

AVIS D'APPEL A CANDIDATURES A.O.T – BUVETTE ESPLANADE DU LAC VILLE DE DIVONNE-LES-BAINS

TYPE DE PROCEDURE

Procédure adaptée ouverte de mise en concurrence préalable à l'attribution d'une autorisation domaniale sur le domaine public en vue d'une exploitation économique.

OBJET DE LA MISE EN CONCURRENCE

Le présent appel à candidature a pour objet de définir les modalités d'autorisation pour la tenue de la buvette du centre culturel de l'Esplanade du lac lors des spectacles.

CONTEXTE

La Ville de Divonne- les-bains met à disposition le hall de l'Esplanade ainsi qu'un comptoir et une arrière-cuisine en vue d'une activité de restauration rapide et de buvette durant les soirées de spectacles.

L'objectif est de permettre aux spectateurs de l'Esplanade du lac de bénéficier d'une offre de restauration rapide variée et de qualité avant ou après les spectacles proposés par le centre culturel.

CADRE JURIDIQUE

Cet avis à la concurrence fait suite à l'Ordonnance n° 2017-562 du 19 avril 2017 et articles L.2122-1-1 et suivants du Code Général de la Propriétés des Personnes Publiques portant conventions d'occupation du domaine public communal avec mise en concurrence préalable. L'autorisation d'occupation du domaine public se formalisera par un arrêté municipal délivré à titre personnel.

L'autorisation est attribuée pour une durée précaire et révoquable d'une saison culturelle soit d'octobre 2023 à mai 2024.

Toute candidature portant sur la vente de produits différents, non autorisés ne sera pas étudiée et sera rejetée.

DESCRIPTION DE L'OCCUPATION

La commune met à disposition du prestataire une arrière-salle d'une superficie d'environ 20 m², donnant sur un emplacement délimité par un comptoir.

Liste du matériel mis à disposition : un évier double bac, un grand frigo, de la vaisselle (environ 60 verres à pied, 40 flûtes à champagne et 30 tasses à café), un four à micro-ondes, bacs de recyclage et poubelle ménagère (sacs non fournis)

CONDITIONS DE L'OCCUPATION

- La mise à disposition pour une exploitation sera d'une durée équivalente à la saison culturelle soit d'environ **7 mois** à compter du 3 octobre 2023 et jusqu'au 16 mai 2024.

- Il y aura environ 25 soirs de spectacles durant la saison 2023-2024 dont le festival « Rires ô lac » (un planning sera transmis à la signature de la convention).
- Le prestataire devra posséder une licence 2 au minimum ou une licence 3 pour la tenue d'une buvette (bières et vins).
- Le prestataire devra pouvoir fournir un service de qualité avec des produits si possible locaux et de saison avec des snackings rapides à réaliser et à manger (comme des planches de charcuterie et/ou de fromages, des tapas, des quiches, des pizzas, des buddha bowls, etc).
- Il devra respecter les règles d'hygiène.
- Il devra accepter les paiements par CB, les espèces (euros et francs suisses)
- Il devra accepter une amplitude horaire permettant de pouvoir servir la clientèle au moins 1h/1h30 avant le début du spectacle et au moins 1h après (soit en moyenne entre 18h30 et 23h30).
- Il s'engagera à fournir un repas complet (entrée, plat, dessert) pour les techniciens et les artistes qui ne dépassera pas un forfait par repas de 18 €. Le nombre de repas sera réservé par le centre culturel au moins 5 jours avant la date de spectacle.
- Il s'engagera à appliquer des tarifs raisonnables par rapport à la qualité et à la quantité des prestations proposées.
- Des chaises et des tables sont mis à la disposition des spectateurs (35 chaises, 10 tables, 5 tables hautes et 12 chaises hautes)
- Le prestataire devra installer laisser les lieux propres et rangés à la fin de chaque événement et à gérer ses poubelles ménagères.
- Aucun événement privé ne sera autorisé.
- Le prestataire ne pourra entreposer aucun matériel ni denrées entre 2 soirées dans l'arrière-salle.
- Un lave-vaisselle professionnel pourra être mis à disposition ainsi qu'une chambre froide

VALIDITE DE L'OCCUPATION

Les autorisations d'occupation du domaine public sont toujours accordées à titre personnel, précaire et sont révocables à tout moment pour un motif tiré de l'intérêt général, notamment en cas de :

- Défaut d'occupation de l'emplacement sauf motif légitime justifié par un document ;
- Infractions habituelles et répétées aux dispositions du présent règlement, ces infractions ayant fait l'objet d'un avertissement et, le cas échéant, d'un procès-verbal de contravention ;
- Comportement troublant la sécurité, la tranquillité ou la salubrité publique.

REDEVANCE

L'occupation du Domaine Public est consentie moyennant une redevance de 100 € par soirée (un planning sera établi à l'avance déterminé par les soirs de spectacles et leurs horaires de début et de fin qui peuvent être variables).

La redevance est payable trimestriellement à terme échu.

DOSSIER DE CANDIDATURE

Le candidat est invité à fournir un dossier comprenant notamment une proposition argumentée permettant à la Ville de comprendre sa motivation et le fonctionnement envisagé pour assurer la réussite de son projet.

Ce dossier doit être impérativement composé de :

- Une lettre de motivation du candidat précisant son statut juridique et sa qualité à agir dans ce dossier de candidature,
- Un curriculum vitae présentant ses références,
- Un extrait du Kbis datant de moins de 3 mois de l'inscription au registre du Commerce,
- Une carte de commerçant non-sédentaire en cours de validité,
- Une attestation de formation HACCP,
- Une attestation de responsabilité civile professionnelle en cours de validité,
- Une attestation à jour des cotisations fiscales et sociales,
- Une carte détaillée des plats et des boissons proposés avec les prix ainsi que la provenance des matières premières et du process de fabrication (utilisation de produits surgelés, fait maison sur place...),
- Tout document jugé utile à la candidature.

Après examen des candidatures et des offres, l'autorité territoriale pourra entamer des négociations avec les candidats.

CRITERES DE SELECTION

Les critères suivants seront pris en compte :

- Qualité des produits proposés (originalité des mets, diversité de l'offre proposée et provenance des produits, circuit court privilégié) : **50 %**,
- Viabilité économique du projet, expérience et référence du candidat : **25 %**,
- Intérêt esthétique, hygiène et environnement (esthétisme du point de vente, recours au recyclage, caractère éco-responsable, etc.) : **25 %**.

A la clôture, une commission spécialement dédiée se prononcera sur les candidatures. Le prestataire retenu en sera informé par courrier et sera invité à signer l'arrêté portant autorisation d'occupation du domaine public.

DEPOT DES CANDIDATURES

Date limite de dépôt des candidatures : **18 septembre 2023**

Le dossier peut être remis :

- Sous pli et adressé ou déposé en main propre à l'adresse suivante :

Mairie de Divonne-Les-Bains/Service Domaine – 73 avenue des Thermes – 01220 DIVONNE-LES-BAINS.

Le pli cacheté devra porter les mentions suivantes "**CONFIDENTIEL**" – **NE PAS OUVRIR**"

- Par voie électronique à l'adresse suivante : « **domaine@divonne.fr** ».

DATE LIMITE DE RECEPTION DES PROPOSITIONS

Le lundi 18 septembre 2023 à 12h00

CONTACT/INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Mairie de Divonne-Les-Bains
Service Domaine
73 avenue des Thermes

Tél : 04 50 20 47 14

Adresse courriel : domaine@divonne.fr

La publicité de cet avis d'appel à candidature est consultable sur le site internet de la commune.