

**APPEL A MANIFESTATION D'INTERET  
AMÉNAGEMENT ET EXPLOITATION D'UN RESTAURANT-SNACK AU SEIN DE  
L'ESPACE PIERRE TALAGRAND A DOLE**

**Préambule**

La Communauté d'Agglomération du Grand Dole est propriétaire d'un complexe aquatique et sportif situé Place Precipiano à Dole (39100) appelé "L'Espace Pierre Talagrand".

La gestion de l'équipement est confiée à la SEMOp Grand Dole Aquatique.

Ce bâtiment est également composé à l'étage de gymnase et salles sportives à destination des clubs et scolaires.

Au sein de ce complexe, un local est disponible pour une activité de petite restauration.

Par conséquent, afin de satisfaire aux dispositions des articles L.2121.1 et L.2122-1-4 et suivants du Code général de la propriété des personnes publiques et d'assurer la transparence et l'égalité de traitement des candidats potentiels à l'occupation du domaine public pour l'exercice d'une activité économique, la Communauté d'Agglomération procède à une publicité préalable à la délivrance d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public.

**1. Type de contrat**

L'autorisation d'occupation donne lieu à la conclusion d'une convention d'occupation temporaire du domaine public non constitutive de droits réels conformément au code général de la propriété des personnes publiques.

**2. Emplacement et conditions**

Le local dispose d'une salle de réception d'une surface de 144 m<sup>2</sup>, d'une réserve de 22 m<sup>2</sup> et de sanitaires (dont PMR) de 13 m<sup>2</sup>.

Il dispose des équipements suivants :

Dans la salle : un comptoir de vente.

Dans la réserve : un bac évier.

et une terrasse de 15 m<sup>2</sup>.

Par conséquent, la convention aura pour objet l'occupation de ce local.

Le titulaire devra apporter le matériel nécessaire à l'exploitation. En fin de convention, les parties pourront se rencontrer pour une éventuelle reprise des biens.

La puissance maximale cumulé des appareils de cuisson ne saura dépasser 19KW

Une gaine diamètre 350mm est en attente pour l'installation d'une hotte aspirante. Le débit maximum pour l'installation est de 1000m<sup>3</sup>/h .

Il devra également suivre les formations nécessaires (sécurité-incendie, hygiène...), en fournissant une attestation à l'appui.

Conformément à l'arrêté préfectoral du 19 février 2020, la vente d'alcool est interdite.

### **3. Ouverture**

L'activité de restauration devra être ouverte à minima 5 jours sur 7.  
Le candidat propose des horaires d'ouverture.

Le titulaire devra obtenir une autorisation préalable pour toute ouverture exceptionnelle de l'espace de restauration en dehors des horaires d'ouverture l'espace aquatique.

Lors des événements et compétitions organisés par les clubs au sein des gymnases situés à l'étage, le titulaire de la convention devra se mettre en accord avec les occupants et créer d'éventuels partenariats pour assurer un service.

### **4. Durée**

La durée prévisionnelle de la convention est fixée à 7 ans. Le candidat s'engage à ouvrir l'activité au plus tard le 15 décembre 2026.

### **5. Redevance**

En contrepartie de la mise à disposition, le titulaire devra verser une redevance mensuelle de 600 € HT (400 € + 200 € de charges avec un réajustement au réel en fin d'année) à compter du 1er janvier 2027.

La redevance sera révisable. Une caution ou un dépôt de garantie devra être prévu dans le compte d'exploitation prévisionnel.

Une franchise de redevance est accordée lors de la signature de la convention jusqu'au 31 décembre 2026 (sauf pour les charges d'environ 200 €).

### **6. Visite de site**

Avant le dépôt d'une candidature, une visite des lieux est obligatoire. Pour ce faire, il convient de prendre contact avec le service des sports à l'adresse suivante : [sports@dole.org](mailto:sports@dole.org) ou au 03.84.79.79.79

### **7. Pièces à fournir :**

- Une attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle ;
- L'attestation de visite ;
- Une attestation fiscale ;
- Un certificat de formation professionnelle en hygiène alimentaire et sécurité-incendie (A titre d'information, ce certificat sera demandé avant l'occupation du domaine) ;
- Déclaration attestant que le porteur de projet candidat n'est pas soumis à la procédure de liquidation judiciaire prévue à l'article L. 640-1 du Code de commerce, n'est pas en état de faillite personnelle en application des articles L. 653 -1 et suivants dudit Code, n'est pas admis à la procédure de redressement judiciaire instituée par l'article L.631-1 ou doit justifier d'une habilitation à poursuivre ses activités pendant la durée

prévisible d'exécution de la présente occupation du domaine public aux fins d'exploitation commerciale,

- Présentation des porteurs de projets candidats,
- Capacité économique et financière (k-bis, extrait de bilan, chiffre d'affaires et business plan ou compte d'exploitation prévisionnel pour le projet prenant en compte la redevance) ;
- Description détaillée du projet : références, présentation du concept, horaires d'ouverture envisagés, les prestations proposées (projet de cartes de restauration et de boissons avec tarifs, le fonctionnement de l'activité, les prestations proposées, les liens envisagés avec les clubs, les moyens techniques (équipement et mobilier envisagé [plan d'aménagement et/ou images de référence] et humains mis en œuvre pour la bonne réalisation du projet d'exploitation, un compte prévisionnel d'exploitation et le calendrier d'installation avec engagement d'ouverture au plus tard le 15 décembre 2026 ,
- Note sur l'engagement en matière d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

## **8. Remise des candidatures**

La date limite de dépôt des dossiers est fixée au **19 octobre 2026 à 12h**. Tout dossier reçu au-delà de cette date et heure sera rejeté.

Le dossier complet doit être :

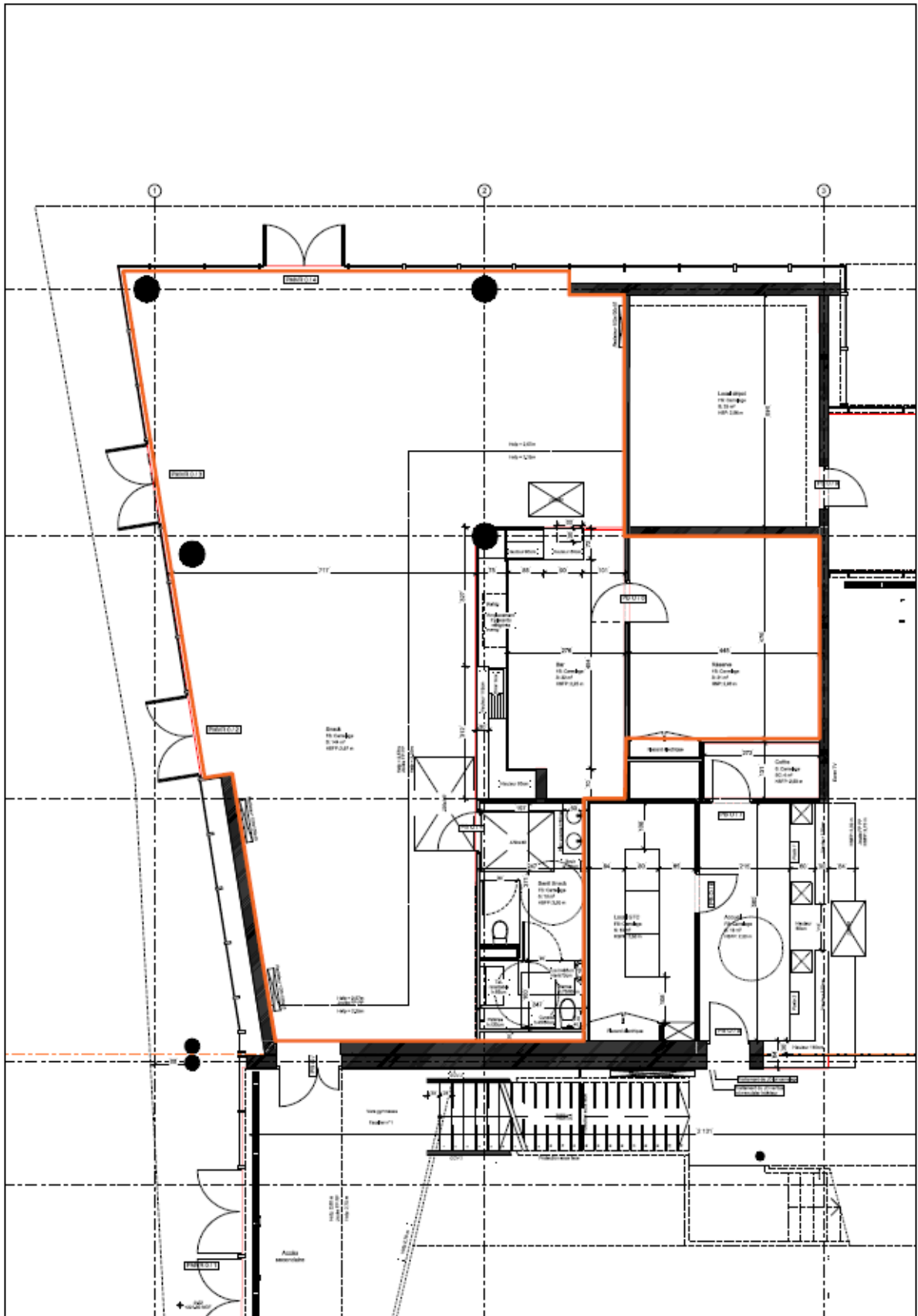
- envoyé par courrier ou déposé contre récépissé à l'accueil de la mairie de Dole (Place de l'Europe - 39100 DOLE) mentionnant sur l'enveloppe « AOT Espace Pierre Talagrand »
- adressé de manière dématérialisée en mairie à l'adresse suivante : [sports@dole.org](mailto:sports@dole.org). Un mail d'accusé de réception sera envoyé.

## **9. Critères de sélection**

1. Qualité du projet d'exploitation et de l'offre de restauration (50 %) :
  - qualité, diversité et équilibre de l'offre,
  - prise en compte des différents publics (usagers de la piscine, personnes extérieures, etc.).
  - animations proposées
2. Capacité technique et expérience du candidat (40 %) :
  - références en matière de restauration / snack, de pilotage de projets,
  - les moyens (matériel, mobilier et humain) dédiés à l'exercice de l'activité
3. Démarche éco-responsable (10 %)

## **10. Annexes**

- le plan avec les limites du périmètre d'exploitation



- le plan masse avec les limites de la terrasse

