APPEL À PROJETS – GUINGUETTE ESTIVALE 2027

La Commune de Bondues lance une consultation pour confier l'installation, l'exploitation et l'animation de la guinguette estivale 2027, avec une reconduction expresse après bilan en 2028 et 2029. Les propositions sont à remettre au plus tard le **lundi 30 novembre 2026 à 12h**, uniquement par courriel à l'adresse suivante : mbondues@mairie-bondues.fr

Point clé	Précision
Objet	Convention de mise à disposition pour sous-occupation temporaire d'espaces publics, pour une guinguette avec bar et restauration, dans un esprit champêtre et familial
Procédure	Mise en concurrence sur le fondement de l'article L2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques
Durée	Saison 2027 (du 14 mai au samedi 28 août 2027), reconductible expressément pour 2028 et 2029 après bilan annuel
Remise des propositions	Lundi 30 novembre 2026 à 12 h, par courriel à mbondues@mairie-bondues.fr
Dossier de consultation	https://ville-bondues.fr/marches-publics

Article 1 – Propriétaire et objet de l'appel à projets

Propriétaire. Commune de Bondues, Place de l'Abbé Bonpain, 59910 Bondues. Téléphone : 03 20 25 94 94. Courriel : mbondues@mairie-bondues.fr.

Objet. La Commune lance un appel à projets pour sélectionner un porteur de projet chargé d'exploiter et d'animer la guinguette estivale 2027, installée dans la cour de la Ferme de l'hôtel, avenue de Wambrechies, 59910 Bondues. Il s'agit d'une mise à disposition pour sous-occupation temporaire d'espaces publics, pour une guinguette avec animations familiales, ouverte au public au sein d'un espace bar et restauration, et cela dans un cadre familial et champêtre. Cette occupation est liée à une activité commerciale : elle donne lieu au paiement d'une redevance fixée par décision municipale (article 7).

La guinguette fait partie des animations estivales de la Commune. Elle vise à offrir aux habitants et aux visiteurs un lieu de détente et de convivialité, ouvert à tous les publics.

Le porteur de projet retenu est chargé :

- de l'installation, de l'exploitation et du démontage de la guinguette ;
- de la restauration et de la buvette ;
- de l'ambiance musicale ;
- de la gestion du site pendant toute la durée d'occupation.

Candidats. L'appel à projets est ouvert aux associations, entreprises et entrepreneurs individuels, seuls ou en groupement.

Reconduction. La convention est consentie pour la saison 2027 et peut être reconduite expressément pour deux années (2028 et 2029), après bilan annuel (article 4).

Article 2 – Procédure de passation et cadre juridique

La consultation est passée sur le fondement de l'article L2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques (CG3P), qui organise la mise en concurrence préalable à la délivrance d'un titre d'occupation du domaine public en vue d'une activité économique. Plus largement, l'occupation est régie par les règles du CG3P relatives à l'occupation du domaine public (art. L2122-1 et suivants).

Le porteur de projet retenu signe avec la Commune une convention d'occupation temporaire. Cette convention est précaire, révocable et personnelle : elle ne peut être cédée ni sous-louée sans accord écrit de la Commune. Elle ne confère aucun droit à renouvellement au-delà des reconductions expressément décidées par la Commune (article 4).

La Commune peut annuler la procédure et la déclarer sans suite à tout moment (article 11).

Article 3 – Le site

La guinguette est implantée dans l'enceinte de la Ferme de l'hôtel, situé rue de Wambrechies, à Bondues, d'une surface d'environ 4256 m².

Mis à disposition par la Commune

- Les espaces extérieurs de la cour de la Ferme de l'hôtel, nus et libres de toute occupation
- Les raccordements eau et électricité : une prise électrique est accessible dans la cour pour y raccorder deux tableaux de 63A TETRA 380V. Tous les raccordements électriques doivent être raccordés exclusivement sur les 2 alimentations susmentionnées et font l'objet d'un compteur séparé. Les fluides seront refacturés après un relevé des compteurs entrée et sortie.
- Sanitaires publics extérieurs et intérieurs, situés en face de la Grange de la Ferme de l'hôtel.
- Un local de stockage fermé à clé
- Deux parkings dont un de 41 places et d'un deuxième de 38 places (dont 1 place PMR). D'autres solutions de parking sont en cours de réflexion.

À la charge du porteur de projet

- Les structures, le mobilier, la scène, la sonorisation et l'éclairage.
- Les installations de cuisine et de stockage.

- Le nettoyage quotidien (entretien des sanitaires plusieurs fois par jour selon affluence), l'entretien et la valorisation du site, et la remise en état des lieux après le démontage.

Contraintes à connaître

- Accès pompiers
- Capacité d'accueil maximale fixée : 500 personnes (hors personnel)
- Accès des véhicules de livraison, stationnement : entrée par le portail
- Les travaux que la Commune prévoirait sur le site peuvent conduire à ne pas reconduire la convention (article 4).
- Présence dans l'enceinte de plusieurs occupants : services municipaux (service vie scolaire, jeunesse et sport) et associations.

Visite du site : une visite du site est possible ; demande sur rendez-vous.

Article 4 – Durée, période et horaires d'occupation

Durée. La convention est consentie pour une saison estivale, du 14 mai au 28 août 2027. Elle peut être reconduite expressément pour deux années supplémentaires, après bilan annuel, soit au total 2027, 2028 et 2029.

La Commune peut ne pas reconduire la convention à l'échéance annuelle en cas de non-respect de ses stipulations ou de travaux prévus sur le site. L'occupant en est informé par lettre recommandée avec accusé de réception, avec un préavis d'un mois.

Phase	Période
Installation et montage	À partir de trois semaines avant l'ouverture, soit le 23 avril 2027 pour la saison 2027
Ouverture au public	À partir du 14 mai 2027 en 2027 (en règle générale, mi-mai les années suivantes), jusqu'au dernier samedi avant la rentrée scolaire
Démontage et remise en état	Jusqu'à deux semaines après la fermeture, courant septembre
Bilan et paiement du titre de recettes	Au plus tard, le 1er octobre 2027 (bilan) et le 31 octobre 2027 (paiement du titre de recettes)

L'occupation effective du site couvre donc l'installation, la saison d'ouverture puis le démontage et la remise en état des lieux.

Jours et horaires d'ouverture attendus

- Ouverture maximale : du mardi au dimanche, de 16h à 22h sauf le samedi à 23h.
- Fermeture le lundi.
- Ouverture possible et élargie les jours fériés et sur demande écrite, au plus tard 8 jours avant.
- Fin de la diffusion de musique à 22h du mardi au dimanche et le samedi à 23h, dans le respect de la réglementation sur le bruit (article 8).

La Commune se réserve la possibilité de fermer ou d'adapter l'exploitation en cas d'événement exceptionnel, d'alerte météorologique ou de raison de sécurité.

Article 5 – Attentes de la Commune

Le projet doit proposer une guinguette familiale, champêtre, familiale et accessible, fidèle à l'esprit des guinguettes : musique, convivialité, esthétique…

Restauration et boissons

- Une offre de restauration et de boissons variée, de qualité, avec des options végétariennes.
- Une gamme de tarifs accessibles, dont des boissons sans alcool à prix modéré et un menu enfant.
- Le recours aux produits locaux et de saison, aux circuits courts et aux producteurs du territoire, autant que possible.

Accueil, voisinage et accessibilité

- Un lieu accessible aux personnes à mobilité réduite : cheminements, sanitaires, places assises.
- Un accueil attentif, une ambiance sûre et respectueuse, et une prévention des risques liés à l'alcool. Il est formellement interdit de vendre de l'alcool aux mineurs.
- Une organisation de l'activité qui gère les flux de clientèle, prévient les nuisances et permet une bonne cohabitation avec le voisinage, dans la limite de 500 personnes. Une attention sera portée sur le management de proximité (présence des gérants au quotidien).

Article 6 – Engagements environnementaux

La Commune attend du projet une démarche écoresponsable concrète, décrite et chiffrée dans la proposition remise par le candidat.

- **Vaisselle et contenants** : vaisselle réutilisable ou compostable, gobelets consignés, aucun plastique à usage unique, conformément à la réglementation en vigueur, et limitation des emballages.
- **Déchets** : tri sélectif sur place, réduction des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire, compostage ou valorisation des biodéchets. Prévoir une gestion autonome des déchets.
- **Énergie et eau** : éclairage économe (LED), limitation des consommations, recours possible à des énergies renouvelables.
- **Approvisionnement** : produits locaux, de saison, issus de filières responsables.
- **Mobilité** : encouragement des déplacements doux et des transports en commun, stationnement vélo.
- **Site** : respect de la faune, de la flore et des sols, remise en état complète à la fin de la saison.

Un bilan de ces actions est remis à la Commune à l'issue de chaque saison, à l'occasion du bilan annuel prévu à l'article 4, au plus tard le 1er octobre 2027.

Article 7 – Redevance, assurances et autorisations

Redevance. L'occupation, liée à une activité commerciale, donne lieu au paiement d'une redevance fixée par décision municipale. Elle est due pour chaque saison d'occupation, montage et démontage compris :

- montant de la redevance fixé par la décision municipale : 5000 € pour la saison et 5% du chiffre d'affaires TTC.

- A l’issue de la période estivale, un titre de recette sera transmis pour paiement, sous 30 jours.
- Le remboursement des fluides (eau, électricité) selon relevé de compteur, sera également prévu dans le titre de recettes susmentionné.

Assurances. Le porteur de projet justifie, avant l'ouverture, d'une assurance responsabilité civile professionnelle et d'une assurance couvrant les dommages au site, aux biens et aux personnes, pour toute la durée d'occupation.

Autorisations et obligations à la charge du porteur de projet

- Licence de débit de boissons adaptée à l'offre proposée et permis d'exploitation, ainsi que les déclarations d'ouverture nécessaires (code de la santé publique, art. L3331-1 et suivants et L3332-1-1 ; déclaration en mairie au moins 15 jours avant l'ouverture, Cerfa n° 11542). Une guinguette installée pour la saison relève d'un débit de boissons à consommer sur place : le candidat précise la licence visée (licence III, licence restaurant ou autorisation de débit temporaire), la création de nouvelles licences IV n'étant plus possible.
- Immatriculation de l'activité et respect des obligations sociales et fiscales, notamment la déclaration préalable à l'embauche (DPAE) de chaque salarié.
- Déclaration des droits d'auteur et droits voisins pour la musique diffusée (SACEM, SPRE).
- Respect du règlement de police et des arrêtés municipaux et préfectoraux applicables (pouvoirs de police du maire : code général des collectivités territoriales, art. L2212-2).

Article 8 – Sécurité, hygiène et réglementation

Le porteur de projet est seul responsable de la sécurité du public et du respect de la réglementation sur toute la durée d'occupation.

- **Établissement recevant du public** : l'installation respecte les règles applicables aux ERP de plein air et aux structures (tentes, chapiteaux), avec passage de la commission de sécurité avant ouverture si nécessaire. Le candidat précise la jauge visée. Références : code de la construction et de l'habitation (art. R123-1 et suivants ; art. L122-3 pour le dossier préalable à tout aménagement) et arrêté du 25 juin 1980 portant règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP, modifié par l'arrêté du 1er décembre 2025. L'ouverture au public est subordonnée à l'autorisation du maire, après contrôle de l'accessibilité et, selon l'établissement, de la sécurité.
- **Sécurité incendie et évacuation** : moyens de secours, extincteurs, issues, plan d'évacuation, conformité des installations électriques et au gaz (vérification des installations de gaz neuves ou modifiées applicable depuis le 1er juillet 2026). L'exploitant tient à jour le registre de sécurité et organise les vérifications périodiques (CCH, art. R123-3).
- **Accessibilité** : les installations accessibles au public (cheminements, sanitaires, places assises) respectent la réglementation relative à l'accessibilité des ERP aux personnes handicapées ; l'exploitant met à disposition le registre public d'accessibilité. Toute demande de dérogation est motivée dans le dossier.
- **Hygiène alimentaire** : respect des règles d'hygiène (méthode HACCP), personne formée à l'hygiène, chaîne du froid, déclaration de l'activité auprès des services compétents. Références : « paquet hygiène » européen (règlements CE n° 178/2002, 852/2004 et 853/2004), plan de maîtrise sanitaire, déclaration d'activité auprès de la direction départementale de la protection des populations (DDPP/DDETSPP), et information des consommateurs sur les 14 allergènes

(règlement UE n° 1169/2011). Une personne formée à l'hygiène alimentaire est présente dans l'établissement.

- **Alcool** : respect des règles de vente (interdiction aux mineurs, limitation de la vente en fin de soirée), affichage obligatoire, dispositif de prévention. Références : code de la santé publique (art. L3321-1 : classification des boissons ; art. L3331-1 et suivants ; art. L3332-1-1 : permis d'exploitation, valable 10 ans). Sont notamment interdits la vente et l'offre d'alcool aux mineurs, le service à une personne manifestement ivre, la vente à crédit et les « open bars » ; les « happy hours » sont encadrés. La publicité pour l'alcool relève de la loi Evin.
- **Bruit** : sonorisation maîtrisée, respect des niveaux sonores et des horaires fixés par la Commune, prise en compte du voisinage. Références : code de la santé publique (art. R1336-1 et suivants pour les sons amplifiés ; art. R1336-4 et suivants pour les bruits de voisinage), décret n° 2017-1244 du 7 août 2017 (protection de l'audition du public et des riverains, y compris en plein air), code de l'environnement (art. R571-25 et suivants) et arrêtés préfectoraux et municipaux locaux. L'information du public, la mise à disposition de protections auditives et le repos auditif sont assurés selon le niveau sonore.
- **Personnel** : équipe en nombre suffisant, déclarée, formée ; recours à un service de sécurité si la fréquentation ou la programmation le justifie. Les salariés relèvent de la convention collective nationale des hôtels, cafés, restaurants (IDCC 1979) et du code du travail : contrats saisonniers (1 à 9 mois) ou d'extra, respect des durées maximales de travail, du repos quotidien (11 heures) et hebdomadaire, majorations liées au travail de nuit, du dimanche et des jours fériés, règles renforcées pour les mineurs (repos quotidien de 12 heures, travail de nuit interdit sauf dérogation). Le recours à des agents de sécurité privée est encadré par le code de la sécurité intérieure (cartes professionnelles, autorisation de l'entreprise).
- **Plan de sûreté** : le candidat décrit les mesures de prévention et de gestion des incidents (affluence, météo, malaise, comportements à risque). Il s'appuie sur le plan Vigipirate (posture en vigueur, affichage du logo aux entrées, procédures d'alerte, annuaire des secours) et sur le guide de bonnes pratiques pour la sûreté des espaces publics du SGDSN. Pour toute manifestation, la Commune peut imposer des prescriptions de sûreté complémentaires (contrôle des accès, protection contre les véhicules-béliers).

La Commune peut demander à tout moment la production des justificatifs et procéder à des contrôles.

Article 9 – Dossier de consultation et présentation des propositions

Dossier de consultation. Il comprend le présent appel à projets. La Commune le met à disposition par voie électronique à l'adresse https://ville-bondues.fr/marches-publics. Elle peut envoyer des modifications de détail au plus tard 6 jours avant la date limite de remise ; les candidats répondent alors sur la base du dossier modifié.

Validité des propositions. Elle est de 120 jours à compter de la date limite de remise, soit jusqu'au 30 mars 2027.

Langue. Les propositions sont rédigées en français.

Documents à produire. Chaque candidat remet les pièces suivantes.

1. Le formulaire DC2, déclaration du candidat, disponible sur https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat. Il indique notamment

le chiffre d'affaires des trois derniers exercices disponibles, les effectifs et si le candidat fait l'objet d'une procédure de redressement judiciaire.

2. L'extrait Kbis ou, pour une association, les statuts et le récépissé de déclaration.
3. La liste des principaux services similaires réalisés sur les 3 dernières années, avec le montant, la date et le destinataire, prouvés par des attestations du destinataire ou, à défaut, par une déclaration du candidat.
4. Si le candidat est en redressement judiciaire ou fait l'objet d'une procédure équivalente régie par un droit étranger, la copie du ou des jugements prononcés.
5. Les attestations fiscales et sociales de moins de 6 mois, obtenues en ligne sur www.urssaf.fr et www.impots.gouv.fr.
6. L'attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle.
7. Les justificatifs de licence de débit de boissons et de permis d'exploitation, ou l'engagement de les obtenir avant l'ouverture.
8. Un budget prévisionnel d'exploitation.
9. Un **mémoire technique** présentant :
    - la **qualité du projet d'exploitation et des prestations** proposées : concept, ambiance et identité visuelle ; offre de bar et de restauration ; plan d'implantation et description des installations ; entretien et valorisation du site ; gestion des flux et prévention des nuisances ; démarche environnementale (article 6) ; organisation de l'équipe, plan de sûreté et de sécurité (article 8) ;
    - l'**expérience et les moyens mobilisés** : références sur des projets similaires, moyens matériels et équipements ;
    - la **politique tarifaire et l'accessibilité de l'offre** : grille de tarifs indicative pour les boissons et la restauration, offre destinée aux familles et aux différents publics.

Un dossier incomplet peut être écarté ou faire l'objet d'une demande de régularisation.

Remise des propositions. La remise par voie électronique est obligatoire, par courriel à mbondues@mairie-bondues.fr, au plus tard le **30 novembre 2026 à 12 h, en précisant l'objet : projet Guinguette 2027**. La signature de la convention n'est pas nécessaire à ce stade.

Négociation. La Commune peut négocier avec le ou les candidats de son choix. La négociation peut porter sur l'ensemble des points de la proposition, dans des conditions de stricte égalité et de confidentialité, par échanges, courriels ou courriers.

Article 10 – Jugement des propositions

Les propositions sont notées sur 100 points selon trois critères. La sélection des candidatures repose au préalable sur les garanties professionnelles, techniques et financières des candidats.

Critère et sous-critères	Points
1. Qualité du projet d'exploitation et des prestations proposées	**45**
Qualité du concept et des prestations proposées, entretien et valorisation du site : qualité de l'offre de bar et de restauration, propreté, aménagement, intégration paysagère et mise en valeur du lieu	15

Critère et sous-critères	Points
Organisation de l'activité et gestion des flux : cohabitation avec le voisinage, gestion des flux de clientèle, prévention des nuisances	10
Maîtrise du niveau sonore	15
Engagements en matière de développement durable : limitation de l'impact environnemental, tri et réduction des déchets, contenants consignés ou réutilisables, limitation des emballages	5
2. Expérience et moyens mobilisés par le candidat	**45**
Expérience et références professionnelles : expérience du candidat dans la gestion d'établissements de bar et de restauration, de guinguettes ou d'activités saisonnières similaires, avec présentation de références pertinentes	20
Moyens humains en sécurité et contrôle de l'interdiction de la vente d'alcool aux mineurs	15
Moyens matériels et équipements proposés : qualité, fonctionnalité, esthétique et adéquation du mobilier, des équipements et des installations prévus pour l'accueil du public et l'exploitation du site	10
3. Politique tarifaire et accessibilité de l'offre	**10**
Cohérence et attractivité des tarifs des boissons et de la restauration, au regard de la clientèle visée, du positionnement de la guinguette et de la qualité des prestations	5
Diversité de l'offre tarifaire et accessibilité des prix, notamment pour les familles et les différents publics susceptibles de fréquenter le site	5
Total	**100**

Chaque critère et sous-critère est noté sur une échelle de 0 à 100 %, selon le barème suivant. La note obtenue est le pourcentage retenu multiplié par le nombre de points affecté au critère.

Niveau	Appréciation
0 % : insuffisant	Absence d'une pièce ou d'une information jugée indispensable au dossier
Jusqu'à 25 % : insatisfaisant	Lacunes techniques, non-qualités ou incohérences
Jusqu'à 50 % : moyen	Imprécisions ou généralités, tout en restant conforme et acceptable par rapport à la demande
Jusqu'à 75 % : satisfaisant	Complet et acceptable par rapport à la demande
Jusqu'à 100 % : très satisfaisant	Complet et de qualité, avec un réel souci de répondre au mieux aux exigences du dossier de consultation

Article 11 – Calendrier, renseignements, abandon et voies de recours

Les dates découlent des délais du règlement, calculés à partir de la date limite du 30 novembre 2026 et de l'ouverture du 14 mai 2027.

Étape	Date
Publication de l'appel à projets	2 novembre 2026
Dernières questions ayant une réponse assurée	22 novembre 2026 (8 jours avant la date limite)
Dernières modifications de détail du dossier par la Commune	24 novembre 2026 (6 jours avant la date limite)
Date limite de remise des propositions	**Lundi 30 novembre 2026, 12 h**
Analyse, négociation éventuelle	décembre 2026 – janvier 2027
Notification au candidat retenu	janvier 2027
Signature de la convention	avant avril 2027
Fin de validité des propositions (120 jours)	30 mars 2027
Début de l'installation	**23 avril 2027**
Ouverture au public	**14 mai 2027**

Renseignements complémentaires. Les candidats adressent obligatoirement leur demande par courriel à mbondues@mairie-bondues.fr, en précisant «Projet Guinguette 2027» dans l'objet. Les demandes envoyées moins de 8 jours avant la date limite de remise ne sont pas certaines de recevoir une réponse, compte tenu de la possibilité de modifications de détail prévue à l'article 9. Les réponses d'intérêt général sont communiquées à l'ensemble des candidats.

Abandon de la procédure. À tout moment de la consultation, la Commune peut décider d'annuler la procédure et de la déclarer sans suite.

Voies et délais de recours. Instance chargée des procédures de recours : Tribunal administratif de Lille, 5 rue Geoffroy Saint-Hilaire, CS 62039, 59014 Lille Cedex. Courriel : greffe.ta-lille@juradm.fr. Téléphone : 03 59 54 23 42.[1]