



COMMUNE DE VALGELON – LA ROCHETTE

1 place Albert Rey, 73110 la Rochette

04 79 25 50 32

**APPEL A CANDIDATURES
GESTION DU SNACK - BAR
PISCINE MUNICIPALE DE VALGELON-LA ROCHETTE**

(Petite licence Restauration)

Saison estivale 2026 : 30 mai – 30 aout



Document destiné aux candidats à l'exploitation du snack - bar
de la piscine municipale de Valgelon – La Rochette

1. PRESENTATION DU BESOIN : OBJET DE L'APPEL A CANDIDATURES

a) Objet

L'appel à candidatures concerne l'exploitation du local du snack - bar de la piscine de Valgelon – La Rochette. Ce local sera mis à disposition du candidat retenu sous la forme d'une convention d'exploitation temporaire et précaire du domaine public de la commune.

b) Durée

La mise à disposition est fixée pour une durée de 3 mois en contrepartie d'une redevance d'occupation du domaine public.

Les dates d'entrée et de sortie seront précisées dans la convention.

Afin de permettre à l'exploitant de s'installer dans de bonnes conditions, l'accès au snack lui sera ouvert avant le démarrage de l'activité. Il en sera de même en fin d'exploitation.

c) Caractéristiques du snack - bar

Le snack - bar de la Piscine municipale de Valgelon - La Rochette est classé PLR (Petite Licence restaurant).

Pour rappel : d'après l'article L.3331-2 du Code de la Santé Publique, la Petite Licence Restaurant permet de vendre des boissons du 1er groupe et des boissons du 2^{ème} groupe à condition de les consommer sur place, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture. Toute vente et consommation de boissons du 2^{ème} groupe est de ce fait interdite au comptoir et en dehors de tout repas.¹

d) Régime juridique d'exploitation

L'exploitation du snack - bar sera confiée au gestionnaire privé et ce, sous son entière responsabilité. Une convention d'occupation temporaire du local est établie par la Commune afin d'encadrer les modalités techniques et financières d'occupation de cette partie du bâtiment affectée à l'activité de snack - bar. Cette convention est conclue sous le régime juridique des contrats administratifs, ce qui implique principalement que l'exploitant ne pourra pas se prévaloir des dispositions ni sur la location-gérance ni sur la propriété commerciale.

2. DESCRIPTION DES LIEUX

a) Présentation de l'espace snack - bar

L'espace snack - bar mis à disposition est agencé et équipé comme suit :

- Un espace couvert de 20 m², de type bungalow, comprenant notamment un espace de cuisine avec évier, équipé de :
 - 2 congélateurs coffre, 1 congélateur armoire, 1 armoire réfrigérée à boissons
 - Divers ustensiles et machines d'exploitation : 2 friteuses, 1 appareil à hotdog, un grill à paninis, un four grill

¹ Classification des boissons relatives à la Petite Licence Restauration, suivant l'Article L3321-1 du Code de la Santé Publique
— 1er groupe : boissons sans alcool (eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieure à 1,2 degré, limonades, sirops, infusions, lait, café, thé, chocolat).
— 2^{ème} groupe : boissons fermentées non distillées (vin, bière, cidre, hydromel auxquelles sont joints les vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, ainsi que les crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2 à 3 degrés d'alcool)

- Des tables de préparation en inox mobiles
- Une réserve / local de rangement / stockage de 3 m² avec lave-mains
- Une terrasse extérieure de 70 m² (dont 45 m² sous pergola, avec possibilité d'installer un auvent)
 - 10 grandes tables plastiques + chaises
- Divers mobilier et matériels d'exploitation qui seront inventoriés au moment de la prise de possession des lieux.

L'exploitant a toute liberté d'apporter du matériel complémentaire personnel. Ce dernier devra être aux normes en vigueur et son utilisation sera placée sous sa responsabilité.

Les lieux sont mis en exploitation en l'état. L'installation électrique et la plomberie ont été revues en 2024 pour plus de confort et de sécurité.

Le propriétaire assure le respect des conditions d'hygiène et de sécurité liées à cet espace, notamment en faisant de l'entretien préventif et en organisant les visites de contrôles périodiques obligatoires (normes incendies, matériel d'exploitation, ...) par des organismes agréés.

b) Interdictions spécifiques

Il est interdit de fumer dans les locaux de l'espace snack - bar.

Il est interdit d'accueillir des animaux dans l'enceinte de la piscine.

3. DUREE D'EXPLOITATION – MODALITES CONTRACTUELLES

a) Approche d'ensemble

L'exploitation est consentie pour la période d'ouverture estivale de l'établissement sur l'année en cours 2026, à savoir du samedi 30/05/2026 au dimanche 30/08/2026 sur la base d'une convention d'occupation temporaire du domaine public. Un projet de convention est transmis en annexe.

Celle-ci pourra être résiliée à tout moment par la commune de Valgelon – La Rochette dans les cas suivants :

- ✓ Nuisances de comportement
- ✓ Exploitation non conforme aux dispositions convenues par les parties au contrat
- ✓ Défaut de paiement de la redevance
- ✓ Insatisfaction de la clientèle

Par « l'exploitant » :

- ✓ Situation personnelle particulière, créant un cas de force majeure.

b) Calendrier et horaires d'ouverture des bassins

La période d'exploitation est fixée du samedi 31 mai au dimanche 31 août, dates d'ouverture des bassins.

- Du 30/05/2026 au 03/07/2026 :
 - Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 12h à 13h30 et de 17h à 19h
 - Mercredi, samedi, dimanche : 10h – 19h
- Du 04/07/2026 au 30/08/2026 : Lundi-Dimanche : 10h-19h

4. REGLES DE FONCTIONNEMENT

Le candidat devra présenter les conditions d'exploitation qu'il propose pour son activité.

Sont listés ci-dessous les principaux attendus :

a) Accès à l'espace Snack – bar

L'espace snack devra être ouvert sur les mêmes horaires que ceux de la piscine, afin de permettre à tout visiteur de se restaurer, et ce, même en cas de mauvais temps.

Le non-respect de cette disposition constitue une clause de résiliation de la convention.

b) Livraisons de marchandises destinées au snack – bar

Par mesure de sécurité, les livreurs n'ont accès à l'espace restauration que le matin, avant 10h00, en présence du gérant (accès par l'arrière de la piscine).

En aucun cas, le personnel de la Piscine municipale de Valgelon - La Rochette ne pourra réceptionner des marchandises pour l'exploitant du snack - bar

Si des livraisons doivent avoir lieu l'après-midi, les livreurs devront se garer à l'extérieur, sur le parking de la piscine, et accéder à l'espace restauration par l'accès latéral.

c) Tarifs

L'offre snack doit être accessible à tous.

A titre indicatif, le panier moyen constaté ces dernières années correspond à 3 euros par personne. L'exploitant proposera une offre adaptée tenant compte de cette donnée. Il pourra ajuster son offre au cours de la saison afin de répondre au mieux aux attentes de la clientèle.

d) Produits proposés

L'exploitant est libre du contenu de sa carte de produits sous réserve de l'accessibilité tarifaire renseignée ci-dessus.

Exemples de produits appréciés des visiteurs :

- Crêpes, gaufres, beignets
- Sandwichs, paninis
- Frites, chips, salades
- Fruits frais
- Glaces, bonbons
- Boissons : eau, soda, jus de fruits, café et variantes

Attention ! L'utilisation de contenants en verre est interdite compte tenu du site.

e) Moyens de paiement

L'exploitant devra proposer différents moyens de paiement dont un terminal CB (espèces, chèques, cartes bancaires).

f) Propreté du snack - bar et de ses abords

L'exploitant s'engage à assurer la propreté du snack - bar et de ses abords (gestion des déchets, nettoyage) dans son fonctionnement au quotidien.

5. CHARGES DE FONCTIONNEMENT

Les frais d'exploitation sont à la charge de l'exploitant. Ce sera le cas notamment des frais liés aux démarches administratives, frais liés à l'abonnement d'installation du système de carte bleue, produits d'entretien ménager/fournitures consommables, ...

Les charges de consommations d'eau et d'électricité sont incluses dans le montant de la redevance sauf si elles apparaissent manifestement excessives. Le caractère excessif sera apprécié mensuellement au regard de la consommation des années antérieures.

6. DROIT D'ACCES A LA PISCINE

Pendant toute la durée de la convention, l'entrée de la piscine sera gratuite pour l'exploitant, son épouse(x) et ses enfants, ses employés déclarés.

L'exploitant communiquera à la Direction, avant le début de la saison, la liste des ayants-droits.

Lorsque la piscine est fermée au public, la baignade est strictement interdite, cette interdiction s'applique à l'exploitant. Son non-respect est une clause de résiliation immédiate et sans appel de la convention.

7. REDEVANCE

La redevance est fixée pour l'ensemble de la saison estivale (du 31/05/2026 au 31/08/2026) à 2 500€ HT, payable mensuellement comme suit :

- 500 € exigibles au 30 juin 2026
- 1 000 € exigibles au 15 juillet 2026
- 1 000 € exigibles au 15 aout 2026

Un dépôt de garantie de 500 € sera demandé à la signature du bail. Ce dépôt de garantie sera encaissé par le Service Comptabilité et restitué en fin de saison estivale si aucun incident n'a été enregistré.

8. REPONDRE A LA CONSULTATION

a) Contenu du dossier de candidature

PRESENTATION DU CANDIDAT

- Curriculum-vitae du candidat et de ses éventuels associés et/ou employés
- Références de prestations similaires et récentes

PRESENTATION DU PROJET D'EXPLOITATION (note de 4 pages maximum)

- Modalités de fonctionnement notamment horaires d'ouverture et approvisionnement
- Offre snack - bar : produits et tarification envisagés (carte des menus, formules et boissons avec tarifs)
- Mesures d'hygiène, de conservation et de réchauffage des aliments

PIECES ADMINISTRATIVES

Sont à transmettre avec le dossier de candidature :

- Un extrait Kbis de moins de 3 mois,
- Une attestation de formation Hygiène et sécurité (HACCP).
- Une déclaration sur l'honneur du candidat pour justifier : qu'il a satisfait aux obligations fiscales et sociales, qu'il n'a pas fait l'objet d'une interdiction de concourir, qu'il n'a pas fait l'objet, au cours des 5 dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n° 2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L.8221-5, L.8251-1 et L.5221-8, L.8231-1 et L.8241-1 et suivants du Code du travail.
- Pour les employeurs de plus de 20 salariés : une attestation sur l'honneur relative à l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés (article L.5212-1 et suivants du Code du travail).

L'exploitant devra être en capacité, avant la date d'ouverture effective du snack - bar, de présenter à la commune :

- Une attestation d'assurance couvrant la période d'exploitation
- La copie du permis d'exploitation. *Le candidat devra s'engager à procéder aux démarches concernant la délivrance de la « Petite licence de restauration » en Mairie de Valgelon – La Rochette (délai d'obtention : 15 jours pour la mutation et l'inscription de la Petite licence Restauration au nom du candidat).*

b) Critères de sélection

Qualité commerciale et organisationnelle du projet présenté : 70%

Seront notamment appréciés :

- L'expérience et les références du candidat en lien avec l'activité demandée par la Commune,
- L'adéquation et la cohérence du projet présenté avec la configuration des lieux et la cible clients,
- Les horaires d'ouverture proposés.

Approche environnementale : 30%

Sera notamment appréciée toute action visant à la bonne tenue des abords du snack - bar et la collecte des déchets, le recours aux circuits courts, l'utilisation de contenants recyclables, ...

LE DOSSIER DE CANDIDATURE DEVRA ETRE ADRESSE AU PLUS TARD LE 17 MARS A 12H

Les candidatures sont exclusivement transmises par mail à l'adresse mairie@valgelon-la-rochette.com.

Il est demandé au candidat de mentionner en objet « Candidature Offre Snack - bar - Piscine municipale ».

Pour tout complément d'information, nous vous invitons à contacter notre Manager de commerce : Morgane Le Corre - morgane.lecorre@cc.coeurdesavoie.fr – 07 89 08 53 84

CANDIDATURE

PRESENTATION DU CANDIDAT

ENTREPRISE	
ADRESSE	
ACTIVITE	
TELEPHONE	
ADRESSE MAIL DE CONTACT	

- Curriculum-vitae du candidat et de ses éventuels associés et/ou employés
 - PIECE A JOINDRE
- Références de prestations similaires et récentes

→ DETAILLEZ CI-DESSOUS

PRESENTATION DU PROJET D'EXPLOITATION

- Modalités de fonctionnement notamment horaires d'ouverture et approvisionnement

→ DETAILLEZ CI-DESSOUS

- Offre snack - bar : produits et tarification envisagés (carte des menus, formules et boissons avec tarifs)

→ DETAILLEZ CI-DESSOUS

- Mesures d'hygiène, de conservation et de réchauffage des aliments

→ DETAILLEZ CI-DESSOUS

PIECES ADMINISTRATIVES

→ PIECE A JOINDRE

- Un extrait Kbis de moins de 3 mois,
- Une attestation de formation Hygiène et sécurité (HACCP).
- Une déclaration sur l'honneur du candidat pour justifier qu'il a satisfait aux obligations fiscales et sociales, qu'il n'a pas fait l'objet d'une interdiction de concourir, qu'il n'a pas fait l'objet, au cours des 5 dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n° 2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L.8221-5, L.8251-1 et L.5221-8, L.8231-1 et L.8241-1 et suivants du Code du travail.
- Pour les employeurs de plus de 20 salariés : une attestation sur l'honneur relative à l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés (article L.5212-1 et suivants du Code du travail).