

EPIC du domaine d'O

DOSSIER DE CANDIDATURES :

**APPEL A CANDIDATURE EN VUE DE L'ATTRIBUTION D'UNE OCCUPATION TEMPORAIRE DU
DOMAINE PUBLIC POUR L'EXPLOITATION DU BISTROT D'O : ESPACE BUVETTE - RESTAURATION
SITUE AU SEIN DE L'EPIC DU DOMAINE D'O**

Date et heure de remise des candidatures : vendredi 30 novembre 2018 à 12h00

Contenu

AVIS D'APPEL A CANDIDATURES	2
CAHIER DES CHARGES	6
REGLEMENT DE LA CONSULTATION	14

AVIS D'APPEL A CANDIDATURES

1. Organisme qui passe l'appel à candidatures :

EPIC DU DOMAINE D'O
178, rue de la Carrièresse
34090 Montpellier

Le dossier de consultation comprend le présent avis d'appel à concurrence ainsi qu'un cahier des charges et ses annexes.

Le dossier complet de consultation est à retirer physiquement et gracieusement au siège social de l'EPIC du domaine d'O situé au 178 rue de la Carrièresse – 34 090 Montpellier, du lundi au vendredi, de 14h à 18h. Le retrait du dossier est possible par voie numérique en formulant une demande à l'adresse suivante : vdaveneau@domainedo.fr ou en téléchargeant sur le site internet du domaine d'O à l'adresse suivante : <http://www.domainedo.fr/lieux-de-spectacle/bistrot-do-0>

2. Objet :

La présente mise en concurrence a pour objet l'octroi d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public par le biais d'une convention, en vue de l'exploitation des locaux du BISTROT D'O à usage de buvette - restauration de l'EPIC du domaine d'O, 178, rue de la Carrièresse, 34070 Montpellier.

3. Caractéristiques principales de la convention d'occupation :

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. Elle permettra l'exploitation des locaux dédiés à la restauration situés dans les espaces dédiés de l'EPIC du domaine d'O

L'EPIC du domaine d'O recherche un exploitant en phase avec son image de marque, capable de s'adapter à son rythme de fonctionnement et d'assurer

- Une ouverture publique pour un service de restauration le midi, du lundi au vendredi, de manière régulière et fixe, tout au long de l'année et en dehors de toute manifestation du domaine d'O.
- tous les types de restauration et de buvette requis les jours de représentation de sa programmation hivernale et de celles des festivals estivaux (6 festivals de mai à septembre sous réserve de modification)
- Proposer une offre de restauration « traiteur » dans le cadre des locations, mise à disposition d'espaces, évènements privés, mais aussi du catering des artistes ou de la restauration des équipes de permanents ou d'intermittents

Pendant toute la durée de la convention, l'occupant s'engagera à respecter l'affectation donnée aux locaux. Il devra maintenir en bon état d'entretien, de fonctionnement et de propreté les locaux mis à disposition ainsi que le matériel et les équipements nécessaires à son activité. Les grosses réparations seront à la charge des propriétaires et les réparations dites locatives à la charge de l'occupant.

L'ouverture au public est attendue au plus tard le 30 janvier 2019.

4. Contraintes particulières liées aux lieux :

Compte tenu de la nécessaire complémentarité entre les services développés par l'EPIC du domaine d'O et l'occupant, l'occupant devra offrir des services de restauration adaptés aux publics précités, participer à l'animation et à la valorisation du site par sa présence et ses horaires d'ouverture et travailler en concertation avec l'EPIC du domaine d'O s'il souhaite organiser des évènements particuliers au sein des locaux occupés.

L'EPIC du domaine d'O pourra utiliser seul la salle de restauration ou la terrasse extérieure, dans certaines circonstances exceptionnelles liées à la programmation ou à ses conférences de presse, et dans la limite de 10 jours dans l'année.

Par ailleurs, compte tenu des préoccupations liées à la sécurité des ERP et aux phases de montage/démontage des festivals d'été, une fermeture du site pourra être imposée à l'occupant durant une période n'excédant pas 30 jours dans l'année. La combinaison de ces deux éléments peut donc amener l'occupant à ne pas exploiter le restaurant durant une période n'excédant pas 40 jours ouvrés dans l'année.

Débits de boissons : l'occupant devra effectuer les démarches concernant la mutation de la « licence III et grande restauration » dont le domaine d'O est titulaire. Il pourra également s'il le souhaite se porter acquéreur d'une licence IV.

Dénomination : l'occupant devra conserver la dénomination actuelle du lieu, soit BISTROT D'O

5. Modalités financières :

En contrepartie de l'autorisation d'occupation qui lui est attribuée, l'occupant sera assujéti, au versement d'une redevance annuelle dont le montant est fixé à :

- cinq pourcent du chiffre d'affaires hors taxes jusqu'à cinq cent mille euros hors taxes
- six pourcent au-delà de cinq cent mille euros hors taxes de chiffre d'affaires.

La redevance est assujéti au taux de T.V.A. en vigueur. Il s'acquittera également des charges, impôts et contributions de toutes natures dont il pourrait être redevable.

Le chiffre d'affaire hors taxe servant d'assiette au calcul de la redevance porte sur toutes les activités conduites par le prestataire sur le site du domaine d'O quels que soient les espaces, les clients et que l'activité ait été à l'initiative du prestataire ou apporté directement ou indirectement par le domaine d'O et la Métropole Montpellier Méditerranée.

Les modalités financières seront renégociées à l'issue de la durée initiale de trois ans, dans le cas de son renouvellement.

6. Durée :

La convention sera conclue pour une durée de trois ans à compter de sa notification et ne pourra être renouvelée qu'une fois.

Elle entrera en vigueur à la date du démarrage de l'exploitation du restaurant, soit au plus tard le 30 janvier 2019.

7. Procédure :

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'occupation est une procédure ad hoc et ne correspond pas aux procédures applicables aux marchés publics et aux concessions.

Le candidat peut être soit une personne physique, soit une personne morale. Il devra jouir de ses droits civiques et ne pas tomber sous le coup d'une condamnation.

Les documents à fournir pour répondre à la présente consultation sont les suivants :

- une lettre de candidature ;
- un extrait K BIS ou tout autre document attestant de la forme juridique du candidat ;
- les références professionnelles du candidat permettant d'apprécier ses compétences en matière de café- restauration, et de connaître ses expériences dans le milieu du spectacle vivant. Le soumissionnaire pourra compléter ces éléments par tout renseignement qu'il jugera utile quant à ses références ;
- un descriptif du projet indiquant à minima :
 - plages horaires prévisionnelles d'ouverture,
 - projet de décoration intérieure,
 - programme d'investissements,
 - compte d'exploitation prévisionnelle sur trois ans,
 - planning de mise en œuvre,
 - effectifs en personnel envisagés,
 - Services, animation, ambiance générale,
 - à titre d'exemple, une proposition de menu ou de carte et la gamme de prix envisagés,
 - tout élément que le candidat jugera pertinent de préciser.

8. Visite :

Les candidats peuvent visiter les lieux, sur demande à l'adresse suivante : pfruteau@domainedo.fr

9. Procédure de sélection des offres :

L'attention des concurrents est attirée sur le fait que toute offre incomplète sera immédiatement écartée.

Une commission ad hoc sera constituée par le domaine d'O pour l'analyse des Projets et la conduite de la consultation (la « Commission des Projets »).

La signature de toute convention avec le candidat retenu sera préalablement soumise à l'organe délibérant du domaine d'O.

10. Critères de sélection des offres :

Les attentes du domaine d'O concernant le Bistrot d'O sont les suivantes :

- ▶ Présenter un projet novateur dans le cadre d'un lieu culturel d'excellence
- ▶ Satisfaire les attentes des spectateurs (qualité des repas, rapidité du service, prix,...)
- ▶ Satisfaire les attentes des organisateurs de festivals
- ▶ Satisfaire les attentes du public hors festivals et programmation hivernale
- ▶ Le restaurant devra s'inscrire dans une démarche de circuit court favorisant les

produits locaux

- ▶ Assurer la sécurité du site (prévention des incendies) et la sécurité sanitaire des consommateurs (hygiène, chaîne du froid, ...)

Ces attentes doivent être satisfaites en garantissant le respect de l'outil de travail mis à disposition par l'EPIC du domaine d'O. Par ailleurs, le domaine d'O attache une importance particulière aux aspects environnementaux.

Les propositions des candidats seront appréciées en fonction des critères suivants :

1. Le projet d'exploitation et le concept de restauration affecté d'un coefficient de 40 points,
2. Les compétences et références en matière de restauration dans le domaine du spectacle vivant affectées d'un coefficient de 30 points,
3. La stratégie de développement envisagée par le candidat affectée d'un coefficient de 10 points,
4. La qualité du programme d'investissement proposé affecté d'un coefficient de 10 points,
5. La solidité financière du candidat affectée d'un coefficient de 10 points.

Le candidat retenu sera celui dont la proposition a recueilli le plus de points.

La Commission des Projets se réserve la possibilité d'engager des échanges constructifs afin d'obtenir des précisions sur leurs propositions ou des négociations. Les modalités de déroulement de cet échange constructif ainsi que son contenu seront alors précisés dans le courrier adressé à chaque candidat concerné.

Les candidats doivent donc indiquer, dans leur dossier de réponse, la ou les adresses courrier, la ou les adresses mail avec le nom du ou des correspondants en charge du dossier, que l'EPIC du domaine d'O devra utiliser à cette fin.

11. Modalités de dépôt des offres :

Les propositions devront être parvenues **au plus tard le 30 novembre 2018, à 12 heures**

- à l'adresse postale suivante : EPIC du domaine d'O, 178 rue de la Carrièresse, 34090 MONTPELLIER

- ou sur place contre récépissé, et porter sur l'enveloppe la mention « **EPIC du domaine d'O Autorisation d'occupation temporaire du domaine publique du Bistrot d'O** »

Les candidatures remises ou dont l'avis de réception serait délivré après la date fixée ci-dessus ne seront pas retenues.

Pour obtenir tous renseignements complémentaires ou effectuer des visites qui seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront adresser un mail au plus tard 5 jours avant la date limite de remise des candidatures fixée ci-dessus, à vdaveneau@domainedo.fr ou pfruteau@domainedo.fr ;

Une réponse sera alors adressée à tout candidat ayant retiré un dossier

CAHIER DES CHARGES

Il est rappelé ce qui suit :

Le domaine d'O est un parc de 4 hectares situé dans la partie ouest de la ville de Montpellier, en bordure du nouveau quartier de Malbosc, entre La Mosson et Euromédecine.

Les équipements scéniques sont un amphithéâtre de plein air d'une capacité de 2 000 places et une grande aire à chapiteau, de vastes parkings installés aux portes du domaine, desservi par la ligne 1 du tramway (station Malbosc) et depuis 2013 un théâtre d'hiver modulable (de 600 places assises à 1200 places debout) qui a pris le nom de Jean-Claude Carrière avec une structure en bois, un système d'isolation, des gradins rétractables.

Concrètement, le domaine d'O accueille plusieurs festivals d'été et une saison d'hiver qui constituent une offre de spectacle vivant abondante et de qualité.

Une politique tarifaire très attractive et une grande diversité artistique expliquent le succès du domaine d'O qui comptabilise chaque année près de 90 000 entrées.

La gestion du domaine d'O et de l'ensemble de ses équipements est confiée à un établissement public industriel et commercial doté de l'autonomie juridique et financière, l'EPIC du domaine d'O, présidé par Philippe Saurel, Maire de Montpellier et Président de Montpellier Méditerranée Métropole.

Une unité de restauration ouverte sur la pinède a été construite dans le même temps, adossée au nouveau théâtre.

La construction de cette unité de restauration sur le site du domaine d'O a été décidée avant tout pour améliorer le service aux spectateurs des festivals d'été, assuré jusqu'en 2013 par des opérateurs différents (chaque festival ayant le sien) qui utilisaient des installations mobiles et foraines pour préparer et servir les repas.

Sa dénomination est **Bistrot d'O**.

L'EPIC du domaine d'O souhaite également proposer aux visiteurs et aux habitants des environs, un lieu de restauration assise en intérieur et en extérieur, ainsi que des espaces de réception. Une capacité d'environ 80 couverts en intérieur est prévue.

La mise à disposition d'une terrasse donnant sur la pinède, permet d'envisager l'accueil de couverts supplémentaires. Le nombre de couverts pourra faire l'objet d'une discussion avec les candidats en fonction de leur projet.

L'unité de restauration, du domaine d'O (plus loin appelée « le restaurant ») est calibrée pour fabriquer 600 repas servis en mode Self (en linéaire), pour des consommateurs s'installant dans la pinède située à proximité.

Le restaurant comprend :

- ▶ Des réserves et des chambres froides
- ▶ Une unité de préparation culinaire vaste et bien équipée, capable de fournir plusieurs centaines de repas par soirée.
- ▶ Une unité de lavage pour la vaisselle
- ▶ Un espace de service « self »
- ▶ Un bar

ARTICLE 1 - Objet

Le présent Cahier des charges a pour objet l'octroi d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public par le biais d'une convention, en vue de l'exploitation des locaux du BISTROT D'O à usage de buvette - restauration de l'EPIC du domaine d'O, 178, rue de la Carrièresse, 34070 Montpellier

Il définit les prestations et leurs conditions d'exécution afin que tout occupant des lieux fournisse aux publics un service de qualité au meilleur coût, dans le cadre d'une saine gestion d'exploitation et d'un parfait respect de l'outil de travail.

❖ L'EPIC du domaine d'O recherche un exploitant en phase avec son image de marque, capable de :

- s'adapter à son rythme de fonctionnement.
- Présenter un projet novateur dans le cadre d'un lieu culturel d'excellence
- Garantir le respect de l'outil de travail mis à disposition par l'EPIC du domaine d'O.
- Accorder une importance particulière aux aspects environnementaux, aux économies d'énergie, aux circuits courts, aux productions locales, aux préoccupations d'insertion sociale.
- Assurer tous les types de restauration et de buvette requis les jours de représentation de sa programmation hivernale et de celles des festivals estivaux (6 festivals de mai à septembre sous réserve de modification)
- Assurer une ouverture publique pour un service de restauration le midi, du lundi au vendredi, de manière régulière et fixe, tout au long de l'année et en dehors de toute manifestation du domaine d'O.
- Proposer une offre de restauration « traiteur » dans le cadre des locations ou mise à disposition d'espaces du domaine d'O mais aussi du catering des artistes ou de la restauration des équipes de permanents ou d'intermittents.

ARTICLE 2 : La saison du domaine d'O

La programmation hivernale débute chaque année au mois d'octobre et se termine fin mars/début avril.

Elle présente différentes esthétiques (Théâtre, Cirque, Concerts, spectacles Jeune Public, soirées événementielles, voire Danse).

Les spectacles programmés peuvent se dérouler dans le théâtre Jean-Carrière, pouvant aller jusqu'à 1200 places debout, mais également dans tous types de structures extérieures (chapiteaux, tentes, caravanes, yourtes, camions..).

A titre indicatif, de janvier à fin mars 2019, la jauge totale pour la période est de 8 823 spectateurs.

Le candidat pourra se référer au programme de la saison 18/19, également téléchargeable sur le site du domaine d'O.

ARTICLE 3 : Les festivals du domaine d'O

Chaque année, entre le mois de mai et le mois de septembre, le domaine d'O accueille six festivals successifs. Ces festivals exploitent tour à tour l'ensemble des installations scéniques, soit l'amphithéâtre d'O, le théâtre Jean-Claude Carrière, la pinède en scène ouverte, voire l'ensemble du domaine d'O (y compris la partie sud) pour Saperlipopette et le Printemps des Comédiens.

Chaque festival est doté de sa propre structure juridique et de sa propre direction. Ils explorent chacun un champ artistique différent.

En mai :

- Saperlipopette, festival jeune public organisé par l'EPIC. Il dure un weekend et attire environ 10 000 spectateurs chaque année.

En juin :

- Le Printemps des Comédiens, festival théâtre organisé par l'association éponyme. Il dure 30 jours et attire environ 30 000 spectateurs dont 7000 pour la fête de la musique.

En juillet :

- Folies d'O, une opérette ou une comédie musicale organisée par l'association Folies Lyriques. il présentera 5 représentations ; il attire environ 4 000 spectateurs chaque année.
- Jazz d'O, programmation jazz du festival de Radio France et de Montpellier, organisé par Radio France. Il attire environ 15 000 spectateurs chaque année.

En août :

- Nuits d'O, festival de musiques actuelles et cinéma en plein air organisé par l'EPIC du domaine d'O. Le festival dure six jours ; il attire environ 8 200 spectateurs chaque année.

En septembre :

- Arabesques, festival des arts du monde arabe organisé par l'association Uni'sons. Il dure trois jours ; il attire environ 7 000 spectateurs chaque année.

C'est la juxtaposition de ces festivals qui fait l'originalité et la force du projet culturel conduit au domaine d'O. Ce projet culturel est fondé sur la diversité, la diversité de l'offre générant une diversité des spectateurs, qu'il s'agisse de tranches d'âge, de catégories socioprofessionnelles, des goûts ou des habitudes.

Cette diversité doit être prise en compte dans l'offre de restauration pour apporter une réponse adaptée à la nature du public de chaque festival.

ARTICLE 4 - Interlocuteurs

L'occupant et les festivals ont pour interlocuteur unique le (la) représentant(e) légal(e) de l'EPIC. Cependant l'occupant devra s'accorder avec les directeurs de chaque festival.

ARTICLE 5 – Prestations attendues et caractéristiques de la clientèle

Pour le service médian du lundi au vendredi :

- Assurer un service de restauration le midi, du lundi au vendredi, de manière régulière et fixe, tout au long de l'année et en dehors de toute manifestation du domaine d'O.
- Proposition de plats du jour, plats à la carte dans une fourchette de prix en adéquation avec la politique tarifaire globale du Domaine d'O
- Satisfaire les attentes du public hors festivals et programmation hivernale

SAISON d'HIVER :

Le nombre de clients servis chaque jour est variable.

Le service au public débute de 1h à 1 h 30 (au choix de l'occupant) avant le commencement du spectacle et se termine de 1h à 1h30 après la fin du spectacle (au choix de l'occupant et dans la limite de 1h du matin).

Il appartient au BENEFICIAIRE d'évaluer le temps de préparation et de mise en place avant l'horaire d'ouverture et le temps de rangement et nettoyage après la fermeture au public.

Prestations attendues :

- Etre en mesure de servir plusieurs centaines de personnes dans un temps limité.
- Satisfaire les attentes des spectateurs (qualité des repas, rapidité du service, prix,...)
- Offrir une prestation de qualité dans une fourchette de prix en adéquation avec la politique tarifaire globale du domaine d'O, du type : Tarte, Tartines, Salades, Tapas, Soupes, Planches de charcuterie/fromage...
- Offrir une prestation de qualité en boissons, champagnes, vins, bières, jus de fruits, sodas...
- Etre en mesure de s'adapter à la demande de la structure et au type de public, concert, théâtre, cirque, spectacle pour enfants, soirée festive...
- Etre en mesure de gérer à la fois le bar et la restauration avec rapidité et convivialité.

FESTIVALS D'ETE :

Le nombre de clients servis chaque jour est variable.

A titre indicatif, l'EPIC estime qu'un total de 600 personnes pourrait utiliser le service de restauration en période de pointe. Les pics d'affluence sont fonction des spectacles proposés et de leurs horaires.

Tout occupant de l'unité de restauration est réputé connaître les particularités propres à chaque festival du domaine d'O et les attentes diverses qui émanent de leurs spectateurs.

Compte tenu de la volonté dans laquelle s'inscrit le domaine d'O, les meilleures relations avec les directeurs des festivals doivent toujours être privilégiées et entretenues.

En cas de désaccord entre l'occupant et un directeur de festival, seules s'appliquent les dispositions prévues dans le présent règlement.

Prestations attendues :

- Assurer la fourniture et la distribution de repas/collations, en vue de leur consommation immédiate.
- Etre à l'écoute et satisfaire les attentes des organisateurs de festivals.
- Etre capable de servir 600 repas en période de pointe
- Etre capable de tenir plusieurs points de vente, self, bar, snack, service à table durant le même service
- S'adapter au type de public et à l'ambiance du festival

ARTICLE 6 - Description du projet

L'occupant de l'espace de restauration assure la fourniture et la distribution au clients et aux spectateurs du Domaine d'O de repas/collations, en vue de leur consommation immédiate.

A cette fin, il assure:

- ▶ L'approvisionnement en denrées, produits alimentaires et ingrédients nécessaires à la confection des repas, en son nom et pour son compte;
- ▶ Le stockage sur place des denrées à ses risques et périls, dans les locaux affectés au fonctionnement du restaurant, sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides, et de la possibilité de fermer à clé les réserves mises à sa disposition. Il met à disposition de l'EPIC les coordonnées téléphoniques d'un de ses agents chargé de transférer les marchandises vers un autre congélateur en cas de panne ;
- ▶ La préparation et la cuisson des repas totalement sur place ;
- ▶ La distribution et la vente des repas aux convives ;
- ▶ Le fonctionnement d'un bar ;

- ▶ Le lavage de la vaisselle et le nettoyage courant des locaux avec les produits, le linge et le matériel nécessaires, fournis par ses soins ;
- ▶ La fourniture et l'entretien du linge de cuisine et de service ;
- ▶ La fourniture de serviettes en papier recyclé biodégradable ;
- ▶ Les panneaux et autres signalétiques à sa marque et les étiquetages de présentation en respectant la cohérence globale avec le reste du site ;
- ▶ Les tâches nécessaires à sa gestion avec ses propres imprimés administratifs et ses fournitures de bureau (hors communication au public et clients, qui doit respecter la charte graphique du domaine d'O).

L'occupant met en œuvre son savoir faire et ses compétences dans la préparation et l'exécution des prestations.

En tant que professionnel expérimenté, L'occupant s'engage à prendre, dans les locaux mis à sa disposition par l'EPIC, les précautions nécessaires au bon fonctionnement des cuisines, de leurs annexes et du restaurant.

6.1 Plages horaires

L'occupant proposera un service de restauration pour le service des midis, du lundi au vendredi, de manière régulière et fixe, tout au long de l'année et en dehors de toute manifestation du domaine d'O.

Les soirs de représentations, l'occupant proposera un service de restauration de 1h à 1h30 avant et de 1h à 1h30 après le spectacle.

Les jours de festivals, compte tenu des pics d'activité liés aux horaires des spectacles il appartient à l'occupant d'organiser le service de manière à limiter au maximum les files d'attente

L'attention de l'occupant est attirée sur le fait que le restaurant ne peut fonctionner en dehors des heures d'ouverture du site au public, étant précisé que les périodes de montage et démontage des installations scéniques, des décors et autres interventions techniques sont incompatibles avec la présence du public.

Il est rappelé ici que le domaine d'O est un établissement recevant du public et que son ouverture au public impose la présence d'un personnel d'accueil et de sécurité dûment habilité.

Par ailleurs, compte tenu des préoccupations liées à la sécurité des ERP et aux phases de montage/démontage des festivals d'été, une fermeture du site pourra être imposée à l'occupant durant une période n'excédant pas 30 jours dans l'année.

L'EPIC du domaine d'O pourra utiliser seul la salle de restauration ou la terrasse extérieure, dans certaines circonstances exceptionnelles liées à la programmation ou à ses conférences de presse, et dans la limite de 10 jours dans l'année.

La combinaison de ces deux éléments peut donc amener l'occupant à ne pas exploiter le restaurant durant une période n'excédant pas 40 jours ouvrés dans l'année.

6.2 Utilisation de la pinède

Durant les festivals, les clients du self prennent leur repas en plein air dans la pinède située à proximité immédiate, sur des tables et bancs rustiques en bois installés par l'EPIC.

Au maximum 400 personnes peuvent trouver une place assise grâce à une cinquantaine de tables de 8 personnes.

La zone dédiée aux tables dans la pinède a une surface d'environ 500 m².

L'attention de l'occupant est attirée sur le fait que les clients du self n'ont pas l'exclusivité de la zone de repas de la pinède, ni des tables qui s'y trouvent.

Les spectateurs ou visiteurs qui ne sont pas clients du restaurant peuvent librement s'installer aux tables sans aucune contrainte ni obligation que celles liées à la bienséance. Ils peuvent amener leur propre repas.

6.3 Choix des denrées

L'exploitation de l'espace de restauration s'inscrit dans une démarche de développement durable, privilégiant les produits frais, les produits bios, les produits issus du commerce équitable et des circuits courts.

ARTICLE 7 - Prestations associées

Une offre de type traiteur peut être proposée par l'occupant aux directeurs des festivals, locataires temporaires d'espaces ou à l'EPIC.

L'occupant aura ainsi la possibilité de préparer et servir :

- ▶ Des prestations de type catering pour les équipes artistiques
- ▶ Des pauses café et petits déjeuners.
- ▶ Des plateaux repas pour le déjeuner (restauration des équipes de permanents ou intermittents)
- ▶ De prestations cocktail, sans couverts ni assiettes, avec petits fours et canapés, salés et sucrés.

ARTICLE 8 - Tarification

L'EPIC défend le principe d'une politique tarifaire accessible à toutes les bourses, qu'il s'agisse du prix des places aux spectacles ou du prix des prestations de restauration.

Cependant, l'occupant détermine librement le tarif des consommations qu'il vend et des prestations qu'il fournit, en tenant compte des pratiques historiques en la matière.

ARTICLE 9 - Exclusivité

L'occupant a l'exclusivité pour la fourniture de repas aux clients et spectateurs de la saison et des festivals sans toutefois disposer d'une exclusivité sur les prestations associées décrite à l'article « Prestations associées ».

Par ailleurs, chaque festival se réserve le droit de négocier avec des intervenants extérieurs, l'installation de stand de boissons sans alcool (type thé, café, jus de fruits..), stands de petite restauration sucrée (vendeurs de crêpes, de gaufres, de glaces, de barbe à papa...).

ARTICLE 10 - Modalités d'exécutions

L'occupant est seul habilité à recruter, rémunérer et former le personnel nécessaire au fonctionnement du restaurant et du bar et l'emploie sous sa seule et entière responsabilité. Le nombre et le niveau professionnel du personnel d'encadrement et du personnel spécialisé par catégories prévues (gérant, chef cuisinier, etc.) doivent être conformes aux normes professionnelles en vigueur.

L'occupant s'engage à appliquer les textes légaux en vigueur en matière de Sécurité Sociale et législation du Travail. En particulier en matière d'examens médicaux.

Selon les principes d'hygiène, l'occupant ne peut affecter un même agent, au cours d'une même période continue de travail, à un poste du secteur dit «souillé» (où s'effectuent par exemple les travaux tels que l'évacuation des déchets, l'enlèvement de la vaisselle sale, la désinfection, le lavage, le nettoyage des locaux et du matériel, la réception, l'entreposage ou la manutention de denrées à l'état brut, l'épluchage des légumes, etc.) et à un poste du secteur dit «sain» (comportant la manipulation et la préparation des denrées préparées et les opérations de préparation culinaire).

Les vêtements de travail du personnel (tenues professionnelles, coiffes, gants, accessoires spécifiques) sont toujours en parfait état de propreté, particulièrement pour les personnes qui assurent le service. Les tenues de travail sont confortables, esthétiques et d'entretien facile. Elles sont renouvelées chaque jour au minimum. La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail sont à la charge du preneur.

Toutes les précautions doivent être prises afin que le personnel ne puisse être à l'origine de la contamination des aliments préparés. La chevelure des personnels doit être protégée.

Le personnel est sensibilisé aux « éco-gestes » permettant d'économiser l'eau et l'énergie.

ARTICLE 11 – Clefs et alarme

Pendant la durée de l'occupation du domaine public, l'occupant dispose des clefs des locaux qui lui sont confiés (restaurant) ainsi que de badges d'accès électroniques. Il les restitue à la fin de l'occupation. Pour des raisons de sécurité, l'EPIC conserve un double des clefs au PC Sécurité.

Une alarme anti intrusion protège également les locaux du Bistrot d'O, l'occupant aura ses propres codes pour l'armer et la désarmer.

Il est précisé que l'accès au domaine pour le personnel se fait par le portail n°5 dont une clef sera remise à l'occupant. L'accès pour les livraisons se fait par le portail n°8.

ARTICLE 12 – Equipement et matériel

12.1 Gros matériel

Le restaurant est équipé du gros matériel de cuisine en bon état de fonctionnement et de conformité (la liste de ce matériel est donnée en annexe de la convention d'occupation du domaine public signée par l'occupant).

L'EPIC assure le renouvellement de ce matériel et en supporte la charge, sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute de l'occupant. Il prend en charge l'acquisition des équipements nouveaux dont il aurait l'initiative. Tout équipement nouveau installé à l'initiative de l'occupant après accord de l'EPIC est payé par l'EPIC et reste sa propriété.

L'occupant assure l'entretien courant du gros matériel, il rembourse à l'EPIC les contrats d'entretien que ce dernier a pu prendre.

Un relevé contradictoire de l'état du matériel est fait avant l'installation de l'occupant et un autre à sa sortie. Toute détérioration sera mise à la charge de l'occupant, le remplacement du matériel devant se faire par un matériel de même marque et de même performance.

12.2 Petit matériel

Le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts) est à la charge de l'occupant de même que le linge de table du restaurant et du bar.

L'occupant en assure le blanchissage.

12.3 Nettoyage du matériel

L'entretien et le nettoyage du matériel sont assurés par l'occupant. Les produits utilisés à cet effet sont employés avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ce sont des produits verts, comportant l'écolabel européen avec les critères retenus et le recensement des produits répondant à ces critères et/ou NF environnement.

12.3 Caisses enregistreuses

L'occupant se dote des caisses enregistreuses, procède à leur installation et à leur entretien.

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

1. CONTENU DE L'OFFRE

- :
- une lettre de candidature ;
 - un extrait K BIS ou tout autre document attestant de la forme juridique du candidat ;
 - les références professionnelles du candidat permettant d'apprécier ses compétences en matière de café- restauration, et de connaître ses expériences dans le milieu du spectacle vivant. Le soumissionnaire pourra compléter ces éléments par tout renseignement qu'il jugera utile quant à ses références ;
 - un descriptif du projet indiquant à minima :
 - plages horaires prévisionnelles d'ouverture,
 - projet de décoration intérieure,
 - programme d'investissements,
 - compte d'exploitation prévisionnelle sur trois ans,
 - planning de mise en œuvre,
 - effectifs en personnel envisagés,
 - Services, animation, ambiance générale,
 - à titre d'exemple, une proposition de menu ou de carte et la gamme de prix envisagés,
 - tout élément que le candidat jugera pertinent de préciser.

2. VISITE :

Les candidats peuvent visiter les lieux, sur demande à l'adresse suivante : pfruteau@domainedo.fr

3. PROCEDURE DE SELECTION DES OFFRES

L'attention des concurrents est attirée sur le fait que toute offre incomplète sera immédiatement écartée.

Une commission ad hoc sera constituée par le domaine d'O pour l'analyse des Projets et la conduite de la consultation (la « Commission des Projets »).

La signature de toute convention avec le candidat retenu sera préalablement soumise à l'organe délibérant du domaine d'O.

4. CRITERES DE SELECTION DES OFFRES

Les attentes du domaine d'O concernant le Bistrot d'O sont les suivantes :

- ▶ Présenter un projet novateur dans le cadre d'un lieu culturel d'excellence
- ▶ Satisfaire les attentes des spectateurs (qualité des repas, rapidité du service, prix,...)
- ▶ Satisfaire les attentes des organisateurs de festivals
- ▶ Satisfaire les attentes du public hors festivals et programmation hivernale
- ▶ Le restaurant devra s'inscrire dans une démarche de circuit court favorisant les produits locaux
- ▶ Assurer la sécurité du site (prévention des incendies) et la sécurité sanitaire des consommateurs (hygiène, chaîne du froid, ...)

Ces attentes doivent être satisfaites en garantissant le respect de l'outil de travail mis à disposition par l'EPIC du domaine d'O. Par ailleurs, le domaine d'O attache une importance particulière aux aspects environnementaux.

Les propositions des candidats seront appréciées en fonction des critères suivants :

1. Le projet d'exploitation et le concept de restauration affecté d'un coefficient de 40 points,

2. Les compétences et références en matière de restauration dans le domaine du spectacle vivant affectées d'un coefficient de 30 points,
3. La stratégie de développement envisagée par le candidat affectée d'un coefficient de 10 points,
4. La qualité du programme d'investissement proposé affecté d'un coefficient de 10 points,
5. La solidité financière du candidat affectée d'un coefficient de 10 points.

Le candidat retenu sera celui dont la proposition a recueilli le plus de points.

La Commission des Projets se réserve la possibilité d'engager des échanges constructifs afin d'obtenir des précisions sur leurs propositions ou des négociations. Les modalités de déroulement de cet échange constructif ainsi que son contenu seront alors précisés dans le courrier adressé à chaque candidat concerné.

Les candidats doivent donc indiquer, dans leur dossier de réponse, la ou les adresses courrier, la ou les adresses mail avec le nom du ou des correspondants en charge du dossier, que l'EPIC du domaine d'O devra utiliser à cette fin.

5. MODALITES DE DEPOT DES OFFRES

Les propositions devront être parvenues **au plus tard le 30 novembre 2018, à 12 heures**

- à l'adresse postale suivante : EPIC du domaine d'O, 178 rue de la Carriérasse, 34090 MONTPELLIER
- ou sur place contre récépissé, et porter sur l'enveloppe la mention « **EPIC du domaine d'O Autorisation d'occupation temporaire du domaine public du Bistrot d'O** »

Les candidatures remises ou dont l'avis de réception serait délivré après la date fixée ci-dessus ne seront pas retenues.

Pour obtenir tous renseignements complémentaires ou effectuer des visites qui seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront adresser un mail au plus tard 5 jours avant la date limite de remise des candidatures fixée ci-dessus, à vdaveneau@domainedo.fr ou pfruteau@domainedo.fr
Une réponse sera alors adressée à tout candidat ayant retiré un dossier

LISTE ET CARACTERISTIQUES DES EQUIPEMENTS

REF	MATERIEL	QUANTITE	MARQUE	REFERENCE	L x P x H mm	Tension	Puissance
A -	EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE						
	Equipement Chambre froides positives	2	TECUMSEH	SILAV9513ZTZ	930 x 575 x 690 GR	230V	745W
	Equipement chambre froide négative	1	TECUMSEH	SILFH2511ZFZ	1145 x 575 x 690 GR	230V	2235W
	Equipement local déchets (option)	1	TECUMSEH	SILAJ9513ZTZ	930 x 575 x 690 GR	230V	745W
	Equipement préparation froide (option)	1	PROFROID	QUIETOR GQHZB15Z	1180 x 580 x 1300 GR	230V	1640W
	Télésurveillance	1	DANFOSS				
B -	BAR						
B1	Module de stockage réfrigéré	8	GAMKO	X/2LA54-X/2RA54	540 x 560 x 860/880		
B2	Module tiroir à marc	1	GAMKO	X/7DMA41	410 x 560 x 860/880		
B3	Module de réfrigération	2	GAMKO	X/MU	410 x 560 x 860/880	220 V	656 W
B4	Machine à café 2 groupes	1	UNIC	RUMBA CLASSIC	650 x 560 x 510	230 V	2300 W
B5	Machine à glaçons 20 kg/j	1	ICEMATIC	E21IX	340 x 545 x 690	220V-240V-50Hz	260 W
B6	Machine à laver les verres avec osmoseur	1	MEIKO	FV28GIO	460 x 550 x 820	230 V	2700 W
C -	CUISSON						
C1	Adoucisseur eau froide pour four mixte	1	CTA	RONDEO1FC	250 x 460 x 550		
C2	Bac de salage chauffant sur placard	1	CAPIC	W292331	400 x 925 x 900/930	230V MONO+T	300 W
C3	Elément 1 plaque électrique sur placard	1	CAPIC	W290931	400 x 925 x 900	400Vx3+T	5000W
C4	Four mixte 20 GN 1/1	1	METOS	MCM PLUS 201 E	879 x 791 x 1782	400V 3N	37000W
C5	Friteuse électrique haute performance	2	CAPIC	W291031	400 x 925 x 900/930	400Vx3+N+T	10000W
C6	Plancha-Plaque à snacker inox lisse	1	CAPIC	W291531	800 x 925 x 900	400Vx3+N+T	6000w
C7	Sauteuse basculante électrique 50 DM2	1	CAPIC	W295013	1000 x 925 x 900	400Vx3+N+T	15500W
C8	Elément neutre 200	1	CAPIC	W290632	200 x 925 x 900	230V MONO+T	
C9	Elément neutre 400	1	CAPIC	W290634	400 x 925 x 900	230V MONO+T	

D - DISTRIBUTION							
D1	Etuve mobile 20 niveaux GN 2/1	1	TOURNUS	507482	733 x 941 x 1880	230V	2015W
D2	Armoire froide mobile 650 L	1	FRIGINOX	AMF18 FX39269635	790 x 900 x 1600	MONO 230V+T	250W
D3	Distributeur assiettes à niveau constant chauffant 2 piles	2	TOURNUS	808172	960 x 485 x 900	230V	1500W
D4	Continuité de façade	2	TOURNUS	604701	550 x 120 x 900		
D5	Meuble neutre d'angle	1	TOURNUS	309372	1100 x 830 x 900		
D6	Meuble bain marie à air 6 bacs GN1/1 sur baie libre	1	TOURNUS	308976	2260 x 830 x 900	400V 3N+T	6070W
D7	Pare-haleine vertical	1	TOURNUS	309206			
	Variante présentoir neutre	2	TOURNUS	309106			
D8	Meuble caisse	1	TOURNUS	309413	1280 x 830 x 900		
D9	Meuble neutre	1	TOURNUS	309341	770 x 830 x 900		
D10	Meuble verres pain couverts	1	TOURNUS	308331	1380 x 800 x 1540		
D11	Meuble vitrine réfrigéré sur baie libre 1930	2	TOURNUS	308695	1930 x 830 x 1830	230V 1N	1735
E - DIVERS							
DIV1	Poste de lavage des sols	4	LEFRANC-BOSI	LB97.1220			
DIV2	Rayonnage 4 niveaux Duralinox	6	TOURNUS	805651	610 x 500 x 1780		
		3		805658	715 x 500 x 1780		
		5		805660	930 x 500 x 1780		
		3		805652	1150 x 500 x 1780		
		1		805659	1255 x 500 x 1780		
F - MATERIEL INOX							
I1	Armoire produits d'entretien 2 portes	1	TOURNUS	802963	1000 x 500 x 1890		
I2	Caniveau de sol à sortie verticale centrée avec cuvette réglable	5	TOURNUS	507000	352 x 320		
I3	Caniveau de sol à sortie verticale centrée avec cuvette réglable	1	TOURNUS	507006	552 x 532		
I4	Caniveau de sol à sortie verticale centrée avec cuvette réglable	2	TOURNUS	507008	852 x 432		
I5	Destructeur d'insectes	1	TOURNUS	806952	615 x 240 x 96	230V	40W
I6	Lave-mains à commande non manuelle	3	MAPAL	5515.02	400 x 335		

I7	Plonge 2 bacs inox	1	TOURNUS	806683	1400 x 700 x 900		
I8	Siphon de sol télescopique 200x200	5	TOURNUS	802422	200 x 200		
I9	Support sac poubelle mobile	2	TOURNUS	804407			
I10	Table de travail mobile L 1000	1	TOURNUS	464971	1000 x 700 x 900		
I11	Table de travail mobile L 1600	1	TOURNUS	464975			
I12	Table du chef adossée L 1200	1	TOURNUS	404852	1200 x 700 x 900		
G -	LAVERIE						
L1	Adoucisseur eau froide pour lave vaisselle	1	CTA	RONDEO3FC			
L2	Chariot de débarrassage	4	TOURNUS	800092	930 x 930 x 1790		
L3	Machine à laver à avancement de panier	1	METOS	BW 380	3200 x 750 x 1770/2200	400 V TRI	39600 W
L4	Casier 8 compartiments pour couverts	10	BOURGEAT	818008	430 x 210 x 150		
L5	Casier de base	10	BOURGEAT	812010	500 x 500 x 100		
L6	Casier assiette	5	BOURGEAT	811000	500 x 500 x 100		
L7	Casier 36 verres	5	BOURGEAT	815036	500 x 500 x 100		
L8	Casier plateau ouverts	5	BOURGEAT	813011	500 x 500 x 100		
L9	Socle rouleur à casier	2	MAPAL	3827			
L10	Table de débarrassage traiteur	1	MAPAL	54602	1700 x 900 x 900		
L11	Table de sortie machine à laver à rouleaux	1	MAPAL	54602	1600 x 600 x 900		
L12	Table de tri mobile	1	MAPAL	54613	1500 x 800 x 900		
L13	Table d'entrée machine à rouleaux avec bac de pré lavage	1	MAPAL	54606	2600 x 600 x 900		
L14	Douchette	1	MAPAL	5553			

