

## APPEL A CANDIDATURE

### **Valant cahier des charges**

Dans le cadre d'une occupation temporaire pour l'exploitation d'un conteneur dédié à la restauration situé sur la terrasse de LA RODIA, 4 avenue de Chardonnet à Besançon.

### DATE LIMITE DE REMISE DES CANDIDATURES :

Mercredi 1<sup>er</sup> juin 2022 à 17h

#### **1 - OBJET DE L'APPEL A CANDIDATURE :**

Depuis 2011, LA RODIA, située 4 avenue de Chardonnet, propose des concerts et autres événements culturels et artistiques au public bisontin sur une saison allant de septembre à juin.

En qualité d'exploitant du lieu, elle souhaite avec la Ville de Besançon, propriétaire, proposer au public lors de ses événements un espace de restauration rapide. A cette fin un projet d'aménagement d'un conteneur destiné à la petite restauration est en cours de réalisation pour une installation prévue en juin 2022.

La Rodia et la Ville de Besançon souhaitent que l'espace dédié constitue un service complémentaire de restauration pour le public fréquentant la Rodia et le quartier afin de renforcer l'attractivité du quartier.

Une convention d'occupation temporaire du conteneur dédié à la restauration sera conclue par LA RODIA avec le titulaire pour une durée allant de sa signature jusqu'au 31/08/2023, avec une date d'installation prévisionnelle autour du 15 juin 2022, date à laquelle le conteneur devrait être installé et inauguré.

Compte-tenu de l'évolution récente des règles relatives à la délivrance des titres permettant l'occupation temporaire du domaine public, la conclusion de cette convention fait l'objet du présent appel à candidature.

Conformément aux prescriptions de l'article L2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques, la procédure de mise en concurrence à l'issue de laquelle sera choisi le titulaire de la convention d'exploitation est une procédure ad hoc et ne correspond pas aux procédures applicables aux marchés publics et aux concessions.

La convention à intervenir sera conclue sous le régime de l'occupation temporaire du domaine public. Elle ne sera pas constitutive de droits réels. Le régime des baux commerciaux est exclu.

Le présent cahier des charges a pour objet de définir la mise en concurrence des candidats et de fixer les conditions dans lesquelles le titulaire est autorisé à exploiter le conteneur dédié à la restauration, objet de l'appel.

## **2 - DESCRIPTION DU CONTENEUR DE RESTAURATION MIS A DISPOSITION**

**Dénomination** : le titulaire devra utiliser le nom « A DEFINIR » pour l'activité de restauration dans le cadre de l'exploitation du conteneur.

### **Description** :

Le conteneur mis à disposition du titulaire forme une dépendance de l'établissement public de LA RODIA. Il est situé sur la terrasse de LA RODIA avec accès direct depuis les escaliers au RDC et avec une vue sur les berges du Doubs.

Il représente une surface d'environ 13 m<sup>2</sup> : 5,9 m de longueur / 2,3 m de largeur/ 2,4 m de hauteur.

Il est situé sur une terrasse accessible au public (hors événements organisés par LA RODIA) d'environ 100 mètres carrés.

### **Description de l'équipement du conteneur mis à disposition** :

#### **Pack électrique :**

- 1 tableau électrique
- 6 circuits de 1 prise 16A
- 2 circuits de 2 prises 16A
- 2 circuits de 1 prise 230 V 20A
- 2 circuits de 1 prise P17 tetra 400 V / 32 A
- 1 fiche RJ 45
- 2 réglettes LED sur interrupteur simple

#### **Plomberie :**

- Un évier avec arrivée eau chaude (ballon d'eau chaude 50L) / eau froide + évacuation
- Un siphon de sol

#### **Chauffage ventilation climatisation :**

- Clim réversible monobloc

Le mobilier (éléments de cuisson, frigo plan de travail etc...) **est à fournir par l'occupant.**

Un état des lieux sera dressé contradictoirement avant la prise de possession des lieux et à la fin de la convention d'occupation.

La RODIA s'engage à mettre à disposition du bénéficiaire le conteneur en état de fonctionnement.

### **Description des accès** :

#### **Accès clients :**

A pied ou en vélo : par tous les côtés via des aménagements récents et sécurisés, des arceaux pour le stationnement des vélos sont installés sur le site. En transports en commun

En voiture, l'accès est possible par l'avenue de Chardonnet, un parking de stationnement avec places réservées PMR est prévu sur le site.

Pendant les concerts organisés par LA RODIA, l'accès à la terrasse y compris l'espace restauration (tables et chaises) sera conditionné par les modalités d'accueil du public de l'établissement (dispositif sortie définitive, contrôle vigipirate, contrôle pass sanitaire etc.)

Les sanitaires pour le public sont ceux situés dans LA RODIA accessibles aux usagers uniquement pendant les horaires d'ouverture de LA RODIA via le hall/bar.

### **Accès pour le personnel de l'exploitant et livraison :**

L'exploitant pourra bénéficier d'un accès privilégié au parking pour les opérations de chargement, déchargement de fournitures nécessaires à son activité

L'exploitant pourra éventuellement avoir accès au local à poubelles, sous réserve de commander ses propres bacs auprès de Grand Besançon Métropole et d'identifier ses bacs.

Gestion des déchets et propreté : l'exploitant sera responsable de l'état de propreté du site, qui devra être restitué vide de tout encombrant ou déchets après chaque utilisation.

## **3 - LE PROJET ATTENDU**

### **3-1 - Conditions d'ouverture du conteneur dédié à la restauration :**

#### **Obligation de présence sur les manifestations de LA RODIA :**

LA RODIA attend de l'exploitant **qu'il soit présent sur tous ses événements quelles que soient la météo et la fréquentation prévisionnelle de l'événement.** Le preneur s'engage à assurer en permanence une qualité de prestation proposée à la clientèle conforme à la qualité de représentation de l'image de la Rodia. La qualité des prestations doit porter tant sur le service et l'accueil réservé aux visiteurs de la manifestation, que sur les produits destinés à la vente.

Il est demandé une ouverture systématique du conteneur dédié à la petite restauration lors des concerts publics et sur certains événements privés de LA RODIA. Pendant ses manifestations, la terrasse et son mobilier seront gérés par LA RODIA pour l'accueil des clients.

#### **Thématiques de soirée :**

La restauration rapide installée sur la terrasse de la Rodia a entre autres pour objectif d'améliorer la qualité de l'accueil réservé aux publics des concerts de la Rodia. Toute initiative visant à enrichir et renouveler les propositions sera reçue avec attention. A cet effet il est souhaitable que l'exploitant et la Rodia puissent convenir, sur certaines soirées, d'une thématique de programmation qui se déclinerait aussi à travers l'offre de restauration (et éventuellement en complément de l'offre de boisson du bar) afin d'apporter une attractivité supplémentaire aux concerts et soirées. (A titre de simple exemple, nous pouvons citer une thématique liée à l'offre artistique telle qu'une soirée Rock n roll avec nourriture Spicy)

#### **A NOTER : La vente de boissons par le titulaire n'est pas autorisée pendant les temps d'ouverture du bar de LA RODIA, celle-ci restera l'exclusivité du bar de LA RODIA.**

Le programme des activités de la RODIA sera communiqué au titulaire au moins 1 mois à l'avance par le chef de bar de LA RODIA. Une information plus précise sur la prévision de

fréquentation pourra également être communiquée au titulaire. Des changements de programmation de dernière minute occasionnels pourront intervenir, l'exploitant sera prévenu le plus tôt possible.

La RODIA s'engage à mentionner la présence de l'activité de restauration autant que possible et de manière lisible sur ses supports de communication.

L'exploitant devra également communiquer sur ses prestations et ses tarifs, au moyen de photos et autres documents.

### **Exploitation souhaitée en dehors des événements organisés par LA RODIA :**

Il est attendu du titulaire qu'il exploite également le conteneur, en dehors des ouvertures et événements organisés par LA RODIA. Par exemple la présence de l'exploitant est vivement souhaitée les jours de grandes fréquentations du site (diverses manifestations organisées sur le quartier des prés de vaux) et pendant la saison touristique estivale.

Cette exploitation complémentaire par le titulaire sera possible dans un premier temps **dans une configuration vente à emporter / restauration rapide en l'absence d'accès aux toilettes et d'accès PMR à la terrasse.**

La vente de boissons sera possible dans cette configuration (vente à emporter), la vente de boissons alcoolisées également mais elle restera soumise à la réglementation en vigueur notamment le candidat devra être titulaire de licences adéquates en fonction de son type d'activité.

Il serait envisageable d'étudier avec le titulaire à court ou moyen terme des solutions qui pourraient permettre une évolution de l'activité vers une offre de restauration sur place, sous réserve d'une étude de faisabilité technique et financière pour une exploitation en totale autonomie (installation de sanitaires et accès PMR).

### **3-2 - L'offre de restauration :**

Il est attendu du candidat qu'il propose une offre de restauration diversifiée, adaptée aux publics fréquentant La Rodia, avec des formules en cohérence avec la demande actuelle : cuisine saine avec des produits frais de saison, des produits locaux en circuit court, issus de l'agriculture biologique, avec a minima une proposition végétarienne.

La gamme de tarifs devra être accessible. La Rodia étant engagée dans une démarche de réduction de l'empreinte carbone, toute proposition allant dans ce sens sera appréciée.

Exemples de propositions :

- plat chaud, crudités, légumes, tapas, salade repas,
- des sandwiches chauds et froids de qualité, avec version végétarienne, tartes salées
- salades
- soupes
- desserts

Concernant la transformation et l'élaboration des plats sur place, même si aucune interdiction n'existe, ils ne seront matériellement pas possible la première année car le conteneur ne sera pas aménagé pour cela (le matériel de cuisine n'est pas fourni avec le conteneur).

### **Engagement en matière d'eco-responsabilité :**

Le titulaire devra utiliser de la vaisselle réutilisable (pas de plastique à usage unique), réduire au minimum les emballages qui devront être biodégradables ou compostables car LA RODIA développe un partenariat de compostage. Les huiles de cuisson usagées devront être déposées dans les collecteurs adéquats. Le titulaire devra respecter le tri sélectif mis en place dans la commune et à la Rodia.

#### **4 - REDEVANCE D'OCCUPATION**

Le titulaire devra s'acquitter d'une redevance pour l'occupation temporaire du conteneur auprès de LA RODIA.

Le montant de la redevance d'occupation du domaine public (conteneur) est fixé par délibération du Conseil d'Administration de LA RODIA à hauteur de 200€ par mois.

En cas de retard de paiement, la redevance échue porte intérêt de plein droit au taux légal à compter de la date d'échéance, sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure quelconque et quelle que soit la cause du retard.

#### **5 - CHARGES LIEES A L'EXPLOITATION DU CONTENEUR**

La RODIA procèdera à la refacturation des charges (eau, électricité) à réception des factures. L'exploitant devra souscrire également un abonnement auprès de GBM pour le traitement de ses déchets.

#### **6 - DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES :**

Pour tout renseignement complémentaire concernant cet appel à projets, les candidats transmettent impérativement leur demande à l'adresse suivante : **[anne-marie.lebesle@larodia.com](mailto:anne-marie.lebesle@larodia.com)** ou via le profil acheteur.

Cette demande doit intervenir au plus tard 10 jours avant la date limite de remise des candidatures.

Une réponse sera alors adressée, à toutes les entreprises ayant retiré le dossier ou l'ayant téléchargé après identification, 6 jours au plus tard avant la date limite de remise des candidatures.

Il est possible de visiter l'équipement, merci d'adresser toute demande par mail à **[anne-marie.lebesle@larodia.com](mailto:anne-marie.lebesle@larodia.com)**

#### **7 - MODALITES DE DEPOT DU DOSSIER DE CANDIDATURE**

Les candidatures devront parvenir à la RODIA via le profil « acheteur » de la RODIA à l'adresse **<https://marches.securises.fr>** ou par mail à l'adresse suivante: **[anne-marie.lebesle@larodia.com](mailto:anne-marie.lebesle@larodia.com)** avant le :

**DATE LIMITE DE REMISE DES CANDIDATURES :**

**Mercredi 1<sup>er</sup> juin 2022 à 17h**

La demande d'un accusé de réception est fortement recommandée.

## **8 - CONTENU DU DOSSIER DE CANDIDATURE**

Le dossier de candidature devra comporter impérativement les documents suivants :

- Un dossier de présentation du candidat
  - Une lettre signée par le candidat personne physique ou la personne habilitée à engager la société, présentant son projet
  - une présentation de la société, le cas échéant, précisant son statut et sa dénomination juridique, son activité...
  - les coordonnées nominatives du candidat (copie de carte d'identité du demandeur ou titre de séjour) ou du représentant de la société (adresse postale, téléphone et courriel)
  - si le candidat est une société : un extrait du K-bis du Registre du Commerce et des Sociétés, attestation sur l'honneur que le candidat ne fait pas l'objet d'une procédure de liquidation ou redressement judiciaire
  
  - tout diplôme ou certification ou expérience professionnelle du candidat dans un domaine similaire à celui du projet, le cas échéant.
  - 1 attestation de formation HACCP
  - certificat d'assurance responsabilité civile occupant couvrant votre responsabilité et celle du personnel contre les risques liés à l'activité exercée
  
- Un dossier de présentation de l'activité commerciale envisagée et de ses modalités
  - Sur l'activité envisagée :
    - le concept commercial envisagé
    - la gamme de produits et services proposés
    - la gamme de prix pratiqués
  - les plages d'ouverture prévisionnelles en mode « snack, vente à emporter » : journalières, hebdomadaires sur une année
  - la communication envisagée lors du lancement de l'exploitation
  
- Un volet financier du projet
  - un plan de financement prévisionnel
  - les comptes sociaux de l'entité juridique sur les trois dernières années disponibles (cas d'entreprise préexistante)
  - une attestation de paiement à jour des impôts, taxes, charges et cotisations sociales (cas d'entreprise préexistante).

LA RODIA pourra demander à tout candidat ayant remis une offre toute pièce manquante. En pareil cas, la remise des pièces par le candidat interviendra au plus tard 72 h après notification de la demande, qui pourra intervenir par courriel.

## **9 - MODALITES DU CHOIX DE L'EXPLOITANT**

Les propositions seront examinées par la Direction de LA RODIA et notées en fonction des critères énoncés ci-dessous.

### **Le projet : noté sur 60 points** détaillés comme suit

- **L'appréciation de l'offre culinaire : notée sur 50 points**
  - **Valorisation des produits de saisons, circuit-court et produits frais / 20 points**

L'exploitant devra privilégier l'emploi de produits frais, issus de la production locale et de fournisseurs engagés dans une démarche eco-responsable (label, certificat). Le candidat pourra fournir le nombre d'ingrédients biologiques utilisés, leur provenance (identification du fournisseur), et les lister précisément.  
La mention de préparation sans précision des ingrédients biologiques utilisés est insuffisante. Les produits finis porteurs de la certification bio pourront être également identifiés et listés.
  - **Qualité culinaire, diversité des produits proposés et adaptation à la clientèle / 10 points**

Le candidat précisera le nombre et la variété des produits proposés. La qualité des produits cuisinés proposés, l'innovation et la diversité culinaire seront particulièrement étudiées. La capacité à diversifier l'offre en fonction de la clientèle.
  - **Démarche éco-responsable / 10 points**

Le candidat indiquera tous les éléments de nature à prouver son engagement dans une démarche eco-responsable : transport, emballages, économie circulaire etc.
  - **La gamme de prix proposée pour l'ensemble des produits, avec le coût de menus types / 10 points**

Le candidat devra préciser la gamme de prix proposée pour l'ensemble des produits, avec le coût de menus types.
- **Le concept commercial et la communication envisagée : notée sur 10 points**

La note maximale sera attribuée au candidat dont le projet d'exploitation du conteneur (fréquence, horaires) correspond le mieux avec la demande exprimée par LA RODIA dans le présent cahier des charges, et dont le plan de communication sera le mieux adapté.

### **Le profil du candidat : noté sur 40 points**

- **La situation administrative et financière notée sur 20 points**

La note maximale sera attribuée à la situation administrative et financière la plus favorable pour le projet.
- **Les références et la capacité opérationnelle notées sur 20 points**

Décrire la logistique et les ressources humaines prévues pour assumer l'exploitation lors des événements organisés par LA RODIA (jauge variable de 50 à 1000 personnes selon les événements) et l'ouverture prévisionnelle du conteneur en mode « vente à emporter ».

La note maximale sera attribuée au candidat qui donnera les meilleures références sur des prestations similaires, des diplômes ou expérience pour les personnes en charge

de l'exécution des prestations, une organisation en termes de RH qui permette une adaptation à la diversité des publics et fréquentation des concerts.

## **10 - NEGOCIATION**

La RODIA se réserve le droit d'organiser des échanges complémentaires afin d'obtenir des précisions sur leurs propositions ou des négociations avec, au maximum, trois premiers candidats dont les propositions ont recueilli la meilleure note.

Un ajustement des conditions de la convention d'occupation du domaine public à l'issue de la négociation avec le candidat retenu pourra intervenir si nécessaire.

## **11 - PUBLICATION DU PRESENT AVIS**

Le présent appel à candidature fait l'objet d'une publication :

- sur le profil acheteur de la RODIA à l'adresse <https://www.marches-securises.fr/>
- sur le site internet de la RODIA : [www.larodia.com](http://www.larodia.com)

## **12 - PROCEDURE DE RECOURS**

Le tribunal territorialement compétent est :

Tribunal Administratif de Besançon

30 rue Charles Nodier

25044 BESANCON CEDEX 3

Tél : 0381826000

Télécopie : 0381826001

Courriel : [greffe.ta-besancon@juradm.fr](mailto:greffe.ta-besancon@juradm.fr)

Adresse internet(U.R.L) : <http://besancon.tribunal-administratif.fr/>

Pour obtenir des renseignements relatifs à l'introduction des recours, les candidats devront s'adresser à :

Tribunal Administratif de Besançon

30 rue Charles Nodier

25044 BESANCON CEDEX 3

Tél : 0381826000

Télécopie : 0381826001

Courriel : [greffe.ta-besancon@juradm.fr](mailto:greffe.ta-besancon@juradm.fr)

Adresse internet(U.R.L) : <http://besancon.tribunal-administratif.fr/>