

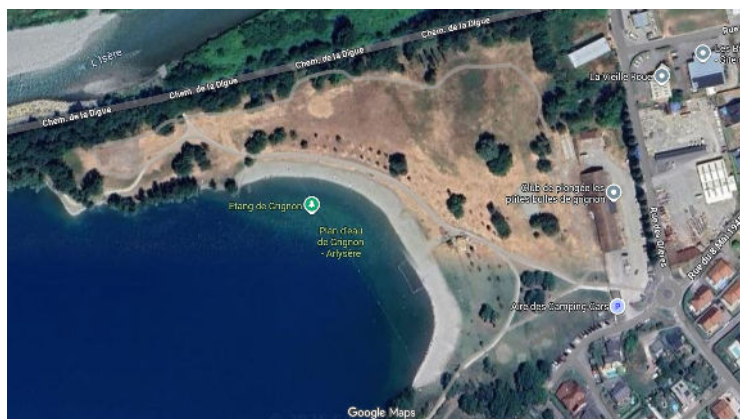
AVIS D'APPEL PUBLIC A CANDIDATURE

**Occupation temporaire du domaine public en vue de l'exercice
d'une activité économique de petite restauration**

Collectivité : Communauté d'Agglomération Arlysère - 2 avenue des Chasseurs Alpains
– 73200 ALBERTVILLE

Objet et description de la consultation : Mise à disposition d'un espace public d'environ 100 m² sur la base de loisirs du plan d'eau de Grignon (73200) pour installation d'un véhicule ou local à usage de buvette-petite restauration ainsi que de petits mobiliers (tables, chaises, parasols, etc.).

Présentation du site : La base de loisirs du plan d'eau de Grignon est située à quelques km du centre-ville d'Albertville. Elle bénéficie de plusieurs services appréciés des utilisateurs tels que : terrains de volley, de football et de pétanque, tables de pic-nic, barbecues, tour de lac pédestre, baignade surveillée (en juillet et aout). Elle accueille près de 40 000 usagers en cœur de saison (*chiffres SDIS Savoie - juillet et aout 2025*).



Durée de la convention de mise à disposition : 2 saisons estivales 2026 et 2027.

Le candidat s'engage à être présent, à minima, 60 journées sur site entre le 1^{er} juin et le dernier week-end de septembre 2026 et 2027 à compter du 1^{er} mai, en privilégiant les mercredis, samedis et dimanches (notamment durant les mois d'été et sauf conditions météo défavorables).

Localisation de l'emplacement autorisé : L'emplacement mis à disposition de l'exploitant n'est pas formellement arrêté. Les sites d'accueil pressentis sont localisés à proximité des toilettes publiques (entrée de la base de loisirs à gauche) et de la cabane des maitres-nageurs sauveteurs (espace de restauration actuel) ; néanmoins, l'exploitant pourra proposer à Arlysère d'autres emplacements qui lui sembleraient pertinents.

Modalités financières et administratives de mise à disposition : Le droit de place est fixé à 1 500 € pour la saison 2026 (selon tarifs délibérés par la CA Arlysère). Ce tarif est voté annuellement et pourra être réapprécié pour la saison 2027.

Une convention d'occupation du domaine public sera établie. L'autorisation d'occupation temporaire du domaine public est délivrée à titre personnel. Elle n'est pas transmissible à des tiers, notamment en cas de changement de gérant ou de cession de l'entreprise.

Contraintes techniques : L'exploitant utilisera son propre matériel.

L'alimentation en eau et en électricité est possible, selon l'emplacement définitif convenu en concertation entre l'exploitant et Arlysère.

Cependant, le site n'est pas raccordé à l'assainissement. L'exploitant devra se munir d'un système de récupération pour les eaux usées engendrées par son activité. Ce système devra être installé de préférence à l'intérieur. Les eaux usées ne devront en aucun cas être rejetées dans les caniveaux ou dans les regards d'eaux pluviales situés dans l'enceinte ou à l'extérieur de la base de loisirs.

Les déchets de l'exploitant devront être déposés dans des containers ou bacs de tri situés à l'entrée de la base de loisirs. Le cas échéant, les huiles de friture et les graisses devront être séparées des eaux usées et être emmenées en déchetterie.

Date de première mise à disposition de l'emplacement : Le 1^{er} juin 2026

Les activités exercées et services proposés : Ils devront être les suivants : vente de gaufres, crêpes, glaces, confiseries, boissons chaudes/froides, sandwichs, hot-dogs, frites, barbecue, etc.

Autres obligations du candidat :

- Respect des règles d'hygiène alimentaire
- Tri des déchets
- Esthétique du matériel
- Restitution d'un emplacement propre
- Présentation d'une offre qualitative et adaptée au public familial

Une attention particulière sera portée aux offres comprenant :

- Le respect de l'environnement – gérer ses déchets de manière à réduire au maximum les produits non recyclés, à utiliser des sacs biodégradables ou réutilisables, à limiter les emballages à usage unique et à mettre en place du tri, interdire des produits en plastique à usage unique (gobelets, pailles,

bâtonnets, notamment) et favoriser la fourniture de couverts et de gobelets biodégradables / éco-responsables / réutilisables.

- Les méthodes employées pour garantir le respect de la chaîne du froid.

Critères de jugement des offres :

Les candidats devront fournir dans leur offre :

- la présentation, les dimensions et le visuel de leur matériel de vente,
- la localisation précise du lieu d'implantation souhaité et son emprise au sol,
- la largeur de la gamme de produits proposés,
- les tarifs appliqués,
- les horaires d'amplitude d'ouverture souhaités,
- les actions prévues en faveur du respect de l'environnement (origine des produits alimentaires, de nettoyage, des consommables, économie d'eaux, d'électricité, etc.).

Pièces complémentaires à fournir :

- un extrait d'inscription au registre du commerce et/ou des métiers (Kbis ou Siren de moins de 3 mois),
- l'attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle,
- la déclaration DDPP, l'attestation HACCP, etc. (le cas échéant),
- une copie de la carte d'identité de la personne physique par laquelle ou par l'intermédiaire de laquelle l'emplacement est demandé ainsi que du permis de conduire en cours de validité du conducteur du véhicule,
- une photocopie de la carte de commerçant permettant l'exercice d'activités non-sédentaires.

Critères d'analyse des offres :

- La qualité des produits proposés (variété et diversité des produits proposés) : **40%**
- La qualité des services proposés (véhicule ou local utilisé, propositions d'aménagements et d'améliorations du site, horaires et amplitudes d'ouverture, expérience et organisation du ou des personnels, etc) : **40%**
- La grille tarifaire des prestations proposées : **10%**
- La prise en compte de l'environnement : **10%**

Les candidats devront déposer un dossier complet avant le **jeudi 30 avril 2026 à 12h00 au plus tard** auprès de la Communauté d'Agglomération Arlysère par voie dématérialisée à l'adresse mail suivante : commande.publique@arlysere.fr

Renseignements et possibilités de visites sur site : Julien Marin (06 85 42 45 26 ; julien.marin@arlysere.fr) ou Stéphane Ruaud (06 76 68 11 85 ; stephane.ruaud@arlysere.fr)