023, du lundi au dimanche.

La convention prendra fin de plein droit au 3 septembre 2023 à l'heure de fermeture de la piscine, sans qu'il ne soit besoin d'autre formalité.

### **3.2. Horaires d'ouverture du bar**

Le bar fonctionnera aux jours d'ouverture de la piscine au public et le l'occupant s'engage à minima de tenir le bar ouvert au public aux horaires suivant :

- Du lundi au dimanche de 11h30 à 18h30
- En cas d'intempérie de 12h à 17h

### **3.3. Activités du bar/petite restauration**

L'exploitant peut utiliser les locaux et équipements qui lui sont mis à disposition pour les seules activités suivantes :

- Une restauration rapide pour les nageurs et les visiteurs
- Un commerce de débit de boissons non alcoolisées, correspondant à la licence de 2<sup>ème</sup> catégorie.
- La vente de produits frais (ex : variété de salades, pizzas, quiche, sandwiches, paninis, hot-dogs, frites, ...), ainsi que des desserts et des fruits frais.

Les produits vendus devront être de première qualité. Les prix de vente devront être obligatoirement affichés. Le montant en pourcentage du service devra également être obligatoirement affiché.

Au regard de la politique liée au Plan Climat Energie Territorial de la Communauté d'Agglomération du Bassin de Bourg-en-Bresse, l'occupant veillera à ce que les produits mis en vente contribuent à une alimentation équilibrée et de saison. Il devra ainsi tenir compte des observations que la collectivité serait amenée à lui présenter.

L'attention devra être portée sur une gestion raisonnée des déchets.

L'occupant ne pourra affecter les lieux à une destination autre que celle liées aux activités précitées.

L'exploitant fera son affaire de l'obtention de la licence de débit de boissons ainsi que des autorisations administratives ou professionnelles exigées pour l'ouverture d'un commerce alimentaire saisonnier. L'exploitant devra déclarer son activité auprès des services de l'Etat et fournir la preuve de cette déclaration à la collectivité.

### **3.4. Locaux et équipements mis à disposition de l'exploitant**

#### **3.4.1. Description des locaux et équipements**

La collectivité met à disposition de l'exploitant des locaux à usage de bar/petite restauration situés dans l'enceinte de la piscine, disposant d'un accès par l'extérieur

Se composant comme suit :

- Bar
- Réserve
- Espace poubelles
- Terrasse visiteur (accessible depuis la voie publique)
- Terrasse baigneurs

## **4. PRIX ET MODALITES DE REGLEMENT**

En contrepartie de l'autorisation d'exploitation, l'exploitant s'engagera à verser une redevance de 2500 € qui sera versée d'avance au Trésorier Principal de Bourg en Bresse.

## **5. PRESENTATION DES CANDIDATURES**

La lettre de candidature devra être rédigée en français et signée par le candidat, personne physique ou, pour une personne morale, par la personne habilitée à l'engager juridiquement et financièrement (documents justificatifs à l'appui).

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes, datées et signées par lui :

- Une présentation de l'exploitant (coordonnées, CV comportant les expériences professionnelles similaires, attestation justifiant du statut juridique, ...) ;
- Un descriptif de l'animation proposée (type de restauration, animations éventuelles, ...) ;
- La liste des tarifs appliqués par le candidat.
- Une attestation d'assurance de type multirisques ou dommages couvrant les dommages aux bâtiments (risques locatifs) ainsi qu'aux agencements, mobiliers et matériels qui lui sont confiés, pour l'ensemble des risques qu'il peut encourir du fait de son activité et notamment les risques incendie, explosion, dommages électriques, dégâts des eaux, vol, bris de glace, vandalisme...,
- Une attestation d'assurance de type responsabilité civile couvrant les dommages de toute nature occasionnés aux tiers du fait de son activité, de son matériel et de son personnel.

## **6. CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES CANDIDATURES**

Les candidats adressent leur proposition, sous pli cacheté, avant le

**Vendredi 24 mars 2023 à 12h**

Par voie postale, il est précisé que seules la date et l'heure de réception feront foi  
A l'adresse suivante :

COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU BASSIN DE BOURG-EN-BRESSE / **Direction des sports**  
3 avenue Arsène d'Arsonval  
01000 Bourg-en-Bresse

L'enveloppe extérieure doit porter la mention :

«°..... – *NE PAS OUVRIR* »

Les plis qui parviendraient sous enveloppe non cachetée ou après la date et l'heure fixées ci-dessus ne seront pas ouverts et analysés.

Grand Bourg Agglomération se réserve le droit de proroger la date limite de remise des offres. Cette information sera diffusée le cas échéant sur le site internet de GRAND BOURG AGGLOMÉRATION et à toute personne qui aura fait connaître son intérêt pour l'opération et laissé ses coordonnées à cet effet.

## **7. CRITERES DE SELECTION DE L'EXPLOITANT**

Lors de l'analyse des offres, la qualité du projet, la variété et le prix des produits proposés seront pris en compte de la manière suivante :

- 1 – Qualité du projet proposé – 60%
- 2 - Diversité des produits et tarifs proposés – 40%

Un projet sera présenté précisant notamment les modalités de gestion, les tarifs appliqués (liste), etc...