



**DOSSIER DE CANDIDATURE  
POUR UN EMPLACEMENT POUR UN CAMION  
DE RESTAURATION A EMPORTER  
SITUE A LA PISCINE INTERCOMMUNALE DU NERON**

NOM DE LA SOCIETE : .....

REMIS LE : .....

**Date et heure limites de remise des offres :  
vendredi 14 avril 2023 à 17h**

---

**MAITRE D'OUVRAGE**

SIVOM du Néron

Hôtel de Ville - CS 40120 - 38521 Saint-Egrève Cedex

Tel : 04 76 75 69 95 - Fax : 04 86 86 04 77 - Mail : [sivom.neron@wanadoo.fr](mailto:sivom.neron@wanadoo.fr)

**ASSISTANT A MAITRE D'OUVRAGE & RENSEIGNEMENTS**

Ville de Saint-Egrève - Direction Culture Sport et Vie Associative - Service des Sports

Hôtel de Ville - 36 avenue du Général de Gaulle 38120 Saint-Egrève

Piscine du Néron : Tel : 04 76 56 55 07 - Mail : [direction@piscineduneron.fr](mailto:direction@piscineduneron.fr)

## 1. OBJET

---

Le Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple (SIVOM) du Néron, en partenariat avec la Ville de Saint-Egrève, souhaite ouvrir la possibilité de vente pour un camion de vente à emporter et de restauration rapide sur les espaces extérieurs de la piscine intercommunale du Néron.

La piscine est située au 31 route de Grenoble à Saint-Egrève (voir plan en annexe). Elle comporte 2 bassins, une pataugeoire en intérieur, ainsi qu'un bassin extérieur, des jeux d'eau, et un espace pelouse solarium. L'accès à la piscine se fait par la route de Grenoble desservie par le tram E du réseau TAG.

La piscine est un équipement neuf qui a ouvert ses portes le 22 février 2021. Sa fréquentation sur l'année 2022 est d'environ 60 000 personnes (hors clubs, hors scolaires) dont 22 000 entrées uniquement lors de la saison estivale.

Le présent dossier de candidature permettra de recueillir les éléments nécessaires au choix des candidats sur l'emplacement défini. Le choix du candidat s'effectuera dans les 15 jours suivants la date limite de remise des offres.

## 2. L'EMPLACEMENT

---

Lieu d'implantation de la piscine : 31 route de Grenoble à Saint-Egrève (voir plan en annexe).

Les clés d'accès à l'espace de vente seront confiées au prestataire pour toute la durée de sa prestation. Elles devront être remises au dernier jour de la prestation, et au plus tard le lendemain du dernier jour de sa prestation.

Un raccordement électrique et une arrivée d'eau potable sont mis à disposition du prestataire, sans supplément au tarif forfaitaire.

Le tarif forfaitaire pour la mise à disposition de l'espace est de :

- juin : 200€ TTC mensuel
- juillet et août : 13 € TTC par jour, facturé sur toute la période retenue par le candidat (soit 403 € TTC pour 31 jours).

## 3. CALENDRIER ET HORAIRES DE LA PRESTATION

---

Pour la période estivale, soit du samedi 1<sup>er</sup> juillet au dimanche 3 septembre, la piscine est ouverte au public du lundi au dimanche de 10h à 20h.

Le candidat est libre de proposer sur les dates de son choix, sur une partie ou sur la totalité de la période du 1er juillet au dimanche 3 septembre 2023.

Le candidat s'engage à assurer le service du lundi au dimanche, jours fériés compris, sur toute la période indiquée dans son offre.

Les usagers doivent quitter les espaces extérieurs bassins et pelouses à 19h30. Le service de restauration pourra être proposé sur les horaires d'ouverture au public avec déduction de 45 minutes (soit 15 minutes avant l'heure d'évacuation du public).

Le candidat indique dans le tableau ci-après, les périodes, jours et horaires de service qu'il s'engage à réaliser.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
<i>Du ...../..... au ...../.....</i>							

#### 4. DETAIL DES PRODUITS

---

Il est demandé de proposer à la clientèle, une offre de restauration composée de produits salés et sucrés. Le candidat est libre de proposer les produits de son choix.

Le candidat précise en détail les produits vendus, avec *a minima*, les informations demandées dans le compte d'exploitation prévisionnel.

Le candidat est garant du respect des règles d'hygiène et sanitaires de son point de vente, selon les réglementations en vigueur.

#### 5. COMPTE D'EXPLOITATION PREVISIONNEL

---

Le candidat réalise un tableau sur tableur modifiable (Excel ou Calc), reprenant les informations et la forme du tableau ci-dessous.

Nom du produit	Sucré ou Salé	Quantités mensuelles vendues			Quantités totales vendues	Prix d'achat unitaire HT	Prix de vente	Marge
		Juin	Juillet	Août				

Le candidat liste et chiffre les grandes masses de ses charges prévisionnelles, incluant le montant de mise à disposition de l'espace, et en indiquant pour les frais de personnel le nombre et les horaires de travail des salariés.

Le candidat indiquera le bénéfice qu'il compte réaliser après déduction de toutes ses charges du chiffre d'affaires estimé.

#### 6. PRESENTATION DU CANDIDAT

---

Chef d'entreprise ou représentant légal de la société :

NOM / Prénom : .....

Date et lieu de naissance : .....

Adresse : .....

Coordonnées :

Téléphone : .....

Portable : .....

Email : .....

Entreprise / Personne morale :

Raison sociale : .....

Adresse : .....

Forme juridique : .....

Capital : .....

N° d'immatriculation (RM ou RCS) : .....

Secteur d'activité : .....

Date de création de l'entreprise : .....

Présentation de l'entreprise/ Principaux clients : .....

.....

.....

.....

.....

Nombre d'emplois : ..... A créer : .....

## **7. PIECES COMPLEMENTAIRES A FOURNIR**

---

7.1. Références : Expériences professionnelles (joindre CV)

7.2. Un descriptif du projet et du fonctionnement de l'entreprise comprenant notamment :

**a) Dans le cas d'une structure commerciale existante :**

Descriptif technique :

- Lieu de vente actuel (locaux, emplacements sur l'espace public ou privé...),
- Moyens et locaux de stockage et de conservation des produits,
- Moyens de transports des denrées,
- Lieu de stationnement du véhicule en dehors de la période d'exploitation.

Descriptif économique :

- Capacité de production en nombre de repas,
- Volume de produits écoulés,
- Chiffre d'affaires,
- Nombre de salariés,
- Sites d'achat et de production, ouverture (heures, jours),
- Compte d'exploitation prévisionnel (incluant *a minima* les précisions indiquées dans ce présent document)

Renseignements administratifs :

- Extrait K-bis,
- Attestation de conformité notamment en matière d'hygiène alimentaire,
- Copie du dernier bilan et compte d'exploitation,
- Copie de la carte de commerçant non sédentaire,
- Attestation d'assurance professionnelle,
- Copie de la carte grise du véhicule et assurance du véhicule.

**b) Dans le cas d'une création d'activité :**

Descriptif technique détaillé du projet :

- Lieux de stockage et de production,
- Approvisionnement, fournisseurs,
- Moyens de transports des denrées,
- Nombre de salariés prévus.

Descriptif économique :

- Les moyens financiers mobilisés (autofinancement, emprunt, aide à la création d'entreprise)

□ Le Compte d'exploitation prévisionnel (incluant a minima les précisions indiquées dans ce présent document)

7.3. Dans tous les cas, les documents administratifs nécessaires à l'exercice d'une activité ambulante sur l'espace public sont demandés au candidat avant son installation sur site :

- carte de commerçant ambulant,
- attestation d'assurance professionnelle,
- attestation d'assurance du véhicule,
- Extrait de K-bis de l'entreprise.

## **8. CRITERES DE SELECTION**

---

- Répartition et étendue de la prestation (jours et créneaux horaires de vente) : Critère pondéré à 20 %
- Qualité des produits et prestations proposées : Critère pondéré à 20 %
- Viabilité économique du projet / Expérience et références du candidat : Critère pondéré à 30 %
- Développement durable (circuits d'approvisionnement, traitement/prévention/tri des déchets, matériaux recyclables) : Critère pondéré à 30 %

## **9. MODALITES DE RECEPTION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES**

---

Les candidatures et les offres devront être remises soit :

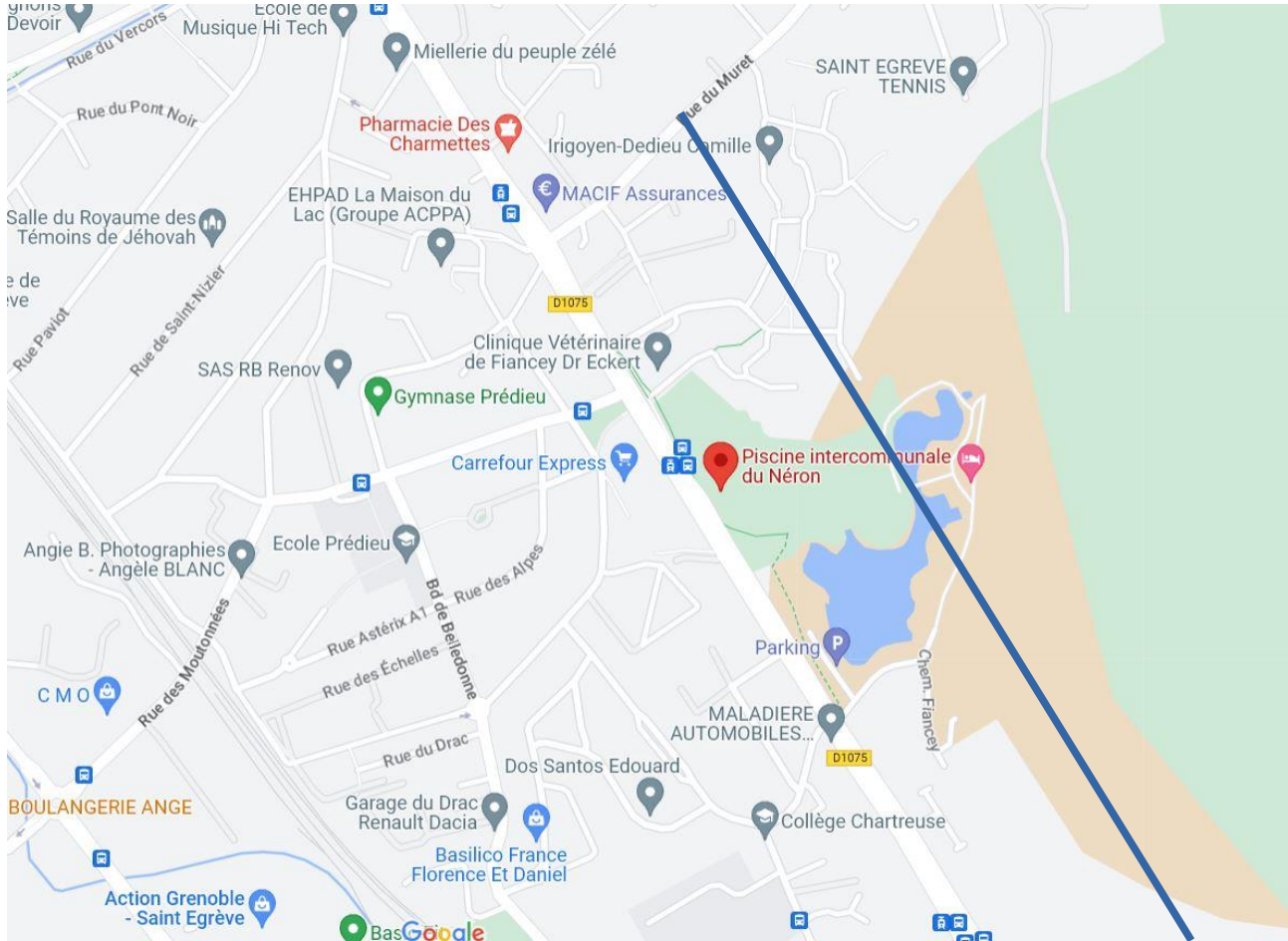
- en version dématérialisée par mail à [sivom.neron@wanadoo.fr](mailto:sivom.neron@wanadoo.fr)
- en version papier à :

SIVOM DU NERON - Hôtel de Ville - 36 av du Général De Gaulle - CS 40120 - Saint-Egrève

avant la date fixée en page de garde du présent document.

## 10. ANNEXES

### ANNEXE 1 : PLAN DE SITUATION



TRAMWAY LIGNE E

ANNEXE 2 : PLAN DE LA PISCINE, ACCES, PHOTOS





- ▭ Bassins
- ▭ Pelouses - Solarium
- ▭ Emplacement Camion
- ▭ Cour Technique accessible pour manoeuvre du camion
- Accès Camion par Route de Grenoble
- Accès usagers piscine (entrée)



