



CONCESSION BAR EPHEMERE 2026

– Dock Café –

CAHIER DES CHARGES

Le présent cahier des charges recense les éléments d'appréciation du projet d'exploitation remis par le candidat à la municipalité. Ce projet d'exploitation devra être le plus exact et le plus précis possible en tenant des comptes des différents items mentionnés dans ce document.

Objet

Le présent cahier des charges concerne l'occupation du local – dit Dock Café (occupation temporaire du domaine public consentie conformément aux articles L.2122-1, L. 2122-2 et R. 2122-1 du code général des propriétés des personnes publiques) – situé au RDC du Dock 713 auquel une licence IV de la municipalité est gracieusement rattachée, afin de proposer un service de bar sur la place de la Grève en période estivale. Il est demandé aux candidats de remettre un projet d'exploitation complet détaillant les propositions sur l'ensemble des points évoqués de ce présent document afin de désigner un exploitant dont le projet est en lien avec les attentes des élus de la commune.

L'exploitant désigné, s'il est exploitant d'un café, hôtel ou restaurant sur la commune de Digoin, s'engage à maintenir ouvert son établissement aux mêmes conditions qu'habituellement, en parallèle de la gestion du bar éphémère pour lequel il candidate.

Offre et concept

Le point de vente doit être de nature à rassembler un large public, représentatif de la population locale. Par conséquent, l'offre commerciale devra éviter le clivage des publics par les prix pratiqués ou par l'esprit du lieu. De plus, il conviendra de diversifier les prix pour satisfaire tous « les portes monnaies ». Pour exemple, la carte devra intégrer, à minima, un cocktail à 6 € maximum. L'exploitant s'emploiera dans sa communication et dans son projet à faire transparaître cela.

L'exploitant s'engage également à garder son établissement de bonne tenue, afin d'attirer notamment un public qui n'a pas pour habitude de sortir dans ce type de lieu. L'opérateur doit donc préciser dans cette offre, quel projet commercial et quel concept il souhaite développer pour respecter ces critères.

Modalités techniques

Durée de l'exploitation : le délégataire a la possibilité d'exploiter le Dock Café entre le vendredi 15 mai et le mardi 15 septembre 2026. Sur cette période, la date de début d'exploitation entre en compte dans les critères de choix de l'opérateur. Il convient de prolonger de quelques jours l'exploitation du lieu en cas de météo favorable. Cette prolongation se fera d'un commun accord entre l'exploitant et les élus de la commune.

Jours et heures d'ouverture : l'ouverture du Dock Café est initialement concédée à un opérateur à des fins d'animation de la commune, où le lieu devra être ouvert en journée et en soirée. L'amplitude d'ouverture doit être la plus large possible et fera partie des critères d'appréciation de l'offre par la commission municipale.

Les jours et les heures sont à déterminer dans votre offre. Le candidat peut proposer plusieurs plages d'ouvertures en fonction de la période (période scolaire ou non par exemple). Il est demandé qu'entre le 1er juillet et le 31 août 2026, le lieu soit ouvert **au moins** 6 jours sur 7.

Diverses manifestations sont organisées par la municipalité en période estivale. Le Maire autorise la tenue de buvettes de 2^{ème} catégorie et peut décider de modifier le fonctionnement normal de l'établissement.

Matériel et décoration

Matériel : *Le lieu est fourni avec le matériel suivant :*

- **Salle :** comptoir de bar et frigo vitrine.
- **Arrière-bar :** évier, lave-verre, machine à glaçon, un congélateur et deux réfrigérateurs
- **Parvis :** Table et chaise « bistro »

La commune pourra mettre à disposition du délégataire du mobilier selon les disponibilités (tables, chaises, fauteuils...)

Un chalet pourra être mis à disposition du délégataire.

Implantation du lieu : Dans son offre le candidat doit faire parvenir un plan d'implantation du lieu afin de présenter l'organisation de l'espace à la commission chargée de l'examen des dossiers. Il précisera autant que possible les éléments du mobilier et de la décoration qu'il prévoit à l'intérieur (photos, esquisse...).

Cette implantation, qui doit être la plus précise possible, entre naturellement en compte dans les critères d'appréciation de l'offre du candidat. Elle devra, par annexe à la convention, ne plus changer durant la durée de l'exploitation sans accord préalable de la commune. L'exploitant s'engage également à assurer la propreté des extérieurs et la bonne tenue du mobilier pendant le service.

Sur le parvis, le délégataire s'engage à maintenir une allée suffisamment large dans son implantation afin de faciliter l'accès des pompiers et le passage des promeneurs. Il validera avec les services municipaux le plan d'implantation de sa terrasse.

Exploitation

Prix des consommations : les prix de ventes des marchandises, entièrement au profit du concessionnaire, doivent être communiqués dans cette offre. Il est attendu une offre variée correspondant aux attentes de ce type d'établissement. Les prix devront être similaires à ceux pratiqués couramment dans le commerce local. Le concessionnaire doit garantir de contenir les tarifs de vente et proposer des cocktails à des tarifs corrects (ex : au moins 1 offre à 6 € maximum). Le délégataire s'engage à proposer au minimum 2 consommations dont le prix est inférieur à la boisson alcoolisée la moins cher de la carte, conformément à la charte d'engagement de la Préfecture de Saône-et-Loire dont la commune de Digoin est signataire.

Programme d'animation : l'exploitant devra proposer un programme de quelques animations durant la durée de son exploitation. Il peut s'agir d'événements culturels ou diverses animations en journée ou en soirée (animations culinaires, cours de Yoga, soirée à thème par exemple).

En ce sens, l'exploitant devra apporter une offre complémentaire et non pas concurrente aux animations en place sur la commune, tout en veillant à respecter les lieux et à garantir l'accès à un public le plus large et familial possible comme le prévoit ce cahier des charges.

Par ailleurs, l'exploitant ne pourra pas proposer des événements sur des plages horaires similaires aux animations proposées par la municipalité dans le cadre de sa saison « L'été à Digoin ».

Le nombre, la nature et la qualité de ces prestations doivent être dûment présentés dans le projet d'exploitation et font l'objet d'une partie spécifique à la convention d'exploitation.

La programmation de cet été est ainsi définie :

| Juillet | | Aout | |
|-------------|------------------|-------------|-------------------|
| VENDREDI 3 | 17 H 30. 18 H 30 | MERCREDI 5 | 19 H 30 ; 21 h 30 |
| SAMEDI 4 | 18 h ; 20 H 30 | SAMEDI 8 | 18 H ; 20 H 30 |
| DIMANCHE 5 | 17 H30 | DIMANCHE 9 | 18 h |
| LUNDI 13 | 20 h 30 | MERCREDI 12 | 20 H 30 |
| MERCREDI 15 | 20 H 30 | SAMEDI 22 | 20 H 30 |
| SAMEDI 18 | 18 H ; 20 h 30 | DIMANCHE 30 | 17 H |
| DIMANCHE 19 | 18 H | | |
| MERCREDI 22 | 9 H ; 11 H | | |

La programmation des animations proposées par la municipalité, dans le cadre de sa saison « L'été à Digoin, sera annexée à la convention.

Communication

Le candidat précisera dans son projet d'exploitation les moyens qu'il entend mettre en œuvre en matière de communication et de relations publiques pour attirer des clients de la commune et des environs dans son point de vente.

S'il souhaite communiquer via la plateforme Facebook et Instagram, l'exploitant s'engage à utiliser les comptes existants du Dock Café dont la ville est propriétaire, et ce afin de permettre, d'année en année de conserver l'audience acquise. L'usage se fait sur la durée de l'exploitation du lieu via un partage des rôles d'administrateur de la page.

L'exploitant s'engage par ailleurs à conserver l'identité visuelle du lieu telle qu'elle est proposée par la municipalité, et de conserver la charte graphique pour l'ensemble des

documents relatifs à l'exploitation du lieu (carte des tarifs, signalétique etc...). Cette charte graphique sera jointe en annexe de la convention d'exploitation.

Durant son exploitation, le candidat devra pendant toute la période procéder à la diffusion sur les écrans d'accueil situés au-dessus du bar des promotions vidéo de la commune selon un fichier transmis par les services de la Ville. Le moyen de diffusion est fourni par la commune.

Modalités juridiques

Redevance : une redevance d'exploitation sera versée à la collectivité par le futur exploitant.

Elle est constituée de deux parts :

- Une part fixe arrêtée à la somme de 700 € (sept cents euros) par mois. Ce loyer sera versé à la collectivité au début de la période d'exploitation.
- Une part variable sera proposée par le prestataire en pourcentage. Elle ne pourra pas être inférieure à 2% du montant du chiffre d'affaires dont l'application au profit de la ville sera opérée au-delà de 10 000 € de recettes.
- Une caution est fixée à 1 200 € (mille deux cents euros). Elle sera payable avant le début de la période d'exploitation. L'occupant s'acquittera des sommes dues dès réception des titres de recettes émis par la Collectivité.
- Le déléataire prendra à sa charge le coût des fluides eau et électricité.
- Le bilan financier de l'activité du bar éphémère ou l'attestation du chiffre d'affaires certifiée par votre comptable devra être transmis(e) au service financier de la mairie au plus tard le 30 novembre de l'année d'exploitation.

Droit au commerce : toutes les déclarations administratives et fiscales devront être effectuées par le concessionnaire qui devra s'acquitter du paiement des diverses taxes, notamment la redevance SACEM en cas de diffusion de musique. La commune sera dégagée de toute responsabilité en la matière.

Assurance : une assurance responsabilité civile, contre incendie, dégâts des eaux et tout autre risque sera souscrite par le concessionnaire. Le déléataire peut accéder 1 mois avant le début de l'exploitation du lieu afin de l'agencer. Il devra également être assuré lors de cette période.

Convention : cette concession fera l'objet d'une convention signée entre les deux parties.

Contrôle de fonctionnement

Le Maire ou son délégué organisera à deux reprises durant la période d'exploitation un contrôle de fonctionnement impliquant une visite des locaux et des installations en place ainsi qu'un échange sur le fonctionnement, les retours de la clientèle et ce que la municipalité par le biais de la réunion souhaite faire évoluer dans le fonctionnement du lieu. Un point avant ouverture sera réalisé avec les élus de la municipalité.

Modalités de candidature

Les candidatures doivent être déposées en Mairie, sous pli clos comportant le nom du candidat et l'objet de la candidature, au plus tard le lundi 16 mars 2026 à 17h00.

Le présent cahier des charges devra être paraphé, signé en dernière page et joint à l'offre de candidature.

PJ : Plan de masse Dock Café