



COMMUNE DE CHEVRY
APPEL À MANIFESTATION D'INTERET
Exploitation d'une activité de restauration légère

PREAMBULE

Fort de l'expérimentation menée les saisons 2025 et 2026, la Commune est susceptible de donner suite à celle-ci pour les saisons à venir.

A cet effet, la commune organise un appel à manifestation d'intérêt afin de sélectionner un exploitant pour le point de restauration situé sur le terrain dit du city stade dont elle dispose en vertu d'un bail emphytéotique. Cette procédure est conduite dans le respect des principes de transparence, d'égalité de traitement des candidats et de bonne administration.

1. Objet de la consultation

La Commune de Chevry lance un appel à manifestation d'intérêt en vue de sélectionner un exploitant chargé d'assurer une activité de restauration légère de type « point de restauration » sur le site du City Stade, situé chemin de Mollet.

Le présent appel à candidature a pour objectif de retenir un projet participant à l'animation du site tout en répondant aux besoins des familles, des enfants et des usagers fréquentant cet espace communal.

2. Présentation du site

Le City Stade constitue un équipement communal à vocation sportive et familiale comprenant notamment :

- des équipements sportifs de proximité ;
- des espaces de détente ;
- une fréquentation importante de familles et de jeunes durant la période estivale.

L'emplacement mis à disposition représente une superficie d'environ 200 m².

La Commune met à disposition :

- un terrain nu ;
- un raccordement au réseau d'eau potable ;
- un raccordement électrique.

Les consommations d'eau seront intégralement refacturées à l'exploitant. Il n'y a pas de réseau d'assainissement sur place. Un contrat d'électricité devra être pris directement par l'exploitant.

3. Nature de l'occupation

L'occupant devra installer une structure démontable de son choix, notamment :

- food-truck ;
- chalet en bois ;
- container aménagé ;
- kiosque démontable ;
- ou toute autre installation validée par la Commune.



L'ensemble des investissements, matériels, mobiliers, équipements de cuisine, chambres froides, terrasses, enseignes et installations nécessaires au fonctionnement seront entièrement financés et entretenus par l'exploitant.

Aucune construction permanente ne pourra être réalisée.

4. Type de restauration attendu

L'activité devra être exclusivement consacrée à une restauration rapide de qualité adaptée à une clientèle familiale.

À titre indicatif et non exhaustif pourront être proposés :

- sandwiches ;
- paninis ;
- burgers artisanaux ;
- salades ;
- frites ;
- glaces ;
- boissons fraîches ;
- boissons chaudes ;
- goûters ;
- viennoiseries.

La Commune souhaite privilégier :

- les produits frais ;
- les produits locaux lorsque cela est possible ;
- une offre adaptée aux enfants ;
- des tarifs en adéquation avec le caractère familial du lieu et le service proposé.

La vente de boissons alcoolisées est interdite sauf autorisation spécifique délivrée conformément à la réglementation en vigueur.

5. Animations et événements

Afin de contribuer à l'animation du site et à son attractivité auprès des familles et des usagers, l'exploitant pourra proposer, en complément de l'activité de restauration légère, des animations ponctuelles.

Sont notamment susceptibles d'être autorisés :

- des concerts de petite jauge ;
- des soirées à thème ;
- des animations musicales ou culturelles ;
- des animations à destination des familles et des enfants ;
- des événements ponctuels en lien avec l'activité du site.



Ces animations devront rester accessoires à l'activité principale de restauration légère et être compatibles avec la vocation sportive, familiale et résidentielle du site.

Les animations musicales et soirées à thème devront respecter les conditions suivantes :

- elles devront être organisées de manière ponctuelle et non constituer l'activité principale du site;
- elles devront respecter les règles de sécurité applicables au public accueilli ;
- elles devront respecter la tranquillité du voisinage et la réglementation relative aux nuisances sonores ;
- elles devront être organisées dans les limites de la capacité maximale d'accueil autorisée ;
- les animations devront prendre fin au plus tard à 23h00.

L'exploitant devra prendre toutes les mesures nécessaires afin de limiter les nuisances sonores, notamment lors de l'installation, du déroulement et du départ du public.

Le matériel de sonorisation devra être adapté à la configuration du site et son niveau sonore devra être maîtrisé afin de ne pas occasionner de nuisances excessives pour le voisinage.

L'exploitant devra transmettre à la Commune un calendrier prévisionnel des animations envisagées.

Pour les manifestations présentant une fréquentation importante ou nécessitant des installations particulières, la Commune pourra demander une présentation préalable de l'organisation, des horaires, de la fréquentation prévisionnelle et des mesures de sécurité prévues.

La commune se réserve le droit de demander la fermeture exceptionnelle du point de restauration dans le cadre des festivités communales (14 juillet par exemple).

L'organisation des animations et le respect des réglementations qui leur sont applicables relèvent de la responsabilité de l'exploitant.

6. Capacité maximale d'accueil

La fréquentation du point de restauration et de ses espaces extérieurs devra rester compatible avec la configuration du site, les conditions de sécurité et les prescriptions réglementaires applicables.

La jauge maximale autorisée sera fixée avant le début de l'exploitation en concertation avec la Commune et, lorsque cela est nécessaire, après avis ou validation des autorités compétentes.

L'exploitant devra respecter en permanence cette capacité maximale d'accueil, notamment lors des concerts, soirées à thème et autres manifestations.

Il devra être en mesure de contrôler la fréquentation du site et de prendre toutes les mesures nécessaires pour éviter le dépassement de la jauge autorisée.

La capacité d'accueil pourra être limitée par la Commune au regard notamment :

- de la configuration des installations ;



- de la surface réellement accessible au public ;
- des conditions d'évacuation et de sécurité ;
- des nuisances susceptibles d'être occasionnées au voisinage ;
- de la nature et de la fréquentation des animations proposées.

Le candidat devra préciser dans son mémoire méthodologique la capacité d'accueil envisagée pour son projet, en distinguant, lorsque cela est pertinent, la fréquentation habituelle du point de restauration et la fréquentation maximale envisagée lors des animations.

7. Sanitaires, hygiène et gestion des déchets

L'exploitant devra assurer, à ses frais, la mise en place et la gestion des installations sanitaires nécessaires à l'activité et à l'accueil du public.

Compte tenu de l'absence de réseau d'assainissement sur le site, le candidat devra présenter dans son dossier de candidature une solution autonome de gestion des eaux usées et des sanitaires, adaptée à la fréquentation prévue et conforme à la réglementation applicable. Cette installation devra être validée par la Commune.

L'exploitant sera responsable :

- de l'installation et du bon fonctionnement des sanitaires ;
- de leur nettoyage et de leur désinfection régulière ;
- de leur approvisionnement en consommables ;
- de leur entretien pendant toute la période d'exploitation ;
- de la vidange et de l'évacuation des effluents par une filière adaptée ;
- de la remise en état des lieux à l'issue de la période d'exploitation.

Le nombre de sanitaires devra être adapté à la capacité d'accueil autorisée et à la fréquentation du site. En cas d'animation entraînant une augmentation ponctuelle importante de la fréquentation, la Commune pourra demander à l'exploitant de mettre en place des sanitaires complémentaires temporaires.

L'exploitant devra également mettre en œuvre les mesures nécessaires au maintien de la propreté du site et assurer l'évacuation régulière des déchets produits par son activité.

Il devra notamment prévoir des équipements de collecte adaptés, assurer le tri des déchets lorsque celui-ci est applicable et veiller à ce qu'aucun déchet lié à son activité ne soit abandonné sur le site ou ses abords.

Les installations sanitaires, les équipements de collecte des déchets et les dispositifs de gestion des eaux usées devront être intégrés au projet de manière à préserver la qualité paysagère et l'image du site.

8. Conditions d'exploitation et horaires

Le candidat précisera dans son mémoire méthodologique les jours et horaires d'ouverture envisagés. A titre d'informations, l'horaire maximal autorisé est de 22h. Les horaires d'exploitation et d'animation



seront soumis à l'accord de la Commune et pourront être adaptés en fonction des contraintes du site et de la tranquillité du voisinage.

Les horaires proposés devront tenir compte de la vocation familiale et sportive du site ainsi que de son environnement.

L'exploitant devra assurer la fermeture et la remise en ordre des installations à l'issue de chaque journée d'exploitation ou manifestation et veiller à ce que le départ du public ne génère pas de nuisances particulières pour le voisinage.

9. Durée

La convention sera conclue pour une durée de 2 (deux) ans renouvelables. Cette durée est fixée compte tenu d'un projet de réflexion sur l'aménagement du city stade en cours. Ce projet d'aménagement pourra prendre en compte les propositions du futur exploitant. Les modalités précises et conditions de renouvellement seront prévues au contrat d'exploitation.

La période d'exploitation obligatoire s'étendra chaque année du 1er mars au 31 octobre. En dehors de cette période, une ouverture ponctuelle pourra être proposée avec une tarification adaptée.

10. Loyer et redevance

L'occupation donnera lieu au paiement d'une redevance composée d'une part fixe annuelle 1600€/an fixé par la Commune hors charges pour la période d'exploitation obligatoire et 8€/jour pour les ouvertures ponctuelles en dehors de la période d'exploitation obligatoire ;

Les consommations d'eau feront l'objet d'une facturation distincte.

11. Dossier de candidature

Les candidats devront remettre un dossier comprenant :

- Un courrier de présentation du candidat et de son intérêt à présenter ce type de projet ;
- Des justificatifs de sa capacité économique et financière (k-bis, extrait de bilan, chiffre d'affaires etc) ;
- Une note présentant l'activité du candidat sur le secteur de la restauration (références) ;
- Un mémoire méthodologique et technique présentant le projet dans ses différents aspects : technique (carte des boissons, repas, ouverture/fermeture, événements etc), économique (prix des prestations etc) et organisationnel (personnel, qualifications, amplitude horaires etc).

La Commune pourra inviter certains candidats à une audition ou à une dégustation, sans que cela constitue une obligation.

12. Critères de sélection

Les candidatures seront appréciées selon les critères suivants :

Qualité générale du projet	20 %
Intégration paysagère de la structure	20 %
Politique tarifaire	20 %
Développement durable et gestion des déchets	20 %
Animations et/ou événements	20 %



13. Calendrier

Ouverture des candidatures
22/09/2026

Date limite de remise des candidatures :
31/10/2026

Audition éventuelle :
Semaine 50

Notification du candidat retenu :
15 Décembre 2026

Début de l'exploitation :
1er mars 2027

14. Renseignements

Les renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès de :
Mairie de Chevry, Direction Générale des Services, 04.50.41.02.35

Dossier à remettre à l'accueil de la mairie ou par courriel dgs@ville-chevry.fr avant le 31/10/2026

Une visite du site pourra être organisée sur rendez-vous.

15. Réserve

La Commune se réserve le droit :

- de déclarer la procédure sans suite ;
- de ne retenir aucune candidature ;
- de négocier avec un ou plusieurs candidats ;
- de mettre fin à la procédure pour tout motif d'intérêt général.

Le Maire de Chevry