

CONSULTATION POUR L'EXPLOITATION DE L'ESPACE RESTAURATION/BAR DE L'EQUIPEMENT CULTUREL LA SOURCE SUR LA SAISON 2024/2025

*Consultation dans le cadre d'une convention d'occupation du domaine
public.*

**Prise de contact - rendez vous pour une visite des locaux préalable obligatoire pour
candidater.**

Date limite de réception des offres : le vendredi 13/09/2024 À 16H00

Renseignements : Mme Dillies Hélène

04 76 28 76 71

1. Objet de la consultation.....	2
1.1. Présentation de la Source et de ses missions.....	2
1.2. Activités concernées par la présente convention :.....	3
1.3. Biens mis à disposition.....	3
1.4. Durée de la convention.....	4
2. Conditions d'exploitation de l'espace restauration/bar.....	5
2.1. Horaires d'ouverture.....	5
2.2. Conditions d'utilisation des biens et matériels mis à disposition.....	5
2.3. Aménagement et entretien.....	6
2.4. Sécurité et hygiène.....	6
2.5. Réglementation des débits de boisson et des restaurants.....	7
2.6. Conditions particulières d'exploitation.....	7
2.7. Signalisation - Publicité.....	8
2.8. Propriété commerciale.....	8
3. Conditions administratives et financières.....	9
3.1. Conditions financières.....	9
3.2. Responsabilité - Assurances.....	9
3.3. Paiement des taxes et impôts.....	10
3.4. Résiliation.....	10
4. Règlement de consultation.....	11
4.1. Modalités de la consultation.....	11
4.2. Contenu des propositions.....	11
4.3. Critères d'appréciation des candidatures et pondération.....	12
4.4. Envoi et délai de remise des propositions.....	12

1. Objet de la consultation

La ville de Fontaine lance une consultation pour l'exploitation de l'espace restauration / bar de l'équipement culturel « La Source » de la ville de Fontaine sur la saison 2024-2025, dans le cadre d'une convention d'occupation du domaine public.

Le présent document vise à présenter les conditions de cette exploitation ainsi que les modalités de candidature et les critères de jugement.

1.1. Présentation de la Source et de ses missions

La Source est un équipement culturel et un service de la ville de Fontaine dédié à toutes les musiques, qui regroupe dans un même espace le conservatoire à rayonnement communal, des studios de répétition et trois salles de concerts (Grande salle, Ampli, auditorium). L'équipement dans son ensemble réunit plus d'une trentaine de personnels autour de ces missions.

La salle de concerts :

L'activité de la salle est saisonnière : la salle est ouverte au public de début septembre jusqu'à mi juillet et les concerts ont lieu de mi-septembre à fin juin.

Sur une saison, une cinquantaine de concerts sont programmés : en grande salle (620 spectateurs maximum en « assis-debout »), en salle ampli (200 places « debout ») et en auditorium (salle « assise » de 119 places) : à titre indicatif les concerts de la programmation atteignent une fréquentation globale de 10 800 spectateurs sur 59 dates sur la saison 2022-2023 pour une fréquentation moyenne comprise entre 180 et 250 spectateurs.

Sur la base des chiffres d'années précédentes (hors période covid et fermeture temporaire de 2023/2024), sur une saison (sept à juin), la salle accueille a environ 23 à 25 concerts en grande salle, 13 à 15 concerts en salle « ampli » et 10 à 13 concerts en auditorium. A ces événements il faut rajouter d'autres représentations publiques à l'initiative de la ville de Fontaine.

Il n'y a pas de concerts dans les murs de fin juin à début septembre, et durant les vacances scolaires de Noël. En période de « petites vacances scolaires » il n'y a en général qu'un concert sur les deux semaines de vacances. Le reste du temps, le nombre hebdomadaire de concerts varie de 1 à 3.

Les autres missions :

Au sein de l'équipement, l'école de musique (conservatoire à rayonnement communal) accueille plus d'une vingtaine d'enseignants et de 300 élèves (enfants et adolescents principalement) sur toute l'année. L'école de musique est ouverte toute la journée les mercredi, jours de fortes affluences, et a minima, de 16h00 à 19h30 les autres jours de la semaine en période scolaire. Elle est fermée les samedi et dimanche.

Les studios de répétitions accueillent une trentaine de groupes sur l'année, de manière régulière. Les studios sont ouverts tous les jours du mardi au vendredi, de 14h à 21h. Au delà de 20h30 hors concerts, l'accueil ne reste pas ouvert, seuls les groupes répétant peuvent entrer à la Source.

1.2. Activités concernées par la présente convention :

L'exploitation de l'espace restauration de la Source couvre trois activités :

- exploitation en petite restauration ou snacking et bar pour tous publics les soirs de concerts

ET

- exploitation du restaurant les mercredi midi, jour de forte affluence, et au moins un autre jour de la semaine avec possibilité d'ouverture d'autres midi de la semaine, à convenir avec la ville de Fontaine, pour tous publics également.

ET

- A titre plus exceptionnel, l'exploitant pourra être amené à organiser des buffets, apéritifs et toute prestation de traiteurs pour des événements publics et des actions menées par la salle ou l'école de musique, hors des concerts programmés par la salle.

1.3. Biens mis à disposition

L'emplacement mis à disposition comporte :

- une partie du hall d'accueil délimitée par les bancs de pierre situés à droite de l'entrée principale (surface 51m²) équipée d'un bar de 7 mètres linéaires avec un point d'eau et divers espaces de rangement et fermé par un rideau métallique déroulant
- Une cuisine équipée (surface 19,2 m²)
- une réserve équipée (surface 11 m²)
- un espace pour la plonge (surface 11 m²)
- un local poubelles (surface 7m²)

Des biens meubles et des matériels, listés dans l'inventaire indexé à la présente consultation sont également mis à disposition.

Il est à noter que l'équipement ne bénéficiant pas du classement ni des équipements « grande cuisine », cette cuisine ne pourra notamment pas être équipée en matériel de fritures et de grillades.

Pour l'ensemble des activités énoncées dans ce cahier des charges, toute utilisation d'autres matériels que ceux listés à cet article ou dans l'inventaire des biens meubles et matériels en annexe, sera à la charge de l'exploitant, qui restera propriétaire de ces biens au terme de la convention.

Aucune candidature ne sera acceptée sans une visite des locaux et équipements au préalable.

Le candidat retenu ne pourra en aucun cas faire valoir une insuffisance des moyens matériels mis à disposition pour se soustraire aux obligations énoncées dans le présent cahier des charges.

1.4. Durée de la convention

Du 01 octobre 2024 au 30 septembre 2025. Renouvelable une fois, par tacite reconduction, du 1^{er} octobre 2025 au 30 septembre 2026.

L'établissement est fermé à toute activité à destination des publics, y compris restauration et préparation de repas, durant les vacances scolaires de Noël, et pendant 5 semaines chaque été à compter de mi juillet.

2. Conditions d'exploitation de l'espace restauration/bar

2.1. Horaires d'ouverture

Afin de créer un espace de convivialité et de permettre aux spectateurs d'agrémenter leur soirée de concerts de l'achat de boissons et petite restauration, **l'espace bar- cafétéria est ouvert a minima tous les soirs où ont lieu les spectacles publics de la programmation, indépendamment du nombre d'usagers attendus** et ce, même si les spectacles en salles auditorium ou en ampli peuvent n'amener qu'une faible fréquentation pour l'espace bar cafétéria.

Dans l'intérêt de l'exploitant comme dans celui du public, le bar doit être ouvert au moins une heure et demi avant le début du concert pour les grande salles, une heure avant pour les autres salles. Il ferme une heure après la fin des concerts. Si les derniers clients ont quitté les lieux avant cet horaire, une fin de service anticipée peut être décidée par l'exploitant.

Une activité de restauration a lieu hors vacances scolaires, les mercredi midi et au moins un autre midi de la semaine. L'activité de restauration d'un deuxième midi en semaine n'ayant pas été expérimentée durablement pour en mesurer l'affluence, il sera possible pour l'exploitant, de mettre fin à l'ouverture du restaurant cet autre jour de semaine, sur simple demande écrite avant le 7 février 2025, pour une application dès le retour des vacances scolaires correspondantes.

Cette activité de restauration le midi peut également exister les autres jours, sous réserve que la ville y aura expressément consenti, la présence d'un agent d'accueil en dehors des horaires habituels d'ouverture étant alors nécessaire.

L'exploitant peut par ailleurs ouvrir l'espace à sa convenance à tout autre moment de la semaine dans le respect des horaires d'ouverture au public de l'établissement sous réserve de tolérer la présence des publics (élèves, parents du CRC et visiteurs) qui occupent des chaises ou des tables et **dans le respect de l'interdiction de servir des boissons alcoolisées en zone protégée (art 2.5 ci-après).**

En période de vacances scolaires l'activité est réduite : l'équipement n'est ouvert au public que les après midi. L'exploitant ne pourra exercer aucune activité les jours de fermeture de La Source, c'est à dire les dimanche et les périodes de vacances scolaires où le bâtiment est fermé.

L'exploitant sera tenu d'accepter toute décision de fermeture, justifiée par un cas de force majeure ou par l'intérêt public.

2.2. Conditions d'utilisation des biens et matériels mis à disposition

Pendant la durée de la convention, le matériel mis à disposition restera l'entière propriété de la Ville. L'exploitant est informé du fait que la Ville restera en possession d'un jeu de clefs afin de pouvoir accéder aux locaux exclusivement pour des raisons de sécurité. Dans ce cas, la Ville s'engage à tenir l'exploitant informé et dans la mesure du possible avant l'intervention.

A l'échéance de la convention, de même qu'en cas de résiliation, le matériel mis à disposition restera propriété de la Ville.

L'Exploitant bénéficie d'un droit d'occupation et d'utilisation exclusif de toutes les pièces séparées du hall par les portes fermées à clef : cuisine, réserve, espace plonge, local poubelles.

L'Exploitant bénéficie d'un droit d'utilisation exclusif de la partie du hall d'accueil, incluant le bar tels que définis à l'article ci-dessus aux périodes et horaires de concerts.

Compte tenu de la configuration des lieux, l'Exploitant devra faire en sorte que ses activités ne puissent en aucun cas porter préjudice à l'activité normale de La Source, ni mettre en cause sa sécurité.

L'exploitant ne pourra ni sous louer, ni donner en gérance l'exploitation de l'espace.

A la cessation de l'exploitation quelle qu'en soit la cause, tous les biens mis à disposition feront retour à la Ville, sans versement d'indemnité.

Un inventaire contradictoire sera établi à la sortie des lieux. A son choix la Ville pourra demander la restitution des lieux dans leur configuration d'origine aux frais de l'Exploitant.

2.3. Aménagement et entretien

L'Exploitant souhaitant modifier les structures existantes, tous travaux, modifications, transformations, hors des travaux de maintenance ordinaires prévus ci-dessous, devront être au préalable soumis à l'autorisation de la Ville.

Pendant toute la durée de la convention, l'Exploitant assure l'entretien des locaux ainsi que toutes les réparations nécessaires au maintien en bon état d'entretien, de fonctionnement et de propreté des biens mis à disposition, en coordination avec les autres occupants du bâtiment. Il devra, notamment, assurer, après chaque utilisation de l'espace de restauration, le nettoyage de l'emplacement et l'évacuation des déchets en lien avec les autres occupants du bâtiment et, notamment la personne procédant à la fermeture du bâtiment.

En cas de carence de l'Exploitant, les travaux d'entretien pourront être réalisés par la Ville, aux frais de l'Exploitant.

2.4. Sécurité et hygiène

L'Exploitant s'engage à se conformer rigoureusement aux lois et règlements en vigueur, notamment en ce qui concerne la salubrité, la police, la sécurité et, le cas échéant, le Code du Travail, de sorte que la Ville ne puisse être ni recherchée, ni inquiétée.

L'Exploitant doit prendre en compte également que son activité s'effectue dans un ERP (Établissement Recevant du Public) 2ème catégorie dont le classement principal est de type L et les classements dérivés de type N et de type R. De plus, le bâtiment est aussi un ERT (Établissement Recevant des Travailleurs). A ce titre, l'exploitant prendra en charge les vérifications obligatoires du matériel.

De manière générale, il fera son affaire personnelle de la conformité permanente des lieux mis à sa disposition avec son activité et plus particulièrement avec les lois, règlements ou prescriptions administratives en vigueur ou à venir en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité des personnes.

2.5. Réglementation des débits de boisson et des restaurants

Conformément au code de la Santé Publique et à la réglementation préfectorale en vigueur en Isère¹ pour les débits de boissons, l'équipement se situe en zone protégée en raison de la présence de l'école de musique dans ses locaux.

La vente d'alcool pourra être autorisée, uniquement dans le respect des éventuelles situations dérogatoires prévues par le préfet lui même : le préfet de l'Isère a autorisé jusqu'ici, à titre dérogatoire, de servir des boissons alcoolisées de deuxième catégorie pendant les repas et comme accessoire à la nourriture, les soirs de concerts. En dehors de cette situation, l'exploitant est tenu de respecter l'interdiction prévue par l'arrêté préfectoral.

Si l'autorisation dérogatoire était levée, l'exploitant pourrait, sur demande expresse, être libéré de ses engagements sous un délai d'un mois. Une rencontre serait organisée avec les représentants de l'équipement culturel et de la ville au préalable.

2.6. Conditions particulières d'exploitation

L'emplacement mis à disposition accueille une activité de bar et petite restauration à destination du public.

L'Exploitant aura à sa charge tout raccordement et abonnement à une ligne téléphonique (téléphone, Internet, télépaiement ...) pour son activité propre.

L'Exploitant aura la responsabilité pleine et entière de l'approvisionnement et de la gestion des stocks nécessaires pour répondre aux différentes demandes. Il fera son affaire personnelle des relations commerciales et autres avec les fournisseurs de boissons et de denrées alimentaires. L'Exploitant bénéficie de l'exclusivité sur l'activité de bar et de restauration à destination du public de la Source.

Toutefois, des dérogations peuvent être convenues lors d'événements amateurs ou associatifs :

Dans ces cas exceptionnels, l'Exploitant s'engage à considérer la possibilité de coorganiser les activités de buvettes ou de petite restauration envisagées par les associations fontainoises concernées par la mise à disposition ou la location d'espaces dans l'enceinte de La Source.

La Ville se réserve le droit d'accueillir des groupes (écoles, classes de l'École de Musique, groupes de visiteurs...) dans l'espace cafétéria bar. Dans la mesure du possible la Ville en informera à priori l'Exploitant. La Ville s'engage à rendre l'espace dans l'état dans lequel elle l'aura trouvé.

L'Exploitant devra consacrer tous ses soins à satisfaire la clientèle à tous égards, notamment en ce qui concerne la bonne qualité des produits et denrées de consommation. Autant que possible l'Exploitant privilégiera les productions locales.

Les tarifs et dispositions d'exploitation d'un bar devront être affichés conformément à la législation en vigueur sur les débits de boissons et la restauration.

L'Exploitant s'engage à proposer ses services à des tarifs raisonnables, en lien avec la réalité du marché. Les tarifs seront soumis à l'approbation de la Ville et annexés à la présente.

¹ Arrêté n° 2013275-0010 du 2 octobre 2013 portant règlement général de police des débits de boissons et des restaurants dans le département de l'Isère.

L'évacuation des déchets devra se faire au jour le jour dans les containers enterrés situés à l'extérieur du bâtiment.

2.7. Signalisation – Publicité

L'Exploitant fait son affaire de la promotion de l'espace cafétéria via son site Internet, Facebook, mailing... En contrepartie la Ville informera de la présence de l'Exploitant sur le site Internet de La Source et ses supports de communication généraux.

Toute enseigne ou publicité extérieure à l'emplacement mis à disposition, devra être soumise à l'agrément de la Ville et devra respecter les règlements en vigueur en la matière.

2.8. Propriété commerciale

Il est expressément spécifié que cette propriété de la Ville fait partie du domaine public communal.

La convention d'occupation ne confère donc à l'Exploitant aucun droit à la propriété commerciale. En particulier, les dispositions législatives ou réglementaires régissant les baux à usage commercial ne seront pas applicables.

L'Exploitant n'aura ainsi aucun droit au maintien dans les lieux après cessation ou résiliation de la présente convention pour quelque cause que ce soit.

3. Conditions administratives et financières

3.1. Conditions financières

- Redevance - Dépôt de garantie

En contrepartie de l'occupation des locaux, l'exploitant s'engage à verser à la ville une redevance annuelle de 2 100 € HT (2 520 € TTC).

Le règlement pourra être annuel, semestriel ou trimestriel suivant le choix de l'exploitant.

Le règlement sera effectué à la réception de l'avis des sommes à payer à chaque échéance, la première échéance étant fixée à la date de prise d'effet du contrat.

A la signature de la présente convention, l'Exploitant remettra à la Ville de Fontaine un dépôt de garantie d'un montant de 500,00 € net.

- Information de la ville de Fontaine

Dans le cas où la convention est reconduite par tacite reconduction une deuxième année, l'exploitant fournira, au plus tard un mois après la clôture de son exercice comptable, une comptabilité analytique (produits et charges) lui permettant d'identifier les résultats des activités délimitées dans le cadre du présent cahier des charges.

3.2. Responsabilité - Assurances

L'Exploitant devra obligatoirement souscrire et présenter, avant prise de possession, une police d'assurance en responsabilité civile couvrant tous les dommages qui pourraient être causés du fait de son exploitation et de son occupation. Le contrat d'assurance en cours d'instruction sera annexé à la présente convention dès que disponible. Ce contrat comprend les assurances responsabilités civiles, biens, dont le gros matériel, salariés, clientèle.

L'exploitant devra notamment assurer l'incendie, les explosions, la foudre, la tempête, les dégâts des eaux, les mobiliers matériels et marchandises, les glaces, ainsi que les recours des voisins et des tiers. Il maintiendra cette assurance pendant toute la durée du bail.

L'Exploitant devra assurer les risques liés à son activité. Il assume la pleine et entière responsabilité des personnes et activités accueillies dans l'espace mis à sa disposition.

La Ville ne peut en aucun cas être tenue pour responsable des vols dont l'Exploitant pourrait être victime. En cas de sinistre, il ne pourra réclamer à la Ville aucune indemnité pour privation de jouissance.

L'exploitant sera tenu de renoncer et faire renoncer son assureur à tout recours contre la Ville. A titre de réciprocité, la Ville et son assureur renonceront à tout recours contre l'exploitant et son assureur.

L'Exploitant devra justifier de la souscription de l'ensemble de ces assurances auprès de la ville avant la prise d'effet de la présente convention.

3.3. Paiement des taxes et impôts

L'Exploitant devra s'acquitter directement des impôts, taxes et obligations fiscales et sociales de toute nature auxquels il peut être assujéti dans le cadre de son activité.

3.4. Résiliation

En cas de non respect par l'Exploitant de l'une des obligations inscrites à la présente convention, ou en cas de gestion portant atteinte au bon renom de La Source, la convention pourra être résiliée, sans indemnité et sans récupération de dépôt de garantie versé, après mise en demeure restée sans effet dans un délai de 30 jours à compter de sa réception.

La résiliation sera prononcée de plein droit, sans aucune indemnité due à l'Exploitant et sans récupération du dépôt de garantie, en cas de :

- dissolution de la société de l'Exploitant pour quelque cause que ce soit,
- non respect de la législation en vigueur, notamment en matière fiscale et sociale et de débits de boissons,
- retard de plus de trois mois dans le paiement d'un terme échu de la redevance,

En cas de liquidation judiciaire, la résiliation sera prononcée de plein droit sans versement d'indemnité à l'Exploitant mais avec possibilité pour lui de récupérer le dépôt de garantie versé dans le cas exhaustif où, à la date de la liquidation, il aura rempli toutes ses obligations de la présente convention.

La présente convention pourra aussi être résiliée ou suspendue temporairement si l'intérêt général l'exige et ce, sous réserve de respecter un préavis de trois mois, afin de permettre à l'Exploitant d'assurer la continuité de son activité. La suspension de plus d'un mois ou la résiliation à l'initiative de la commune donne lieu au remboursement de la redevance au prorata temporis. La suspension de plus d'un mois ou la résiliation à l'initiative de la commune n'ouvre pas droit au versement d'une indemnité ou d'un quelconque dédommagement.

L'Exploitant pourra résilier la présente convention à tout moment par lettre recommandée avec avis de réception moyennant un délai de préavis de trois mois avant la date souhaitée de fin de mise à disposition.

Dans le cas d'une évolution forte et défavorable du fonctionnement du service par rapport aux chiffres indiqués en I-1- baisse de la fréquentation moyenne de plus de 10 %, baisses importantes du nombre de dates en grande salle sur les dates à venir, l'exploitant peut demander à rencontrer les représentants de l'équipement culturel après les deux premiers mois d'exploitation afin d'organiser une rencontre au plus tard le 29 novembre 2024. Au terme de cette rencontre, l'exploitant peut demander la résiliation de la convention au 27 décembre 2024 par lettre recommandée avec accusé de réception avec un délai de trois semaines de préavis.

4. Règlement de consultation

4.1. Modalités de la consultation

- **Procédure**

La présente consultation est organisée en application du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques et notamment de son article L 2122-1-1 concernant les conventions d'occupation du domaine public.

- **Variantes**

Le candidat devra obligatoirement répondre à l'offre de base relative aux principaux impératifs de l'exploitation de l'espace de restauration mais les variantes sont autorisées. Le candidat peut faire une proposition pour une extension des jours de services pour les midi hors concerts, pour le type de propositions faites au public.

- **Négociations**

La ville de Fontaine se réserve la possibilité de négocier avec les candidats (dans la limite de 3 candidats) après la date de remise des offres.

- **Visite préalable des locaux impératives**

Aucune candidature ne sera acceptée sans une prise de rendez vous pour visite des locaux et équipements au préalable, la demande devant être formulée par mail ou courrier avant la date limite de réception des offres pour une visite obligatoire pour tous ayant lieu au plus tard le 6 septembre 2024

4.2. Contenu des propositions

Les candidats devront produire les pièces suivantes, datées et signées par eux :

Documents à fournir :

Réponse au cahier des charges comprenant les pièces suivantes datées et signées :

- Un mémoire de présentation de la candidature et des prestations envisagées : mode de gestion, conditions d'exploitations, moyens humains, références éventuelles, détail des prestations pour chacune des activités et tout autre élément permettant de valoriser l'offre au regard des critères qualitatifs exposés en 4.3 ci-dessous
- Tous documents permettant d'apprécier l'offre financière et d'évaluer la faisabilité et la solidité du projet: détail des prestations pour les publics au restaurant le midi et les soirs de concerts, menus, une ébauche de budget prévisionnel et tout autre élément

permettant de valoriser l'offre au regard des critères financiers exposés en 4.3 ci-dessous

- Les informations administratives réglementaires requises sur le statut de la société et les formations
- justificatif de l'inscription au registre de la profession ou au registre du commerce le cas échéant,
- une copie de l'assurance responsabilité civile,
- déclaration sur l'honneur du candidat pour justifier qu'il n'entre dans aucun des cas d'interdiction de soumissionner,
- déclaration sur l'honneur du candidat que le travail sera réalisé avec des salariés employés régulièrement au regard du Code du Travail

4.3. Critères d'appréciation des candidatures et pondération

- Qualité technique de l'offre : 65 %
 - qualité de la candidature (compétences, références, expérience dans le domaine d'activité, professionnalisme...) pour 20 % de la note totale.
 - qualité du projet (organisation, moyens humains, cohérence des propositions au regard de l'activité de la Source et de son public...) pour 15 % de la note totale
 - qualité des produits (qualité intrinsèque, fraîcheur, approvisionnements, adéquation avec l'image de l'équipement, saisonnalité...) pour 30 % de la note totale.
- Données financières : 35 %
 - tarifs des produits et consommations pour le public pour 15 % de la note totale
 - tarif des prestations livrées pour 15 % de la note totale
 - cohérence financière (budget) pour 5 % de la note totale

4.4. Envoi et délai de remise des propositions

Les candidats devront obligatoirement répondre avant le vendredi 13 septembre 2024 à 16H00 à l'adresse suivante :

www.marches-publics.info/

ou au lien indiqué sur la rubrique « Marchés publics » du site internet de la ville de Fontaine.

Renseignements : Madame Hélène DILLIES- Equipement Culturel La Source -
tel : 04 76 28 76 71 ou helene.dillies@ville-fontaine.fr