



Etablissements rives du lac - Lausanne

Appel à projets pour divers emplacements dédiés à l'exploitation d'établissements saisonniers en plein air sur les rives du lac

(le 4 octobre 2022)

1. Contexte et démarche

Suite à la saison estivale 2022, la Commune de Lausanne souhaite reconduire son offre d'établissements sur les rives du lac. L'objectif de cet appel à projets est donc de permettre à une personne physique ou morale d'exploiter l'un des emplacements dès l'été 2023.

Afin d'accroître la diversité de l'offre et permettre des évolutions, chaque emplacement sera attribué pour **une durée maximale de 5 ans, non-renouvelable pour les mêmes exploitant-e-s**, avant d'être remis au concours. Le concept d'exploitation tel que défini dans le cadre de cet appel à projets pourra donc être exploité jusqu'à la saison estivale 2027, à l'issue de laquelle un nouvel appel à projets aura lieu.

Cet appel à projets s'adresse à toute personne physique ou morale proposant un concept d'établissement respectant les objectifs et les critères décrits dans le présent appel à projets.

2. Principes d'exploitation des établissements

2.1. Emplacements et périmètres d'exploitation

2.1.1. Secteurs d'emplacements possibles :

2.1.1.1. Secteur du quai d'Ouchy (exemple annexe 1)

Cet emplacement se situera dans l'une des trois alcôves du quai d'Ouchy, à l'Est de la fontaine olympique. En principe, un seul établissement sera installé dans ce secteur. Il pourra se situer à l'un des emplacements présenté dans l'annexe 1.

2.1.1.2. Secteur des Pyramides de Vidy (exemple annexe 2)

Cet emplacement se situera au sud-ouest des Pyramides de Vidy. Cette zone accueillant un grand nombre de manifestation, le périmètre défini pourra se situer uniquement en bordure de la place.

2.1.1.3. Secteur du Bowl de Vidy (exemple annexe 3)

Cet emplacement se situera au sud du Bowl de Vidy, à proximité du lac. Aucune installation ne pourra être prévue à proximité des installations sportives situées au nord du secteur.

2.1.2. Périmètres d'exploitation :

Une surface maximale de **120m²** par emplacement pourra, en principe, être autorisée (structure incluse).

Chaque projet devra explicitement définir le périmètre d'exploitation souhaité, incluant notamment :

- le bâtiment d'exploitation ;
- la mise en place des tables et des chaises ;



Une zone sanitaire (toilettes sèches) à l'écart du périmètre d'exploitation devra être définie et précisée dans le concept.

Des modifications du concept pourront, le cas échéant, être exigées par les services communaux afin de répondre aux exigences contextuelles de chaque secteur.

Bien entendu, le projet proposé devra respecter les dispositions légales et réglementaires ainsi que le droit des tiers.

2.2. Concept d'exploitation

Le concept d'exploitation doit être proposé par le-la futur-e exploitant-e, l'activité principale restant liée au goût et au culinaire.

En raison des contraintes techniques et réglementaires liées aux sites, l'installation devra être un bâtiment d'exploitation amovible de dimension moyenne, quel que soit l'emplacement.

Une attention particulière devra être accordée à l'aspect esthétique de l'installation.

Aucun bâtiment de type stock ne pourra être ajouté.

Aucun arbre ne devra être coupé, taillé ou endommagé.

Afin de pouvoir bénéficier d'une surface de consommation d'une capacité supérieure à 9 personnes et pour permettre la vente d'alcool, **une licence de café-bar ou de café-restaurant est nécessaire.**

Dans tous les cas, **tous les aménagements devront être démontés entre les saisons.** Les espaces mis à disposition devront être libre en dehors de la saison estivale.

2.3. Capacité d'accueil et autorisations nécessaires

La capacité de la future exploitation sera fixée par les services concernés en fonction du concept proposé, sous réserve de l'obtention des autorisations nécessaires, notamment en lien avec la Loi sur l'aménagement du territoire et les constructions (LATC) et la Loi sur les auberges et débits de boissons (LADB).

Le-la futur-e exploitant-e sera responsable d'effectuer toutes les démarches requises pour obtenir les autorisations nécessaires auprès des instances cantonales et communales, à ses frais.

En particulier, une procédure complète de demande de permis de construire et d'enquête publique devra être effectuée pour les projets sélectionnés.

2.4. Durée d'exploitation et horaires

Les concepts retenus seront au bénéfice d'une convention d'une **durée maximale de 5 ans (2023-2027), non-renouvelable pour les mêmes exploitant-e-s.** A l'issue de cette période, un nouvel appel à projets sera effectué.

L'exploitation de ces établissements est saisonnière, soit du 1^{er} avril au 30 septembre.

Les horaires seront liés au type d'activité et à la Loi sur les auberges et les débits de boissons (LADB). **Une exploitation du site pourra être autorisée les samedis, les dimanches et les jours fériés de 6h30 à 24h00, les autres jours de 5h à 24h00.** Il sera toutefois possible d'obtenir, sur demande préalable, une autorisation exceptionnelle permettant d'ouvrir jusqu'à



01h00 du matin du dimanche au jeudi et jusqu'à 02h00 les vendredis et samedis, moyennant le paiement d'une taxe.

Il appartiendra au-à le-la futur-e exploitant-e de prendre toutes les dispositions utiles, afin que le voisinage ne soit pas gêné par le bruit, plus particulièrement tôt le matin et dès 22h.

En cas de plaintes, des conditions plus restrictives pourraient être appliquées.

2.5. Manifestations dans le secteur d'activité

Les manifestations priment sur l'exploitation de l'établissement. De fait, selon le type de manifestations se déroulant dans le secteur, leur ampleur et leur périmètre, il pourra être exigé aux exploitant-e-s de l'établissement de suspendre son exploitation le temps de la manifestation afin de garantir le bon déroulement de l'événement.

Dans le secteur des quais de Belgique et d'Ouchy, diverses courses sportives peuvent impacter l'exploitation de l'établissement (notamment : Course Capitale Olympique, fin juin; Triathlon, début septembre).

Dans le secteur des pyramides de Vidy, divers événements culturels peuvent impacter l'exploitation de l'établissement (notamment : Chocolate Festival, début juin; Salsa y mas festival, mi-juin).

Dans le secteur du Bowl de Vidy, l'exploitation de l'établissement pourrait être impactée par l'orientation donnée à cet espace dédié au sport et à la jeunesse, diverses manifestations pourraient s'y dérouler à l'avenir.

2.6. Programme d'animations

Tout programme d'animation souhaité sur le site est soumis à autorisation.

La diffusion de musique n'est pas autorisée sur le site, sauf demande spéciale de manifestation acceptée par la Commune (en principe le nombre d'autorisations est limité à 6 jours par année), ce, par lieu et quel que soit l'organisateur-trice.

2.7. Installation

Sur la base du projet établi et validé, le bâtiment d'exploitation, les équipements, le mobilier et l'entier des travaux d'aménagement de la surface allouée au/à la futur-e exploitant-e seront réalisés par ce-tte dernier-e, à ses frais. Le-la futur-e exploitant-e est l'unique responsable de la conformité des équipements et des aménagements à **l'obtention de la licence d'établissement**.

La Commune ne participera pas aux frais et ne versera aucune indemnité au-à la futur-e exploitant-e à quelque titre que ce soit, y compris pour les activités.

Le transport, l'installation, l'aménagement et l'équipement du bâtiment d'exploitation ainsi que de ses abords sont à la charge du-de la futur-e exploitant-e. De même, en fin de saison, le démontage et le stockage du bâtiment d'exploitation et de ses équipements ainsi que la remise en état de la zone exploitée sont à la charge du-de la futur-e exploitant-e.



2.8. Mobilier

La directive municipale relative à l'aménagement des terrasses du 1er juin 2019 s'applique. Seuls des tables et des chaises en bois ou en métal, ainsi que des parasols légers, pourront être installés. Aucun podium, couvert, tente, installations analogues et relais de service ne pourront être mis en place.

Conformément à l'article 17, alinéa 8, du Règlement municipal du 21 mars 2013 sur les établissements et les manifestations, les terrasses ne sont pas destinées à la vente à l'emporter et leur aménagement doit être organisé de manière à permettre le service et la consommation sur place.

L'exploitant est responsable de tout dommage dont l'installation (y compris le matériel d'exploitation) pourrait être la cause ou l'objet.

Aucune structure ne pourra demeurer sur place entre les saisons, même si l'établissement n'est pas exploité.

2.9. Raccordements techniques

En principe, les aménagements nécessaires aux raccordements en électricité et au réseau d'eau courante pourront être effectués par les services communaux. Concernant les eaux usées, des solutions de vidange (collecteur d'eau usée notamment) devront être prévues par les exploitant-e-s selon les emplacements en sus du pavillon "de base".

Les raccordements à ces différents réseaux devront être faits par des professionnels aux frais du-de la futur-e exploitant-e.

2.10. Toilettes

Des toilettes sèches doivent être prévues en fonction de la capacité d'accueil (une unité sanitaire par tranche de 20 personnes) et sont à la charge du-de la futur-e exploitant-e (location, installation, démontage, ...).

Elles devront être installées dans une zone sanitaire définie au préalable à l'écart du périmètre d'exploitation.

Au minimum un WC pour les personnes à mobilité réduite devra être prévu.

2.11. Gestion des déchets et entretien du site

Un concept de gestion des déchets est exigé.

Les containers pour le tri et la gestion des déchets est à la charge du-de la futur-e exploitant-e qui s'acquittera également de toutes les taxes publiques liées aux déchets. Par ailleurs, il s'assurera également en tout temps de la propreté et de l'entretien du site, y compris de la terrasse.

Le service de propreté de la terrasse et de ses abords immédiats sera de la responsabilité de l'exploitant-e.

Aucune élimination des eaux usées ne sera effectuée dans les eaux du lac ou dans les collecteurs d'eau de pluie.



2.12. Sécurité

L'accès doit être garanti aux véhicules d'urgences.

Les mesures de préventions sont dictées par les conditions de l'Etablissement cantonal d'assurance selon les normes AEAI 2015 (ECA) et doivent impérativement être respectées par l'exploitant-e.

2.13. Publicité

Les installations, les équipements, le mobilier ou tous autres dispositifs ne devront pas comporter d'éléments publicitaires.

Toute pose de procédé de réclame devra faire l'objet d'une demande préalable auprès du Service de l'économie.

2.14. Aspects financiers

2.14.1. Taxes et émoluments

L'ensemble des émoluments administratifs relatifs à l'exploitation d'un établissement et la taxe pour l'occupation du domaine public seront perçus.

2.14.2. Convention et redevance

Une convention régissant l'exploitation de l'établissement pour la durée d'exploitation sera conclue entre les exploitant-e-s et la Ville de Lausanne et une redevance progressive (de 5 à 10%) sera perçue sur le chiffre d'affaire.

2.14.3. Frais de consommation

La consommation d'électricité et d'eau sera facturée aux tarifs usuels ou de manière forfaitaire, de même pour la taxe d'évacuation des eaux usées.

Le-la futur-e exploitant-e prendra en charge l'entier des charges liées à l'exploitation et des taxes publiques. Il assumera aussi la conformité et l'entier des frais éventuels liés à l'installation individuelle de chauffage, au système de ventilation et à la production d'eau chaude mis en place dans les locaux.

2.15. Développement durable

Dans le cadre de la gestion de son exploitation, le-la futur-e exploitant-e s'emploiera à respecter le cadre naturel dans lequel s'insère son établissement saisonnier. Ainsi, il mettra tout en œuvre pour garantir la préservation de l'environnement naturel des lieux, destinés aux loisirs et à la détente. Il veillera également à donner une bonne image, tant sur le plan de l'accueil que de la propreté.

Le-la futur-e exploitant-e s'emploiera également à respecter les points suivants :

- création de lien social ;
- promotion de la mixité générationnelle ;
- promotion des produits locaux, cultivés dans des conditions respectueuses de l'environnement (bio, MSC, ...) et des droits humains (Fair Trade ou équivalent) ;



- promotion des vins et des produits de la Ville ;
- valorisation d'une offre végétarienne ;
- prévention et gestion des dépendances liées à l'alcool ;
- mise en place d'un tri sélectif des déchets ;
- limitation du gaspillage alimentaire ;
- utilisation de vaisselle réutilisable (lavable et non jetable) ;
- limitation de plastique à usage unique.

2.16. Droit du travail

Les conditions d'engagement des potentiel-le-s employé-e-s doivent respecter les conventions collectives de travail en la matière.

2.17. Dépôt du dossier de candidature

Les candidat-e-s doivent présenter un dossier comprenant :

- l'identité et les coordonnées complètes du candidat, avec copie de pièce d'identité ;
- une lettre de motivation ;
- le concept, l'emplacement souhaité et le projet d'exploitation, avec mise en évidence des paramètres liés au développement durable ;
- un business plan complet et détaillé ;
- la preuve de la capacité financière et l'origine des fonds nécessaires aux investissements ;
- un concept concernant les données techniques du projet : dimension du bâtiment d'exploitation et de la terrasse, accès, prise en charge des déchets, espace sanitaire, approvisionnement en eau et électricité, gestion des eaux usées, etc.;
- le CV du ou des candidat-e-s ou de l'association avec mise en évidence de l'expérience liée à l'exploitation proposée ;
- une copie du certificat cantonal de capacité de cafetier restaurateur et hôtelier délivré par l'Association vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, si applicable.

Seuls les dossiers complets seront examinés.

Les candidat-e-s retenu-e-s pour un examen détaillé devront fournir :

- extraits du registre des poursuites et du casier judiciaire récents (moins de 3 mois) ;
- documents attestant de la solvabilité du-de la candidat-e (déclaration d'impôts, bilan, pertes et profits et autres) ;
- déclaration sur l'honneur du respect complet des conditions fixées dans le présent appel à projets.



3. Dépôt des dossiers, délais et personne de contact

Les personnes intéressées par l'exploitation d'un établissement sur les rives du lac sont invitées à déposer un dossier complet d'ici **au lundi 31 octobre 2022** à la Direction de la sécurité et de l'économie, Service de l'économie, Office des autorisations commerciales et manifestations, Rue du Port-Franc 18, CP 5354, 1002 Lausanne avec la mention :

« Appel à projets – rives du lac – établissements saisonniers ».

Les questions doivent être adressées par écrit à economie@lausanne.ch d'ici au 20 octobre 2022. Une réponse groupée sera donnée afin que chacun puisse bénéficier du même niveau d'information.

4. Critères d'évaluation et processus

Une commission d'évaluation analysera l'ensemble des dossiers et procédera aux auditions nécessaires.

Les critères d'évaluation pour les établissements saisonniers seront les suivants :

- conformité avec l'appel à projets ;
- esthétique de l'installation ;
- qualité et originalité du concept de restauration, des équipements et des aménagements ;
- viabilité économique du projet ;
- plus-value en termes de développement durable ;
- expérience du/de la candidat-e dans ce type de situation.

5. Annexes

Annexe 1 : Exemple d'emplacements possibles dans le secteur du quai d'Ouchy

Annexe 2 : Exemple d'emplacement possible dans le secteur des Pyramides de Vidy

Annexe 3 : Exemple d'emplacement possible dans le secteur du Bowl de Vidy

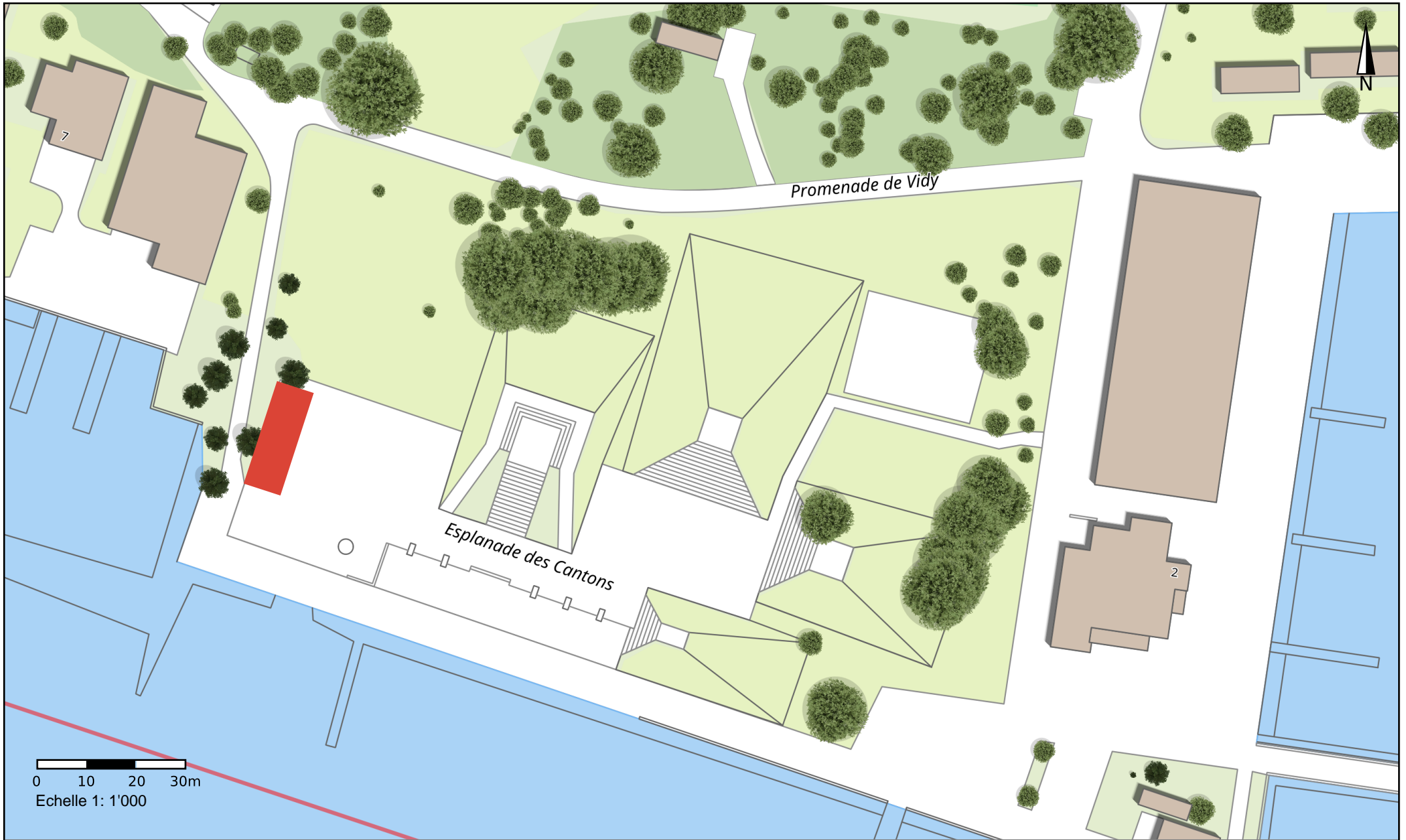
N.B : ce dossier d'appel à projets ne constitue pas un document contractuel. Les informations qu'il contient sont communiquées avec les réserves d'usage.



0 20 40 60m
Echelle 1: 1'500

Guichet
cartographique

 Ville de Lausanne



0 10 20 30m
Echelle 1: 1'000



0 10 20 30m
Echelle 1: 1'000