

Appel à candidature

Restauration estivale 2025

Le présent appel à candidature concerne la mise à disposition par Aquavert, pour la saison d'été 2025, d'une zone dédiée au sein des espaces extérieurs de la piscine pour assurer un service de restauration. Le candidat devra fournir un espace de vente et les produits de restauration.

Date limite de remise des candidatures : 10 avril 2025

Présentation de l'établissement AQUAVERT

Lieu des prestations

1 chemin des Cytises, 69340 FRANCHEVILLE

Il s'agit du quartier d'Alaï en limite avec Tassin la Demi-Lune et Lyon 05.

Descriptif de l'équipement

L'espace aquatique AQUAVERT, ouvert le 21 octobre 2024 après une reconstruction totale, comporte :

- En intérieur :
 - o Un bassin sportif 25 m 6 couloirs
 - o Un bassin ludique de 350 m² avec jets d'eau et banquettes massantes
 - o Une pataugeoire
 - o Deux toboggans tubulaires
- En extérieur :
 - o Une aire de jeux d'eau (splashpad)
 - o Un solarium minéral équipé de transats
 - o Des espaces verts
 - o Une zone restauration

Un parking est disponible gratuitement pour les usagers. Les transports en commun bus et train se trouvent à proximité immédiate.

La piscine est gérée par le syndicat intercommunal Aquavert.

La saison estivale

Du samedi 14 juin au dimanche 31 août, Aquavert ouvre en mode estival.

Horaires d'ouverture au public : 10h00-20h00 avec évacuation des bassins à 19h30, 7 jours sur 7, y compris jours fériés. Fermeture exceptionnelle pour formation des agents le lundi 16 juin.

La fréquentation maximale instantanée est de 785 personnes.

Estimation de fréquentation : 50 000 entrées sur la saison soit un peu plus de 600 personnes par jour en moyenne. La fréquentation étant fortement liée à la météo, il peut y avoir des écarts importants selon les jours : de 100 à 1 200 personnes envisagées.

Les pique-niques sont autorisés dans les espaces verts. Les usagers peuvent venir avec leur propres boissons et nourritures.

Le besoin de restauration

Aquavert souhaite proposer à ses usagers un service de restauration pour la saison estivale.

Ouvert de 11h30 à 18h30, les services proposés seront les suivants :

- Petite restauration
- Gouter
- Glaces
- Boissons fraîches non alcoolisées et boissons chaudes

La zone restauration

Elle comporte :

- Une aire de stationnement pour un food-truck, un conteneur ou tout autre structure mobile ;
- Un point de raccordement avec une arrivée électrique, une arrivée d'eau et une évacuation des eaux usées ;
- Une terrasse de 35 m² équipée de tables et chaises

La prestation de restauration estivale

L'objectif

L'objectif du service de restauration est de proposer aux usagers de la piscine de quoi boire et manger sur place, sans avoir à quitter l'établissement.

Les usagers et le syndicat Aquavert attendent :

- un service rapide
- des tarifs raisonnables
- des produits variés permettant à chacun de satisfaire ses envies, que ce soit des sucreries, des produits légers et healthy ou des snacks réconfortants.

L'ensemble des produits proposés au public devra être transporté, stocké, préparé et servi dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire fixées par la réglementation.

Le prestataire devra sortir et ranger quotidiennement dans le local stock estival à proximité les tables et chaises mis à disposition par Aquavert pour la terrasse du snack : 6 tables et 18 chaises. Le mobilier a été spécifiquement choisi pour sa praticité : empilable, résistant et léger. Il pourra s'il le souhaite compléter ce mobilier fourni par Aquavert par son propre mobilier.

Le prestataire pourra être sollicité de manière ponctuelle sur des événements spéciaux : ouverture nocturne, journée ou soirée à thème, etc.

Aquavert étant une collectivité territoriale proposant un service public, le prestataire devra respecter les principes d'égalité des usagers, de laïcité et de neutralité.

La convention

La forme juridique du contrat sera de type « Convention d'occupation temporaire du domaine public ».

Durée de la convention : du 1^{er} juin au 31 août 2025, non renouvelable.

L'occupant s'engage à ouvrir le snack tous les jours sauf en cas de météo très défavorable. Dans ce cas, il s'engage à prévenir Aquavert avant 10h.

Redevance forfaitaire de 2 500 € comprenant l'eau et l'électricité payable en deux fois : 31 juillet et 31 août.

L'appel à candidatures

Les personnes souhaitant exploiter l'espace restauration doivent déposer un dossier de candidature. Une visite des lieux est impérative avant tout dépôt de dossier : prise de rendez-vous auprès de Mme Aurélie MAHUSSIER, directrice au 04 72 38 34 65.

Constitution du dossier de candidature

Le candidat doit fournir :

- Un descriptif succinct du service proposé :
 - o Type d'installation pour la préparation et la vente (foodtruck, conteneur, remorque, stand démontable, etc.)
 - o Menus et produits
- Une liste de ses précédentes activités justifiant de ses capacités à exploiter l'espace restauration
- Un extrait K-Bis
- Une attestation d'assurance responsabilité civile

Remise du dossier de candidature

Le dossier devra être transmis par mail à aurelie.mahussier@aquavert.fr au plus tard le 10 avril 2025.

Modalité de sélection des candidatures

Les candidatures seront examinées au regard des documents fournis.

Le ou les candidats retenus seront invités rencontrer la direction du SIVU, à détailler leur projet et à vérifier la faisabilité sur site.

Besoin de compléments d'informations ?

Toute demande de renseignement doit être formulée auprès de Mme Aurélie MAHUSSIER, directrice d'Aquavert au 04 72 38 34 65 ou par mail aurelie.mahussier@aquavert.fr.