



## **AVIS DE PUBLICITE – APPEL A CANDIDATURES**

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**  
Liberté - Égalité - Fraternité

DÉPARTEMENT DE L'AIN  
COMMUNE DE DIVONNE-LES-BAINS

# **AVIS D'APPEL A CANDIDATURES A.O.T – BUVETTE THEATRE DE L'ESPLANADE DU LAC VILLE DE DIVONNE-LES-BAINS**

### **TYPE DE PROCEDURE**

Procédure adaptée ouverte de mise en concurrence préalable à l'attribution d'une autorisation sur le domaine public en vue d'une exploitation économique.

### **OBJET DE LA MISE EN CONCURRENCE**

Le présent appel à candidature a pour objet de définir les modalités d'autorisation pour la tenue de la buvette du centre culturel de l'Esplanade du lac lors des spectacles de la saison culturelle dédiée.

### **CONTEXTE**

La Ville de Divonne- les-bains met à disposition le hall de l'Esplanade ainsi qu'un comptoir et une arrière-cuisine en vue d'une activité de restauration rapide et de buvette durant les soirées de spectacles.

L'objectif est de permettre aux spectateurs de l'Esplanade du lac de bénéficier d'une offre de restauration rapide variée et de qualité avant ou après les spectacles proposés par le centre culturel, pour un flux d'environ 300 personnes

### **CADRE JURIDIQUE**

Cet avis à la concurrence fait suite à l'Ordonnance n° 2017-562 du 19 avril 2017 et articles L.2122-1-1 et suivants du Code Général de la Propriétés des Personnes Publiques portant conventions d'occupation du domaine public communal avec mise en concurrence préalable. L'autorisation d'occupation du domaine public se formalisera par un arrêté municipal délivré à titre personnel.

**L'autorisation est attribuée pour une durée précaire et révoquée d'une saison culturelle soit de septembre 2026 à avril 2027.**

Toute candidature portant sur la vente de produits différents, non autorisés ne sera pas étudiée et sera rejetée.

**DESCRIPTION DE L'OCCUPATION**

La commune met à disposition du prestataire une arrière-salle d'une superficie d'environ 20 m<sup>2</sup>, donnant sur un emplacement délimité par un comptoir.

Liste du matériel mis à disposition : un évier double bac, un grand frigo, de la vaisselle (environ 60 verres à pied, 40 flûtes à champagne et 30 tasses à café), un four à micro-ondes, des bacs de recyclage et une poubelle ménagère (sacs non fournis).

Un lave-vaisselle professionnel pourra être mis à disposition ainsi qu'une chambre froide

**CONDITIONS DE L'OCCUPATION**

- La mise à disposition pour une exploitation sera d'une durée équivalente à la saison culturelle soit d'environ **8 mois** de septembre 2026 à avril 2027 selon le planning joint en annexe.
- Il y aura environ 31 soirs de spectacles durant la saison 2026-2027 dont le festival « Rires ô lac » (un planning définitif sera transmis à la signature de la convention).
- Le prestataire devra posséder une licence 3 pour la tenue d'une buvette (bières et vins).
- Le prestataire devra pouvoir fournir un service de qualité avec des produits si possible locaux et de saison avec des snackings rapides à réaliser et pratique à manger (comme des planches de charcuterie et/ou de fromages, des tapas, des quiches, des pizzas, des buddha bowls, des soupes, etc ...).
- Il devra respecter les règles d'hygiène en vigueur.
- Il devra accepter les paiements par CB et les espèces (euros et francs suisses) au minimum.
- Il devra accepter une amplitude horaire permettant de pouvoir servir la clientèle au moins 1h30 avant le début du spectacle et au moins 1h après pour un service boisson (soit en moyenne entre 18h30/19h et 23h30).
- Il pourra être amené à fournir un repas complet (entrée, plat, dessert) pour les techniciens et les artistes qui ne devra pas dépasser un forfait par repas de 20 €. Le nombre de repas sera réservé par le centre culturel au moins 3 jours avant la date de spectacle.
- Il s'engagera à appliquer des tarifs raisonnables par rapport à la qualité et à la quantité des prestations proposées, une carte des prestations proposées avec prix devra être joint au dossier.
- Des chaises et des tables sont mis à la disposition des spectateurs (35 chaises, 10 tables, 5 tables hautes et 12 chaises hautes)
- Le prestataire devra laisser les lieux propres et rangés à la fin de chaque événement et gérer ses poubelles ménagères et vider les bacs de tri.
- Aucun événement privé ne sera autorisé.
- Le prestataire ne pourra entreposer aucun matériel ni denrées entre 2 soirées dans l'arrière-salle.

## **VALIDITE DE L'OCCUPATION**

Les autorisations d'occupation du domaine public sont toujours accordées à titre personnel, précaire et sont révocables à tout moment pour un motif tiré de l'intérêt général, notamment en cas de :

- Défaut d'occupation de l'emplacement sauf motif légitime justifié par un document ;
- Infractions habituelles et répétées aux dispositions du présent règlement, celles-ci ayant fait l'objet d'un avertissement et, le cas échéant, d'un procès-verbal de contravention ;
- Comportement troublant la sécurité, la tranquillité ou la salubrité publique.

## **REDEVANCE**

L'occupation du Domaine Public est consentie moyennant une redevance de 100 € HT par soirée (un planning est établi à l'avance, déterminé par les soirs de spectacles et leurs horaires de début et de fin qui peuvent être variables).

La redevance est payable trimestriellement.

## **DOSSIER DE CANDIDATURE**

Le candidat est invité à fournir un dossier comprenant notamment une proposition argumentée permettant à la Ville de comprendre sa motivation et le fonctionnement envisagé pour assurer la réussite de son projet.

Ce dossier doit être **impérativement** composé de :

- Une lettre de motivation du candidat précisant son statut juridique et sa qualité à agir dans ce dossier de candidature,
- Un curriculum vitae présentant ses références,
- Un extrait du Kbis datant de moins de 3 mois de l'inscription au registre du Commerce,
- Une carte de commerçant non-sédentaire en cours de validité si pas d'établissement fixe,
- Une attestation de formation HACCP,
- Une attestation d'assurance en responsabilité civile professionnelle en cours de validité,
- Une attestation à jour des cotisations fiscales et sociales,
- Une carte détaillée des plats et des boissons proposés avec les prix ainsi que la provenance des matières premières et du processus de fabrication (utilisation de produits surgelés, fait maison sur place...),
- Tout document jugé utile à la candidature.

**Tout dossier incomplet sera automatiquement rejeté.**

Après examen des candidatures et des offres, l'autorité territoriale pourra entamer des négociations avec les candidats.

## **CRITERES DE SELECTION**

Les critères suivants seront pris en compte :

- Qualité des produits proposés (originalité des mets, diversité de l'offre proposée et provenance des produits, circuit court privilégié) : **50 %**,
- Viabilité économique du projet, expérience et référence du candidat : **25 %**,

- Intérêt esthétique, hygiène et environnement (recours au recyclage, caractère éco-responsable, etc.) : **25 %**.

A la clôture, une commission spécialement dédiée se prononcera sur les candidatures. Le prestataire retenu en sera informé par courrier et sera invité à signer la convention d'occupation du domaine public portant autorisation d'occupation du domaine public.

**DEPOT DES CANDIDATURES** : Date limite de dépôt des candidatures : **24 juillet 2026**

Le dossier peut être remis :

- Sous pli et adressé ou déposé en main propre à l'adresse suivante : Mairie de Divonne-Les-Bains/Service Domaine – 73 avenue des Thermes – 01220 DIVONNE-LES-BAINS.  
Le pli cacheté devra porter les mentions suivantes "**CONFIDENTIEL**" – **NE PAS OUVRIR**"
- Par voie électronique à l'adresse suivante : « **domaine@divonne.fr** »

**DATE LIMITE DE RECEPTION DES PROPOSITIONS**

**Le vendredi 24 juillet 2026 à 17h00**

**CONTACT/INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES**

Mairie de Divonne-Les-Bains  
Service Domaine  
73 avenue des Thermes

Tél : 04 50 20 03 49

Adresse courriel : [domaine@divonne.fr](mailto:domaine@divonne.fr)

La publicité de cet avis d'appel à candidature est consultable sur le site internet de la commune, les réseaux sociaux de la ville et sur le journal « Le Gessien ».