

VILLE DE FONTAINE

Service des sports et de la vie associative

sportsva@ville-fontaine.fr

Séverine Lombard (responsable du service des sports et de la vie associative)

Jean-Baptiste Ludwig (responsable du centre Lino Refuggi)

Cahier des clauses techniques particulières pour la tenue de la buvette du centre nautique Lino Refuggi (CNLR) dans le cadre d'une convention d'occupation du domaine public - Fontaine - Été 2026

ÉLÉMENTS DE CONTEXTE - CADRE

Le CNLR est un équipement aquatique basé au 76 allée des Balmes à Fontaine en Isère (38600). Il est composé de bassins intérieurs (un bassin de 25m x 16m et un bassin d'apprentissage) et de bassins extérieurs accessibles uniquement en période estivale (bassin de 25m x 20m et une pataugeoire). L'espace extérieur est complété par une zone restauration (point de vente et terrasse) et une zone ombragée en herbe.

DESCRIPTION DES PRESTATIONS RECHERCHÉES

La commune de Fontaine recherche un prestataire en charge de la buvette du CNLR pour la période estivale 2026. **Seuls les bassins et espaces extérieurs seront ouverts.**

Le gestionnaire du point de vente devra proposer uniquement des boissons non alcoolisées, des sandwiches ou de la restauration rapide **du mercredi 8 juillet au dimanche 23 août 2026 inclus de 10h30 à 18h45 dernier service**, jours fériés et dimanche inclus **sauf les lundis**, quelles que soient les conditions météorologiques.

Le fonctionnement de cet espace de restauration rapide est uniquement réservé aux usagers du CNLR et ne doit provoquer aucune perturbation. Un espace hors-sac au niveau de la terrasse du snack devra être dédié pour les usagers désirant se poser pour manger dans la journée.

La saison estivale 2026 sera ponctuée par la programmation d'une « pool party » le mardi 7 juillet de 18h00 à 20h45, pour lequel le gestionnaire devra s'engager par écrit à en assurer la buvette. Des moyens humains et techniques devront être suffisants pour assurer ce temps fort où environ 270 personnes seront attendues. Le CNLR est fermé au public à cette date en dehors des horaires mentionnés ci-dessus.

OBLIGATIONS DU PRESTATAIRE RETENU

Les horaires d'ouverture doivent être respectés. En cas de non-respect, des pénalités d'un montant de 15€ TTC pour chaque demi-heure de retard constatée seront appliquées au prestataire. Le service du CNLR constatera par tous les moyens l'éventuel retard du prestataire et l'en informera.

Le prestataire devra impérativement être en règle avec les services fiscaux (impôts) et sociaux (cotisations sociales), et souscrire les assurances nécessaires à la garantie de tous risques encourus et provoqués, y compris par les personnes intervenant pour son compte. Elles devront être fournies avant l'ouverture de la période de location.

Il devra présenter son certificat HACCP à jour validant la mise en place du système de sécurité alimentaire et la mise en conformité de la buvette du CNLR.

Il s'engage à assurer le ramassage permanent des déchets laissés sur les tables ou au sol de la terrasse du snack, le nettoyage régulier des tables et du bar, et à nettoyer le sol du snack à l'eau savonnée. Le soir à 19h30 heure de fermeture de l'équipement, la terrasse doit être laissée propre et impeccable, tout doit être ramassé.

MODALITÉS ET REDEVANCE

Une convention d'occupation temporaire du domaine public sera établie uniquement pour la saison estivale 2026 (du 1er juillet au 31 août). Elle précisera les responsabilités de chaque partie en cas de dégradations des lieux, vols etc...

Le montant total de la redevance pour la saison est de 840 € TTC, soit 20 € par jour pour 42 jours d'ouverture. Il devra être versé en 2 fois : 420 € facturés au début du mois d'août pour le mois de juillet, et 420 € avant le 10 septembre 2026 pour le mois d'août.

En cas d'ouverture journalière réduite (horaire d'ouverture) ou de fermeture totale de l'équipement, la redevance sera recalculée au prorata du nombre d'heures ou de jours réels d'ouverture.

Un état récapitulatif des jours d'activité effective sera établi à la fin de la saison par les services de la commune de Fontaine et les réductions de redevance éventuelles, déduites du solde à payer.

Un état des lieux entrant et sortant du point de vente sera programmé tant sur le mobilier mis à disposition que l'état de propreté des lieux. Il aura lieu aux dates fixées dans la convention d'occupation.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

Le candidat doit fournir une note méthodologique (lettre de motivation) détaillant l'analyse et la compréhension des critères ci-dessous qui permettra de juger la pertinence de l'offre.

Il fournira également la liste des produits qu'il mettra à la vente avec le prix de vente prévu. Il est entendu que ces prix ne seront pas revus à la hausse et seront fermes jusqu'au terme de la convention, le candidat devant être en mesure de prévoir ses marges en conséquence.

Une note sur 100 sera obtenue et le choix du prestataire sera le candidat ayant obtenu la meilleure note.

5 critères sont retenus pour la notation des candidats :

35 % : Tarifs raisonnables adaptés à la clientèle d'une piscine. L'offre sera jugée sur la base de la visite d'une famille de 4 personnes sur le temps méridien en lien avec la liste des produits mis à la vente demandés ci-dessus.

25 % : Capacité d'adaptation aux variations de fréquentation liées aux conditions météorologiques. Le gestionnaire devra décrire tous les cas de figure.

20 % : moyens humains et techniques affectés à la prestation. Le gestionnaire devra avoir la capacité d'assurer un service de restauration sur une amplitude horaire étendue avec une fréquentation très variable selon les conditions météorologiques (de 10 à 600 usagers / jour).

10 % : Respect stricte des normes d'hygiène HACCP. Le gestionnaire devra avoir suivi une formation aux normes HACCP et en apporter la preuve au moment de la candidature.

10 % : Engagement écrit du prestataire pour l'ouverture de la buvette le mardi 7 juillet au soir

Les propositions sont à renvoyer avant **le vendredi 24/04/2026 à 12h00**
par mail (sportsva@ville-fontaine.fr).