

Appel à projets pour l'exploitation d'une buvette saisonnière à vocation récréative, culturelle et sportive au Parc des Libellules

I. CONCEPT

1. Par la présente, la Ville de Vernier lance un appel à projets pour l'exploitation d'une buvette saisonnière au Parc des Libellules.
2. L'objet principal de cette démarche est de permettre l'appropriation d'un espace public, de créer du lien social et de favoriser des activités récréatives, culturelles et sportives.
3. Cet appel à projets s'adresse aux personnes remplissant les conditions énoncées dans le présent appel à projets et proposant un concept d'animation respectant les objectifs et les critères décrits.

II. MODALITÉS D'EXPLOITATION

A. Lieu et équipements

1. La Ville de Vernier met à disposition de l'exploitant un pavillon situé dans le parc des Libellules et constitué d'une cuisine, d'une petite salle et d'une terrasse, selon les indications contenues sur le plan formant l'annexe 1 (ci-après : la buvette).
2. Font partie intégrante de la buvette les appareils ménagers et le mobilier listés, dans l'inventaire formant l'annexe 2.
3. Un WC public jouxtant la buvette est à disposition.
4. Le service des sports (SSP) de la Ville de Vernier peut confier à l'exploitant de la buvette la gestion et la mise à disposition du public de matériel sportif et/ou de jeux la gestion par l'exploitant de la buvette pourrait être demandée par. Dans ce cas, le matériel et/ou les jeux (fournis par le SSP) devront être mis à disposition du public lors des horaires d'ouverture de la buvette.

B. Durée et horaires de l'exploitation

1. La mise à disposition de la buvette est convenue pour une durée d'une saison.
2. En principe, la période d'exploitation est de 3 mois, soit du 1er juin au 31 août 2026.
3. La buvette devra être exploitée un minimum de quatre jours par semaine, avec une obligation d'ouverture le mercredi et le week-end.
4. Les horaires d'ouvertures devront être compris entre 9h et 22h, idéalement avec une ouverture quotidienne d'une durée de 6h. Une ouverture prolongée jusqu'à 23h peut être demandée.

C. Concept d'animation

1. Un concept d'animation de la buvette doit être proposé par le candidat et doit prévoir la consommation de boissons (sans alcool) et de produits régionaux et de saison, accompagnée d'animations à vocation récréative, culturelle et/ou sportive.
2. Le concept d'animation doit proposer des animations ponctuelles et/ou périodiques destinées aux familles, en particulier le week-end.
3. Le candidat doit exploiter personnellement la buvette pendant toute la saison. Sa présence physique est requise sur place la moitié des heures effectives d'ouverture. Il peut faire appel à du personnel.
4. Le site ne doit pas être privatisé et doit rester accessible à tous.
5. Les animations doivent être gratuites.
6. Le développement de synergies avec des manifestations verniolanes ou des associations est souhaité. Pour ce faire, nous vous encourageons vivement à aller consulter l'agenda événementiel de la Ville de Vernier visible via le lien www.vernier.ch/evenements.

D. Activité de restauration

1. La buvette pourra proposer une restauration de type « petite restauration ».
2. La vente d'alcool sera prohibée.
3. L'exploitant devra utiliser de la vaisselle réutilisable.
4. Les prix devront être adaptés à tout type de clientèle.
5. L'exploitant devra, dans la mesure du possible, favoriser les produits du terroir, Genève Région-Terre-Avenir (GRTA) ou au moins, l'achat de produits suisses.
6. Il incombera au candidat retenu de respecter toutes les prescriptions de la loi cantonale sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD ; I 2 21 ou toute autre législation ultérieure), notamment s'agissant de l'indication de provenance des produits, ainsi que toute réglementation applicable du droit alimentaire.

E. Ressources humaines

1. Si le candidat entend faire appel à du personnel, il devra respecter les dispositions du droit cantonal et fédéral en matière de protection des travailleurs.
2. Ultérieurement et si nécessaire, le candidat retenu devra fournir à la Ville de Vernier l'attestation concernant les conditions de rémunération des employés et leur couverture sociale, accompagnée des attestations de retenue de l'impôt à la source, ainsi que tout autre document utile selon la nature du projet proposé.

F. Modalités de mise à disposition

1. Une convention portant sur la mise à disposition de la buvette sera conclue entre le candidat retenu et la Ville de Vernier, complétée d'une permission d'occupation du domaine public au sens des art. 12 et ss de la Loi sur le domaine public (L 1 05) et art. 55 et ss de la Loi sur les routes (L 1 10) en faveur du candidat retenu, pour la portion du domaine public concernée.

2. La permission d'occupation du domaine public sera accordée gratuitement ; le candidat retenu bénéficiera d'une exonération complète de toute taxe et tout émolument administratif.
3. Outre son domaine public, la Ville de Vernier mettra à disposition les raccordements en eau et en électricité et assumera les frais de consommation.

G. Sécurité et responsabilités

1. L'exploitant est responsable de la sécurité du lieu, dont il assume intégralement le coût. Il s'engage à cet égard à respecter toute demande des polices cantonale et municipale.
2. L'exploitant est responsable de l'entretien général de la buvette ainsi que du tri et de l'évacuation des déchets.
3. L'exploitant est responsable de tous dommages directs ou indirects causés à la propriété publique ou aux tiers en lien avec la buvette. Il conclut à cette fin une assurance responsabilité civile, valable pendant toute la durée de l'exploitation, ainsi que toute autre assurance obligatoire.
4. La Ville de Vernier ne répond d'aucun dommage subi par l'exploitant en cas de vol ou de déprédations de la marchandise, du matériel et des infrastructures, ou en lien avec les forces de la nature.

III. PROCESSUS D'ATTRIBUTION

A. Dossier de candidature

1. Seules les personnes physiques de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis de séjour ou d'établissement en Suisse ainsi que les personnes morales à but non lucratif peuvent faire acte de candidature.
2. A l'appui de sa candidature, chaque candidat fait parvenir à la Ville de Vernier, dans le délai mentionné au paragraphe II.B.1, un dossier de candidature contenant les documents suivants :
 - a. une lettre de motivation ;
 - b. un concept d'animation de la buvette reprenant les critères énoncés au paragraphe II. C ci-dessus ;
 - c. un CV [pour chaque personne impliquée dans le projet] indiquant notamment son parcours professionnel, son adresse postale et électronique, son numéro de téléphone ;
 - d. une copie de sa carte d'identité et, cas échéant, du permis de séjour ou d'établissement en Suisse ;
 - e. une attestation de non poursuite de l'Office des poursuites et faillites, datée de moins de 6 mois ;
 - f. un certificat de bonne vie et mœurs, daté de moins de 6 mois.
3. Seuls les dossiers complets seront examinés.

B. Délai de dépôt des candidatures et contacts

1. Les dossiers de candidatures sont à faire parvenir à la Ville de Vernier jusqu'au **lundi 23 mars 2026**, à l'adresse suivante :

Ville de Vernier – Service des bâtiments – Case postale 520 – 1214 Vernier.

2. Des questions peuvent être posées concernant le présent appel à projets et une visite peut être organisée sur demande. Pour ce faire, le candidat prend contact avec le service des bâtiments de la Ville de Vernier, par téléphone au 022 306 07 50 ou par courriel à sba@vernier.ch.

C. Evaluation des candidatures

1. Un groupe d'évaluation composé de personnel du service des bâtiments, du service de la cohésion sociale et du service de l'espace public de la Ville de Vernier analysera l'ensemble des dossiers de candidature et procédera aux auditions si nécessaires.
2. Les critères d'évaluation seront les suivants (énumérés sans ordre d'importance) :
 - conformité avec l'appel à projets ;
 - expérience et compétences du candidat dans ce type de projets ;
 - viabilité du projet;
 - nature du projet ;
 - qualité et originalité du concept d'animation et de l'offre de consommation ;
 - intérêt social du projet.
3. Le Conseil administratif de la Ville de Vernier attribuera l'exploitation de la buvette sur la base de l'évaluation des dossiers de candidatures réalisée par le groupe d'évaluation. Son choix sera sans appel et ne pourra faire l'objet d'aucun recours.
4. Une réponse sera donnée à l'ensemble des candidats.

Annexes : 1. Plan
2. Inventaire

modèle

75.50 44.8DWA

bar

parc des libellules

vernier | suisse

version 2015.05.15

façades / finitions et de couleurs

-Revêtements

1- panneau extérieur:

a) compact HPL 10mm, similibois,

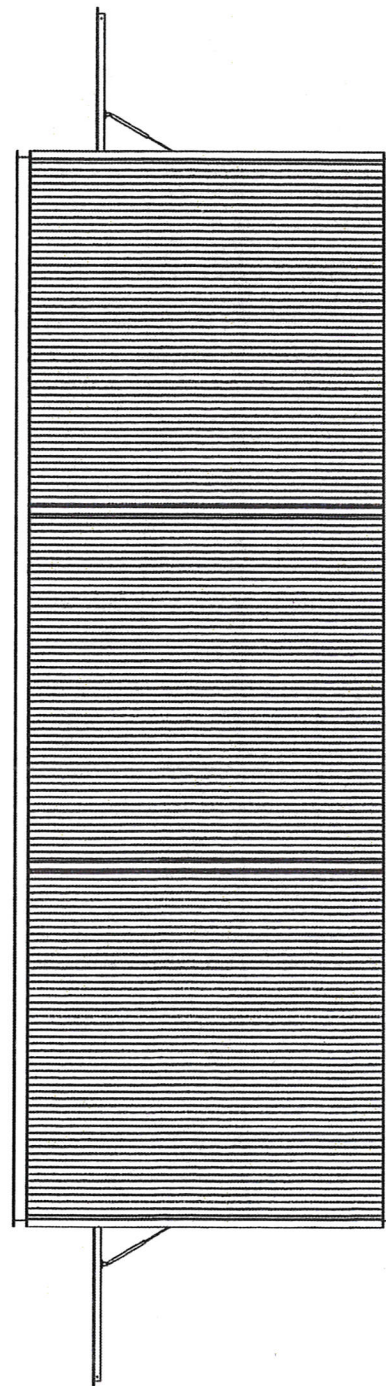
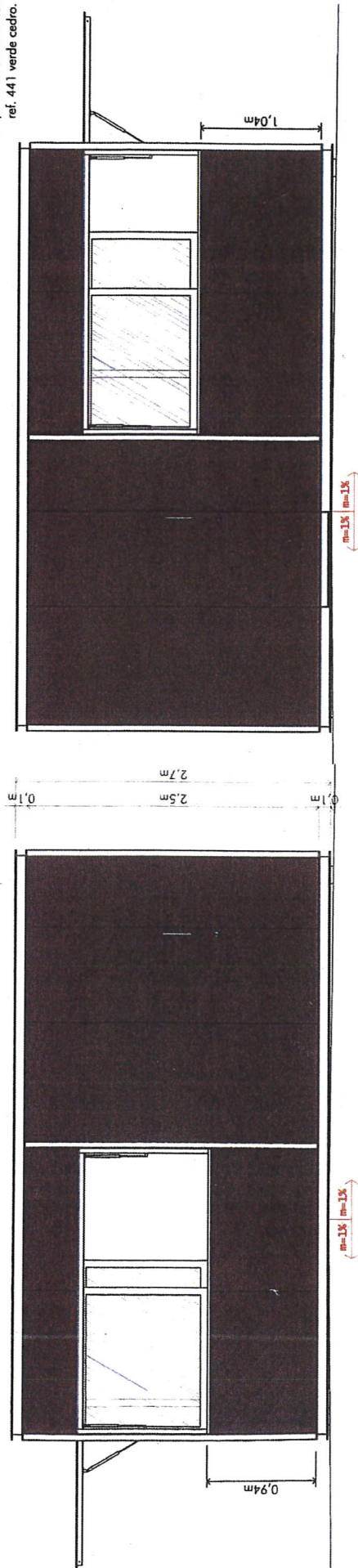
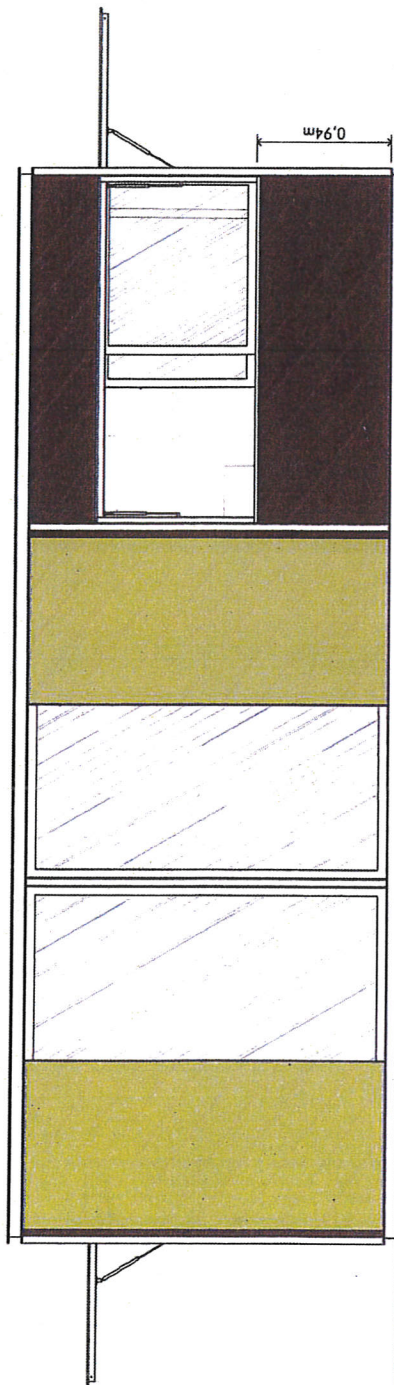
ref. 354 morbido succupa.

b) profilé aluminium extrudé, surface éloxée

type Profil design série 200 N° 204.20.

2- panneau intérieur compact HPL 4mm,

ref. 441 verde cedro.



échelle (DIN A4) 1:50

microarquitectura

Entença 218, local E-5
08029 Barcelona (Spain)
Tel (+34) 93 411 11 91
Fax (+34) 93 491 20 97
www.microarquitectura.com
comercio@microarquitectura.com

modèle

75.50.44 BDWA + PER B Esp

bar avec pergola

parc des libellules

vernier | suisse

version 2015.05.15

plan | description technique

MATÉRIAUX

- Structure principale
- 1- Angle 60x60mm.
- 2- HEB 100.
- 3- profile de drainage libre.
- 4- pieds réglables en hauteur (maximum 7 cm).
- Revêtements
- 5- panneau extérieur compact HPL 10mm et aluminium anodisé.
- 6- interne panneau compact HPL 4mm.
- 7- sol type carrelage.
- Pergola
- 8- piliers en tuyau 114 x 3 et structure galvanisées.
- 9- lames en bois de pin traité autoclave.

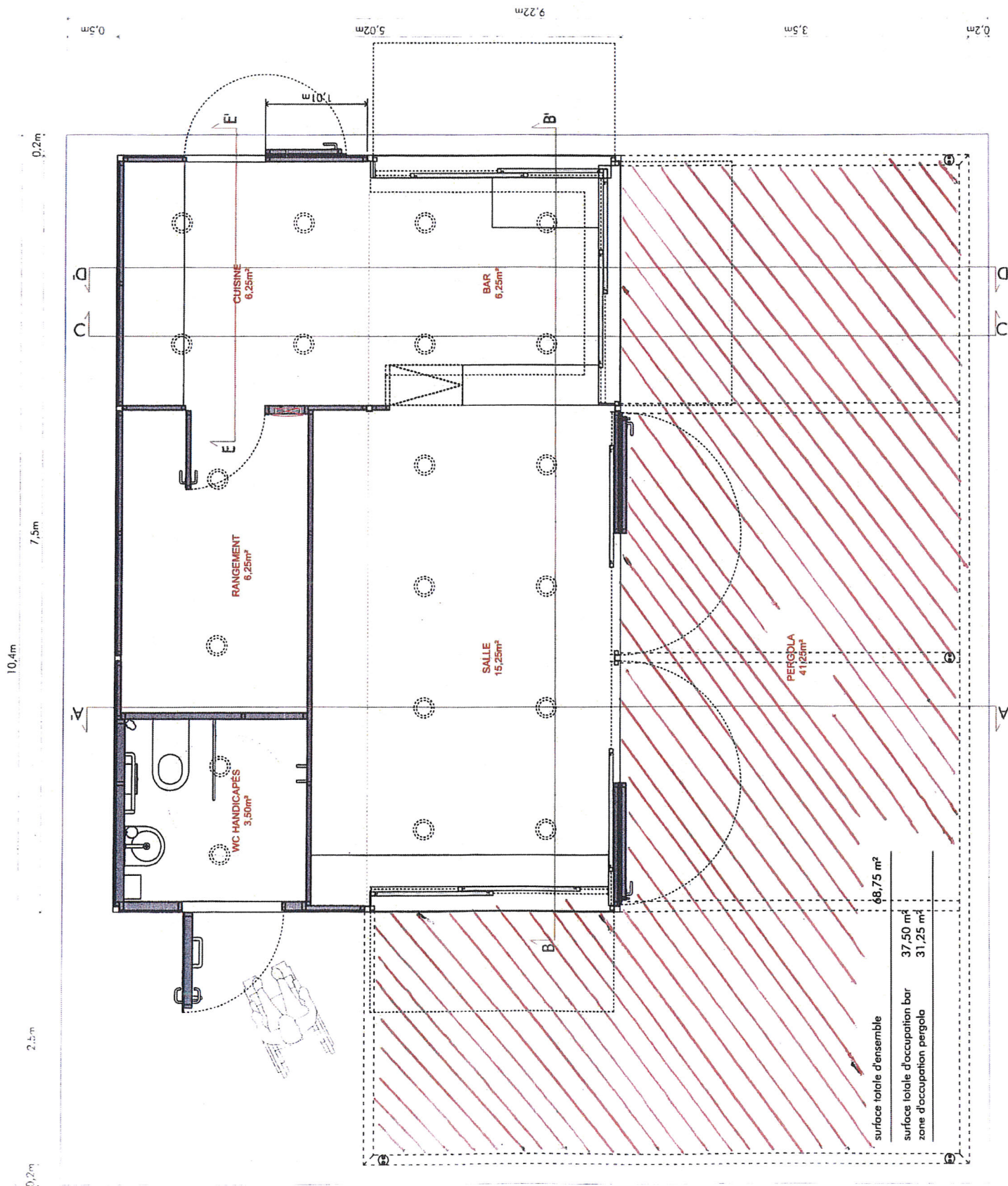
EQUIPEMENTS

- 10- plan de travail h = 900/1050 mm.
- 11- étagères hautes h = 2040 mm.
- 12- volet auvent à bascule sur vérin 800N hydraulique avec fermetures latérales fixe central.
- 13- boîte électrique de contrôle et de protection (CMP).
- 14- porte avec serrures.
- 15- éclairage LED encastré (18w/ud).
- 16- prévision de connexion externe avec disjoncteur séparé.
- 17- évier inox double avec égouttoir + plan de travail h = 900 mm.
- 18- portes et fenêtres coulissantes avec verres climati.

échelle (DIN A4) 1:50

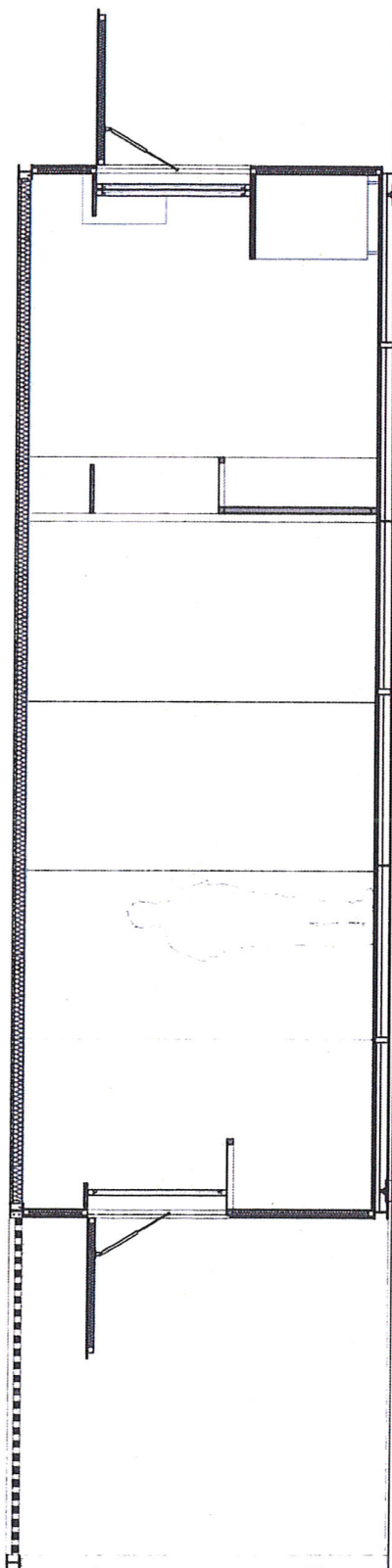
microarquitectura

Entença 218, local E-5
08029 Barcelona (Spain)
Tel. (+34) 93 411 11 91
Fax (+34) 93 491 20 97
www.microarquitectura.com
comercial@microarquitectura.com



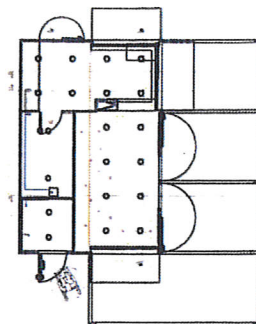
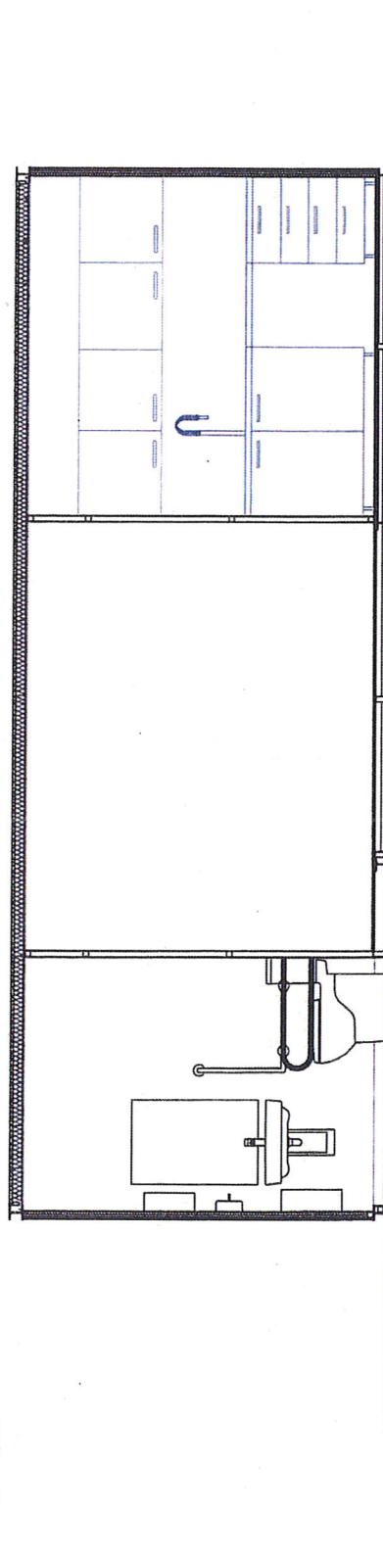
COUPE B-B'

échelle (DIN A4) 1:50



COUPE E-E'

échelle (DIN A4) 1:50



modèle

75.50 44.BDWA+PER B Esp

bar avec pergola

parc des libellules

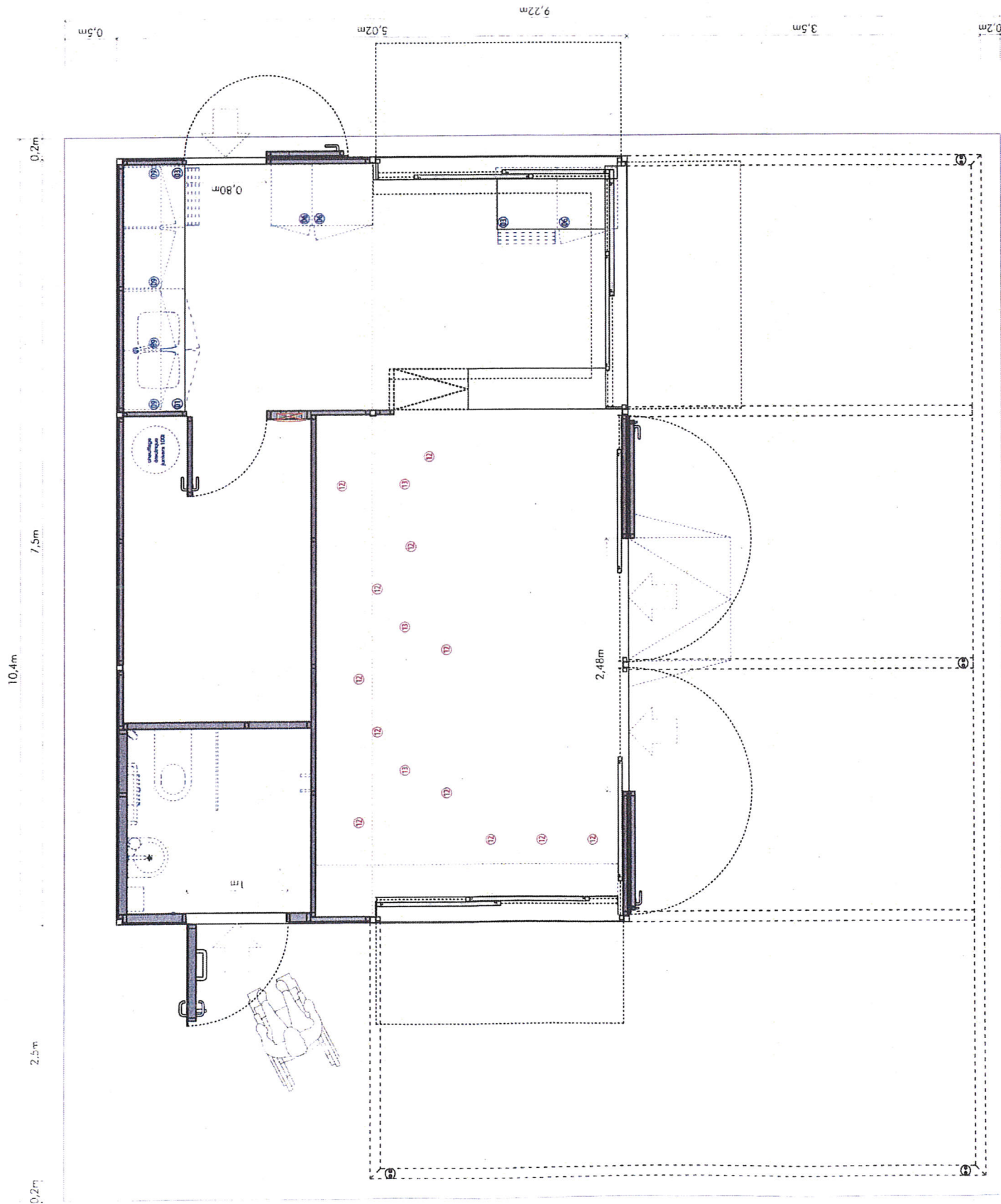
vernier | suisse

version 2015.05.15

plan | équipements i meubles

équipements

- 1- table avec double évier, robinet à
rallonge système douche, et deux
portes, 120x60cm.
- 3- meuble bas avec quatre tiroirs,
60x60cm.
- 6- meuble bas avec une porte, 60x60cm.
- 7- meuble haut avec une porte,
60x60cm.



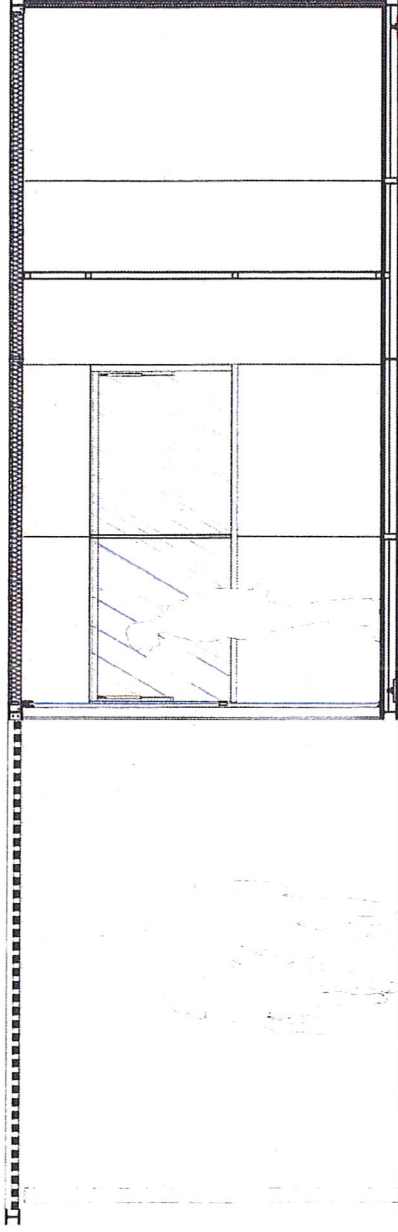
échelle (DIN A4) 1:50

microarquitectura

Enlencia 218, local E-5
08029 Barcelona (Spain)
Tel. (+34) 93 411 11 91
Fax. (+34) 93 491 20 97
www.microarquitectura.com
comercial@microarquitectura.com

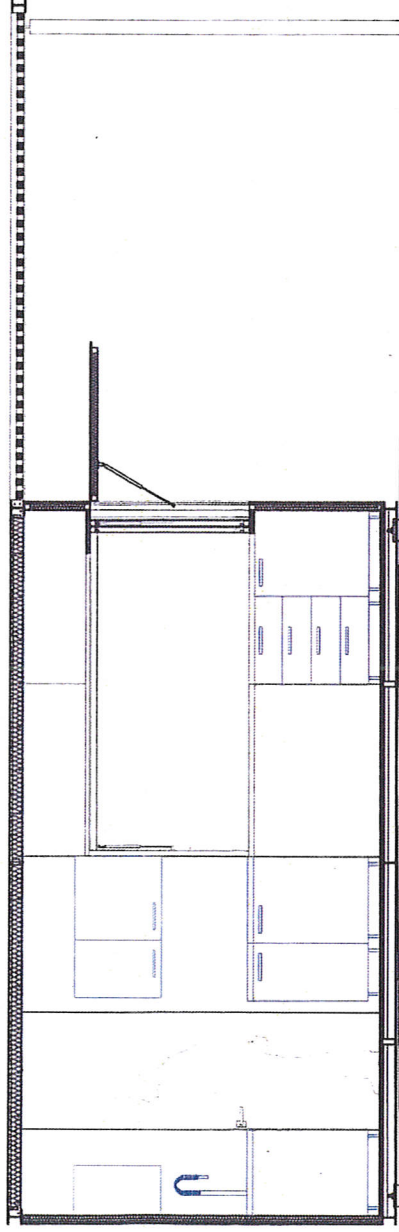
COUPE A-A'

échelle (DIN A4) 1:50



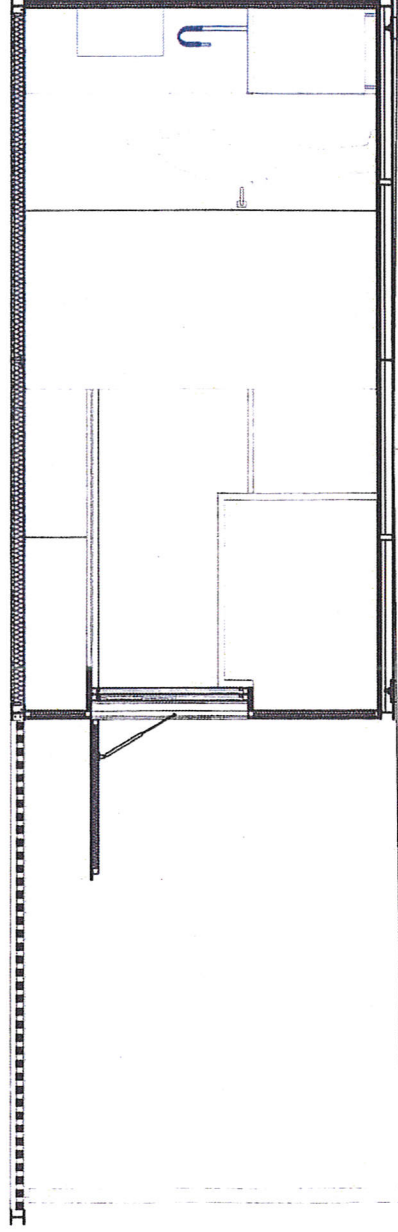
COUPE C-C'

échelle (DIN A4) 1:50



COUPE D-D'

échelle (DIN A4) 1:50



kiosquehabana

dessin Muriel Quintana, arch.

Modèle de la propriété industrielle MICROARQUITECTURA S.L.
Cette société comme propriétaire des règlements et de la
propriété intellectuelle, se réserve le droit d'agir en justice devant
les possibles infractions ou violations de ses droits.

modèle

75.50 44.80WA

bar

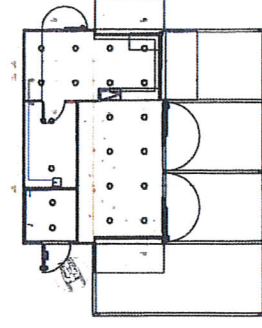
parc des libellules

vernier | suisse

version 2015.05.15

coupe transversaux |

C-C' + D-D' + E-E'



microarquitectura

Entença 218, local E-5
08029 Barcelona (Spain)
Tel. (+34) 93 411 11 91
Fax (+34) 93 491 20 97
www.microarquitectura.com
comercial@microarquitectura.com

ANNEXE 2

A LA CONVENTION DE GERANCE RELATIVE À L'EXPLOITATION DE LA BUVETTE DU PARC DES LIBELLULES

Bar et cuisine

- 1 meuble bas avec évier-double et robinet et deux portes (120 x 60 cm)
- 2 meubles bas avec 3 tiroirs (60 x 60 cm)
- 1 meuble bas avec portes (60 x 60 cm)
- 4 meubles hauts avec une porte (60 x 33 cm)
- 1 meuble haut avec 2 portes (120 x 33 cm)
- 1 refroidisseur de boissons FEB 100 (265 lt)
- 1 armoire frigorifique KG-410-RG, porte inox (312 lt)
- 1 armoires frigorifique KG-410-RG, porte vitrée (312 lt)
- 1 lave-vaisselle Silanos N50

Local de rangement

- 1 chauffe-eau électrique JUNKERS ELACELL ES 100

Salle

- 3 chaises de bar
- 3 mange-debout