

**CAHIER DES CHARGES**  
**Choix d'un gestionnaire des installations de la zone de loisirs de la Sablière –**  
**avenue François Mitterrand – 87410 LE PALAIS SUR VIENNE**  
**Saison estivale 2019**

**Préambule :**

*La Commune du Palais-sur-Vienne représentée par son Maire, Madame Isabelle BRIQUET, dénommée ci-après « La Commune », possède un site de plusieurs hectares situé en bord de Vienne au lieu-dit La Sablière, avenue François Mitterrand (cf. plan de situation en annexe) à 5 mn de Limoges.*

*Cet espace ombragé offre entre autre un service de petite restauration de plein air mis à disposition par la Commune tous les étés à un restaurateur.*

*Le présent cahier des charges a pour but de permettre aux élus de choisir le gestionnaire de ce local pour la saison estivale 2019.*

**Objectifs de la Commune :**

*Plusieurs projets de développement des sports de nature sont en cours et la Commune étudie également la réouverture potentielle de la baignade pour les années futures.*

*L'objectif principal est de développer la fréquentation de la Sablière en permettant aux palaisiens et à la population environnante de pouvoir profiter des atouts du site.*

*Dans ce cadre, l'ouverture du local de restauration, assortie d'une offre d'animations sportives et/ou culturelles, doit permettre de créer une dynamique sur le site en période estivale, correspondant au pic de fréquentation par la population.*

**Présentation du site et de la structure :**

*Ce site, constitué d'une part de prairies et d'un large espace arboré, accueille également une plage de sable, une aire de jeux pour les enfants, des bouledromes sur le site dit de « l'ancien camping » ainsi qu'une activité de tir à l'arc en plein air qui fait partie des animations proposées par la base nautique communale toute proche.*

*Un parking d'une capacité d'une centaine de places permet d'accueillir la population qui trouve également à sa disposition des tables de pique-nique et des barbecues en plein air.*

*Le local de restauration en plein air, situé en surplomb du site à proximité du parking, d'une surface totale de 115 m<sup>2</sup> environ est composé de :*

- ✓ Cuisine : 23.48 m<sup>2</sup>
- ✓ 2 locaux de stockage : 11.39 m<sup>2</sup>
- ✓ WC privatif : 1.19 m<sup>2</sup>

- ✓ WC publics : 6.56 m<sup>2</sup>
- ✓ Local poubelle : 1.28m<sup>2</sup>
- ✓ Auvent : 69 m<sup>2</sup>
- ✓ Partie dégagement pour accès local stockage et au WC privatif : 2.21 m<sup>2</sup>

*Divers matériels de restauration équipent le local :*

- ✓ Grill
- ✓ Friteuse
- ✓ Evier
- ✓ Table inox
- ✓ Congélateur

*Le site comprend également :*

- ✓ WC à proximité de la plage
- ✓ Espaces naturels contigus au local d'accueil (plage, parties enherbées...)

**Contraintes du site :**

*Afin de proposer un programme d'animations adapté à la volonté de la Commune mais également au site, vous trouverez ci-dessous la liste des contraintes règlementaires applicables :*

**Modalités de la mise à disposition :**

*La mise à disposition du local et du site se fera selon les modalités contractualisées avec la Commune par la signature d'une convention, résumées ci-après (pour les modalités précises, se référer au modèle de la convention en annexe) :*

- ✓ période du 15 mai au 30 septembre
- ✓ mise à disposition gratuite
- ✓ versement d'une caution de 500 euros
- ✓ prise en charge des consommations des différentes énergies par le locataire
- ✓ ouverture 6 jours/7 avec fermeture hebdomadaire le lundi
- ✓ exploitation du local et des abords sous l'entière responsabilité du locataire

**Détails des prestations attendues par la Commune :**

*Amplitude d'ouverture maximale (à adapter) : du 15 mai au 30 septembre, 6 jours/7 (fermeture hebdomadaire le lundi)*

*Prestations buvette/restauration : le gérant devra préciser dans sa candidature les prestations proposées en matière de buvette et de restauration en détaillant sa carte, et en précisant les moyens humains et techniques employés pour assurer un service de qualité.*

*Programmation d'animations : le gérant devra fournir un calendrier et un descriptif précis des animations proposées durant la saison estivale, en précisant la durée, le thème, le public visé ainsi que les moyens humains et techniques employés pour le bon déroulement et la sécurité des animations.*

*Expérience : le gérant fournira le détail de son parcours professionnel et de ses expériences passées ainsi que toute recommandation qu'il jugera utile.*

**Participation à la manifestation communale « Sable en fête » du samedi 22 juin 2019**

La Commune organise une manifestation communale dénommée « Sable en fête » le Samedi 22 juin 2019 sur le site de la Sablière.

- Horaires de la manifestation : 15h00 – 00h00
- Programme :
  - 15h00—19h00 : activités en faveur de la jeunesse
  - 15h00 – 18h00 : concert scène ouverte estivale en plein air
  - 18h00 – 19h00 : prestation URBAKA (festival d'arts de rue faisant escale au Palais)
  - 19h00 – 23h00 : suite du concert scène ouverte (rock)
  - 23h00 : Mot du Maire puis lancement du feu d'artifice sur l'eau
  - Clôture de la manifestation après le feu d'artifice
  - 2h00 : heure légale de fin de manifestation.

La Commune attend une implication du gérant lors de cette manifestation tant en prestation buvette qu'en restauration.

- Buvette : le gérant pourra faire usage de la licence IV communale durant cette journée du 22 juin 2019.

Attention : le gérant ne bénéficiera pas d'une exclusivité pour la vente de boissons. Des associations palaisiennes ou vendeurs indépendants auront la possibilité de tenir des buvettes sur le site hors licence IV sur autorisation de Madame le Maire.

- Restauration : il est demandé au gérant de prévoir de la restauration pour cette manifestation. Il devra présenter à l'appui de sa candidature une proposition de formule, s'il le souhaite en lien avec la buvette, avec une thématique de préférence.

Là encore, le gérant ne bénéficiera d'aucune exclusivité puisque des associations ou vendeurs indépendants auront la possibilité d'installer un stand sur le site.

L'effectif global attendu est d'environ 2 000 personnes (estimatif).

Des gobelets consignés seront mis à disposition du gérant pour cette manifestation. Il assurera la gestion des consignes (1€/gobelet) et le lavage. La semaine suivant la manifestation, les gobelets seront remis au service animation accompagnés du montant des consignes pour les gobelets manquants. L'argent récolté sera versé sur la régie d'animation communale. Le gérant ne pourra pas retirer le bénéfice de ces consignes.

En cas d'afflux massif de visiteurs non prévu par la Commune ou en cas d'annulation de la manifestation pour quelque motif que ce soit, le gérant ne pourra exiger aucun dédommagement de la part de la Commune.

La Commune s'engage à informer le gérant de cette annulation au plus tôt et en fonction de ses capacités d'anticipation.

**Dépôt des candidatures et choix du gestionnaire :**

Jury :

Les candidatures pour la gestion de l'établissement « Bar de la Sablière » sont à adresser à Madame le Maire par courrier avant le **11 mars 2019** à l'adresse : Madame le Maire – Service Animation – Mairie – 20 rue Jules Ferry – 87410 LE PALAIS SUR VIENNE.

Les candidatures seront étudiées par le Bureau Municipal qui rendra un avis définitif au plus tard le **8 avril 2019**. Dans cet intervalle, les élus se réservent le droit de rencontrer les candidats ou de demander des compléments d'informations.

Notation des candidatures en page suivante.

Notation des candidatures :

Afin de respecter l'équité entre les candidats, les critères de sélection sont définis comme suit :

Critères	Sous-total en points	Total
<b>1) Dates et horaires d'ouverture</b>	20	<b>20 pts</b>
<b>2) Restauration et buvette</b>		
<i>Détail des formules proposées : diversité et originalité</i>	20	<b>30 pts</b>
<i>Moyens humains mis en œuvre (ETP*)</i>	5	
<i>Moyens techniques mis en œuvre</i>	5	
<b>3) Programmation d'animations</b>		
<i>Intitulé, qualité des manifestations proposées + calendrier</i>	15	<b>30 pts</b>
<i>Prestations proposées lors de « Sable en fête »</i>	7	
<i>Moyens humains mis en œuvre (ETP*)</i>	4	
<i>Moyens techniques mis en œuvre</i>	4	
<b>4) Expérience</b>		
<i>Détail du parcours professionnel</i>	12	<b>20 pts</b>
<i>Gérance similaire</i>	6	
<i>Possession autorisation exploitation licence IV</i>	1	
<i>Recommandations</i>	1	
		<b>100 pts</b>

\* : ETP : Equivalent Temps Plein