



VILLE DE L'ISLE-ADAM

AVIS DE CONVENTION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC RELATIVE A L'EXPLOITATION DU BAR DE LA SCENE ADAMOISE

DATE LIMITE DE RECEPTION DES DOSSIERS DE CANDIDATURE :
LUNDI 7 NOVEMBRE 2022 A 12H00

Préambule :

Conformément à l'article L.2122-1-1 du Code Général de la propriété des personnes publiques, la Ville de L'Isle-Adam organise une publicité et une procédure de sélection préalable en vue de l'attribution d'une convention d'occupation du domaine public pour l'exploitation économique du bar de la Scène Adamoise. Il ne s'agit ni d'un marché public, ni d'une concession de service public, ni d'une concession de travaux.

1. Objet

Le présent appel à candidatures porte sur l'exploitation du bar de la Scène Adamoise, ouvert à chaque représentation organisée par la Scène Adamoise afin de créer un moment convivial autour du spectacle durant la saison 2023. La convention pourra être reconduite par tacite reconduction pour les deux saisons artistiques suivantes (2024 et 2025).

2. Présentation de la Scène Adamoise

La Scène Adamoise propose des spectacles et animations variés tout au long de l'année pour offrir aux visiteurs de beaux moments d'évasion culturels et artistiques. Elle accueille occasionnellement des spectacles produits par d'autres organisateurs (associatifs ou privés).

Le bar devra être ouvert 20 minutes avant chaque spectacle et pendant l'entracte (durée d'un entracte : 15 minutes) et à l'issue de la représentation sachant que :

- Le nombre de représentations sur la saison artistique 2023 est environ de 20;
- A cela peuvent s'ajouter des spectacles associatifs ou indépendants qui pourront solliciter à leur initiative l'exploitant ou faire leur affaire de cette prestation ;
- La jauge de la salle est de 276 personnes et 7 places PMR ;
- La date de commencement de l'exploitation est prévue en janvier 2023, pour le début de la saison artistique 2023.

3. Activité du bar

L'exploitant peut utiliser les locaux et équipements qui lui sont mis à disposition pour les seules activités suivantes :

- Vente de boissons entrant dans les groupes 1 et 3. L'exploitant doit donc posséder et justifier d'une licence III ;
- Vente de petite restauration froide et confiserie.

Les clients du bar sont les spectateurs venant assister aux spectacles se déroulant au sein de la Scène Adamoise. Le bar n'est pas accessible aux personnes non munies de billets.

4. Conditions et modalités

L'autorisation est personnelle, incessible et peut être révoquée, sans préavis ni indemnité, soit pour des motifs d'intérêt général soit pour non-respect des conditions énoncées dans le présent avis et dans la convention qui sera établie ultérieurement.

En cas de force majeure ou de risques spéciaux ne permettant pas de garantir la sécurité des participants, l'exploitation pourra être suspendue : événement exceptionnel, alerte météorologie, phénomène catastrophe, mesures sanitaires, incendie, explosion etc.

Il peut être demandé à l'exploitant de libérer la place ponctuellement sans indemnités ni préavis.

La convention ne sera pas reconduite si la Ville le signifie expressément à l'exploitant par écrit au moins 2 mois avant le terme de la convention.

L'autorisation est consentie pour l'exploitation exclusive du bar de la Scène Adamoise, à l'exclusion de toute autre activité ludique ou de tout autre lieu d'implantation.

Seules les ventes limitées à une activité de bar et de petite restauration sont autorisées.

5. Locaux et équipements mis à disposition de l'exploitant

Les locaux mis à disposition de l'exploitant seront le bar dans l'espace d'accueil, l'office à l'arrière du bar équipé d'un réfrigérateur, d'un lave-vaisselle, d'un four micro-onde et d'un évier.

Un lieu de stockage pour les consommables sera également mis à disposition.

6. Caractéristiques attendues de l'exploitant

Il est attendu des candidats qu'ils présentent une offre avec les caractéristiques minimales suivantes :

- Un modèle de gestion autonome du bar, comprenant le personnel, les stocks et le matériel nécessaire ;
- La présence d'un personnel suffisant pour le service d'un public d'une centaine de personnes, dans le temps d'un entracte ;
- Une offre de boissons fraîches et chaudes, avec ou sans alcool, dans la limite d'une licence III de débit de boissons ;
- Une offre de petite restauration froide légère ;
- La capacité à être présent lors de toutes les représentations de la saison, aux horaires d'ouverture de l'établissement ;
- La prise en compte des paiements au minimum par carte bancaire et par espèces.

7. Entretien des locaux et équipements

L'exploitant entretient la propreté du matériel mis à sa disposition ainsi que son propre matériel. Le matériel ainsi que l'utilisation des locaux devront répondre aux normes sanitaires d'hygiène en vigueur. Le nettoyage du bar est à la charge de l'exploitant.

L'évacuation des déchets est à la charge de l'exploitant dans les containers prévus à cet effet. Ces derniers devront être sortis sur la voie publique les jours de ramassage.

8. Assurance

L'exploitant est tenu de souscrire une police d'assurance couvrant tous les risques auxquels il s'expose, de par son activité et notamment celui spécifique aux intoxications alimentaires.

9. Pièces contractuelles

Une convention d'occupation du domaine public sera établie entre la Ville et l'exploitant à l'issue de la procédure de sélection.

10. Droit à l'image

A des fins de communication à destination du grand public, l'exposant accepte une utilisation gratuite de son image ; par la Ville, via des photographies, des films, des reportages télévisuels ou de presses écrites et des enregistrements de toute sorte et renonce à réclamer tout droit pécuniaire direct ou indirect dans le cadre de cette communication.

11. Mesure sanitaire en cas d'épidémie

Dans un contexte marqué par la crise sanitaire, l'exploitant devra mettre en place toutes mesures liées aux prescriptions gouvernementales en matière de mesure sanitaire. Dans ce cadre, le titulaire de l'emplacement sera susceptible de mettre en place les mesures nécessaires, a minima :

- Respect des gestes barrières ;
- Mise à disposition de gel hydro alcoolique à la clientèle ;
- Toute autre mesure en vigueur en cette période, le cas échéant.

12. Rémunération, redevance et modalités de règlement

L'exploitant percevra les recettes liées à son activité.

L'exploitant versera une redevance d'occupation domaniale d'un montant de 500 € annuel. La redevance sera versée par moitié en début et milieu d'année.

L'exploitant versera également une redevance variable en fonction du chiffre d'affaire réalisé (pourcentage à proposer par le candidat dans son offre avec un minimum de 1%).

Le versement de la redevance variable est effectué après approbation des comptes de l'exercice achevé, soit au plus tard le 30 juin de l'année N+1 pour l'année N.

Le montant correspondant sera mis en recouvrement par la Ville au travers de l'établissement d'un titre de recettes et devra être payé par l'occupant, entre les mains du Trésorier Principal de l'Isle-Adam.

13. Présentation des candidatures

Les candidatures seront entièrement rédigées en langue française.

Chaque candidat devra produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes, datées et signées par lui :

- Présentation de l'exploitant ;
- Descriptif détaillé de la prestation au regard des caractéristiques attendues de l'exploitant ;
- Proposition de redevance variable (pourcentage à proposer par le candidat avec un minimum de 1%) ;
- Historique des expériences professionnelles comparables ;
- Extrait Kbis de moins de 3 mois ;
- Le cas échéant, attestation URSAAF de moins de 3 mois
- Attestation de régularité fiscale de moins de 3 mois ;
- Photocopie recto-verso de la carte de commerçant non sédentaire ;
- Copie du permis d'exploiter un débit de boisson ;
- Une attestation d'assurance incendie et responsabilité civile garantissant les risques d'accidents aux tiers en cours de validité ;
- Un récépissé de déclaration relatif à l'inspection sanitaire délivré par la D.D.P.P.

Conditions d'envoi ou remise des candidatures

Les candidats transmettront leur offre par mail à scene-adamoise@ville-isle-adam.fr sous la forme d'un document unique au format PDF. Seront pris en compte la date et l'heure de réception effective sur la boîte mail.

Date limite de réception des dossiers de candidature :
LUNDI 7 NOVEMBRE 2022 A 12H00

Les dossiers non complets ou reçus après le lundi 7 novembre à 12h ne seront pas retenus.

14. Examen et jugement des candidatures – Critères de choix

Les offres seront analysées sur la base des critères et par ordre de priorité suivants :

1. Adéquation de l'offre avec les attentes décrites
2. Adaptabilité/force de proposition
3. Tarifs pratiqués/Proposition redevance variable
4. Expérience