



# CAHIER DES CHARGES

## LOCATION / GERANCE DU SNACK BAR DU CENTRE AQUA-RECREATIF

La Communauté de communes Porte Océane du Limousin (CCPOL) 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 1<sup>er</sup> juin au 4 juillet 2025 :
  - Lundi et Jeudi : de 12h à 14h et de 16h30 à 19h
  - Mardi et Vendredi : de 12h à 14h et de 16h30 à 20h30
  - Mercredi de 12h à 19h
  - Samedi de 14h à 19h
  - Dimanche de 9h à 13h et de 14h30 à 17h
- Du 5 juillet au 31 août 2025 : de 10h à 19h45

**Les candidats devront remettre leur dossier avant le vendredi 25 avril 2025 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 :
  - 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, ...).

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

Les tarifs pratiqués seront communiqués à la Communauté de communes Porte Océane du Limousin pour avis.

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 aqua-récréatif « l'aïga bluia », rue Léo Lagrange 87200 Saint-Junien

Mise à disposition des locaux et installations intégrés dans l'équipement du centre aquatique d'une surface globale d'environ 320 m<sup>2</sup> comprenant :

- une terrasse d'environ 290 m<sup>2</sup>
- un bar pourvu de réseau d'eau et d'alimentation électrique d'environ 21 m<sup>2</sup> avec ouverture possible côté stade
- une réserve d'environ 9 m<sup>2</sup>

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 12h30 à 18h00 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 s'effectuer par la rue coté stade.

En cas de mauvaises conditions météorologiques, l'exploitant pourra fermer son établissement après accord du représentant de la CCPOL.

## **III- Situations des biens meubles et immeubles**

Les biens immeubles nécessaires au fonctionnement sont la propriété de la CCPOL.

Une liste des biens meubles (petits appareils, électroménagers, parasols, etc...), propriétés de la Communauté de Communes Porte Océane du Limousin est annexée 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 CCPOL 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 et règlements relatifs à l'hygiène et à la sécurité.

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

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, il s'engage à :

- **assurer** l'entretien, le renouvellement et l'extension du matériel fourni par la CCPOL (inventaire ci-joint),
- **assurer** le nettoyage quotidien 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 ainsi que des déchets organiques (feuilles d'arbre, branches....); en effectuant un nettoyage des sols,
- **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 :

- Restaurant rapide / snacking,
- Débit de boissons (non alcoolisées),
- Glacier.

Les produits proposés à la vente et les fournitures devront être de qualité et concernent :

- la restauration rapide (plat du jour et/ou sandwich),
- les boissons à l'exception des boissons alcoolisées,
- les pâtisseries, glaces et confiseries diverses.

L'exploitant proposera des tarifs en prévoyant un premier niveau de prix accessible à toutes les catégories de la population.

### Organisation de l'activité et du personnel

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

L'exploitant s'engage à ses risques et périls et ne peut se retourner contre la CCPOL en raison des aléas éventuels liés à l'exploitation.

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**

L'exploitant réglera une redevance fixe de 170 € par mois d'exploitation.

Le paiement est mensuel.

### **Fournitures des fluides et charges afférentes**

Les charges d'électricité et d'eau sont incluses dans la redevance.

### **Caution**

A titre de garantie, l'exploitant devra remettre au Trésor Public, suite au titre émis par la CCPOL, un chèque de caution 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'informations ou pour une visite du site, vous pouvez contacter :

Le Centre Aqua-Récréatif, rue Léo Lagrange, 87200 SAINT JUNIEN

M. Pierre BARRIERE : 05.55.01.74.49 – mail : [pbarriere@pol-cdc.fr](mailto:pbarriere@pol-cdc.fr)

M<sup>me</sup> Sandrine DUMONT : 07 64 77 17 58 – mail : [sdumont@pol-cdc.fr](mailto:sdumont@pol-cdc.fr)

## ANNEXE 1 :

INVENTAIRE MATERIELS, MOBILIERS et IMMOBILIERS
--

### IMMOBILIER :

- 1 local bar de 21 m<sup>2</sup> avec point d'eau et prises électriques
- 1 local réserve de 9 m<sup>2</sup>
- 3 Parasols béton
- Terrasse d'environ 290 m<sup>2</sup>
- 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 :

- 11 parasols (5 marrons, 3 beiges, 3 gris)
- 9 pieds de parasols
- 5 tables rondes (diam. 70cm)
- 19 chaises