



CAHIER DES CHARGES

LOCATION GERANCE DU SNACK BAR DU CENTRE AQUA-RECREATIF

La Communauté de communes Porte Océane du Limousin dispose d'un centre aquatique, doté d'un snack-bar permettant aux usagers de se restaurer et de se désaltérer. Le snack bar est situé à proximité des bassins extérieurs, accessibles au grand public aux horaires suivants :

- Du 28 juin au 2 septembre 2022 : de 10h à 19h45

Les candidats devront remettre leur dossier avant le jeudi 9 juin 2022 à 12h.

Le dossier comprendra obligatoirement les pièces suivantes :

- Nom, Prénoms, adresse et qualité du candidat,
- Justificatif d'expérience professionnelle en gestion de snack-Bar et/ou petite restauration,
- La forme juridique de la structure du co-contractant (commerçant, auto-entrepreneur...)
- Attestation d'assurance
- Une note présentant le projet envisagé précisant à minima l'organisation, l'effectif, le type de restauration proposée ainsi que les tarifs.

Les dossiers seront analysés selon les critères suivants :

- Expérience de la gestion d'un commerce de petite restauration
- Qualité du projet (type de restauration, cohérence du projet)

I- Objet de la mise en gestion

Exploitation et gestion du snack-bar du centre aquatique sous forme de fourniture de restauration rapide, de boissons non alcoolisées, de pâtisseries, glaces et confiseries diverses.

Mise à disposition des locaux et installations intégrés dans l'équipement du centre aquatique d'une surface globale d'environ 320 m² comprenant :

- une terrasse d'environ 290 m²
- un bar pourvu de réseau d'eau et d'alimentation électrique d'environ 21 m² avec ouverture possible côté stade
- une réserve d'environ 9 m²

Une visite sur place est vivement conseillée.

II- Les horaires d'ouverture

Le snack bar devra être ouvert au public au minimum tous les jours de 13h30 à 18h30 pendant les mois de juillet et août. Dans sa proposition, l'exploitant pourra prévoir des plages d'ouverture plus larges sans que celles-ci ne dépassent les horaires d'ouverture des bassins extérieurs du centre aqua-récréatif détaillés en préambule.

Toutes les livraisons nécessaires au fonctionnement du snack-bar devront être effectuées impérativement avant 10 h 00 chaque matin. Toutes livraisons arrivant après cet horaire seront refusées.

En cas de mauvaises conditions météorologiques, l'exploitant pourra fermer son établissement après accord de la communauté de communes.

III- Situations des biens meubles et immeubles

Les biens immeubles nécessaires au fonctionnement sont la propriété de la communauté de communes Porte Océane du Limousin.

Les biens meubles existants à la signature du contrat sont également propriété de la Communauté de communes Porte Océane du Limousin : constitués de petits appareils divers, parasols, etc..., ils font l'objet d'un inventaire, annexé au présent cahier des charges.

L'exploitant doit les tenir en bon état, et en assurer l'entretien courant.

Il ne peut entreprendre aucune modification, ni construction nouvelle. En cas de besoin, il doit proposer à la Communauté de communes Porte Océane du Limousin les modifications qu'il souhaiterait réaliser sur le bâtiment, cette dernière restant seule juge de leur opportunité et seule responsable de leur réalisation.

L'exploitant doit prendre à sa charge le renouvellement ou l'extension de ces biens meubles. Il en dispose à son gré en cours ou en fin de contrat. Il doit cependant maintenir en permanence le volume d'exploitation nécessaire à la satisfaction de la clientèle.

IV- Conditions d'exploitation

Hygiène et sécurité

L'exploitation du snack-bar du centre aquatique se fera sous forme de restauration rapide dans le respect des normes d'hygiène.

Le local principal du snack-bar est doté d'une alarme anti-intrusion et d'un point d'eau extérieur.

L'exploitant s'engage à respecter les lois et règlements relatifs à l'hygiène et à la sécurité.

A préciser que pour des raisons de sécurité, l'exploitant ne devra pas proposer à la clientèle des produits dans des contenants en verre (bouteilles, verres...).

L'exploitant s'engage à tenir le snack-bar d'une manière irréprochable, pour ce faire s'engage à :

- **assurer** l'entretien, le renouvellement et l'extension du matériel fourni par la communauté de communes (inventaire ci-joint). Tous les autres moyens matériels sont à la charge de l'exploitant.
- **assurer** le nettoyage journalier du local (intérieur + extérieur). Maintenir en bon état de propreté la parcelle de la terrasse concédée en effectuant régulièrement, plusieurs fois par jour, un ramassage des déchets laissés par la clientèle.
- **aménager** le local de tous les équipements nécessaires à la restauration rapide (Joindre la liste du matériel apporté).

La communauté de Communes Porte Océane du Limousin se réserve le droit d'effectuer d'éventuelles inspections.

Activité et produits

L'exploitation est accordée en vue de l'exercice des activités suivantes :

- Débit de boissons (non alcoolisées)
- Restaurant rapide
- Snack
- Glacier

L'exploitant s'engage à ouvrir le snack-bar conformément aux dates et horaires définis par la Communauté de communes Porte Océane du Limousin.

Il devra proposer à la vente des produits et des fournitures qui devront être de qualité :

- de la restauration rapide (plat du jour et/ou sandwich) : (fournir des exemples de repas avec liste des principaux composants). Fournir une carte des plats et menus vendus, un descriptif de leur contenu (Poids, variété,...).
- des boissons à l'exception des boissons alcoolisées
- des pâtisseries, glaces et confiseries diverses

Organisation de l'activité et personnels

L'exploitant devra faire une proposition d'aménagement et d'organisation de l'espace faisant l'objet du contrat.

L'exploitant s'engage à ses risques et périls et ne peut se retourner contre la Communauté de communes Porte Océane du Limousin en raison des aléas éventuels liés à l'exploitation.

L'exploitant devra fournir à l'ensemble des personnes travaillant au snack une carte permettant de vérifier leur appartenance au personnel ainsi qu'un planning indiquant les jours de travail de chacun d'entre eux.

L'exploitant proposera des tarifs en prévoyant un premier niveau de prix accessible à toutes les catégories de la population. Les tarifs pratiqués seront communiqués à la Communauté de communes Porte Océane du Limousin pour avis.

L'exploitant s'engage à permettre l'accès de l'ensemble des locaux mis à sa disposition aux agents habilités par la communauté de communes.

L'exploitant devra se conformer au règlement intérieur du centre aquatique annexé au contrat. Ce document pourra être modifié à tout moment en cas de besoin, les modifications intervenues seront alors d'application immédiate.

V- Conditions financières

Redevance

Le montant de la redevance :

L'exploitant réglera une redevance fixe de 150 € par mois d'exploitation.

Le Paiement de la redevance :

Le paiement est mensuel.

Fournitures des fluides et charges afférentes

L'électricité et de l'eau sont incluses dans la redevance.

Caution

A titre de garantie, l'exploitant devra remettre au Trésor Public, suite au titre émis par la communauté de communes, un chèque d'un montant de 750€.

La caution sera appelée en cas d'impayés, d'arrêt d'activité du cocontractant, de dégradation des biens immeubles et meubles propriétés de la communauté de communes mis à la disposition du cocontractant.

Après l'inventaire contradictoire, à la fermeture du snack-bar, la caution sera rendue au cocontractant, sous réserve que celui-ci se soit acquitté de ses obligations.

En cas de reconduction, un nouveau chèque de caution sera réclamé au cocontractant.

Pour plus d'information ou pour une visite du site, vous pouvez contacter :

Le Centre Aqua-Récréatif, Rue Léo Lagrange, 87200 SAINT JUNIEN – Pierre BARRIERE au 05.55.01.74.49 – mail : pbarriere@pol-cdc.fr

ANNEXE 1 :

INVENTAIRE MATERIELS, MOBILIERS et IMMOBILIERS

IMMOBILIER :

- 1 local bar de 21 m² avec point d'eau et prises électriques
- 1 local réserve de 9 m²
- 3 Parasols béton
- Terrasse d'environ 290 m²
- Alarme anti-intrusion
- Point d'eau

MATERIELS :

- 1 friteuse 2X8L avec robinet – 2X3250W
- 1 machine à hot dog type GDA 2015
- 2 micro-ondes dont 1 professionnel 25L – 1000W
- 2 grills (1 simple et 1 double)
- Table inox sur pied avec étagère 2000x600mm
- Table inox sur pied avec étagère 2400x700mm
- Ustensiles de cuisine (3 plats en verre, 2 pinces inox, 2 plats inox, 2 spatules en inox, 5 boîtes plastiques de conservation)

MOBILIERS :

- 7 parasols et 11 pieds de parasols