

APPEL A PROJET

Exploitation du point de restauration de la médiathèque La Passerelle et de l'espace snack de la salle de spectacle Guy Obino

Maître d'Ouvrage :
MAIRIE DE VITROLLES
Direction de la Culture et du Patrimoine/ Pôle médiathèques

DOCUMENT DE PRÉSENTATION

Date limite de réception des offres :
Le lundi 30 Juillet 2018 à 17 HEURES.

Contexte :

L'étude des candidatures tiendra compte tant de la capacité des candidats à fournir le service de restauration que de la capacité du projet à répondre aux enjeux du territoire en termes d'insertion par l'activité économique, de promotion des produits locaux et d'accès à la culture.

Situation géographique

Avec ses 37 000 habitants, Vitrolles est la huitième commune des Bouches du Rhône en terme de population. Située au bord de l'étang de Berre, à proximité d'axes autoroutiers structurants, de l'aéroport international de Marseille Provence et de plateformes d'échanges importants, elle est un pôle d'emploi majeur du département à 15 minutes de Marseille et d'Aix en Provence.

De nombreuses animations culturelles et sportives viennent ponctuer la vie de la cité tout au long de l'année.

Vitrolles abrite également de nombreux services : 16 écoles maternelles et 16 écoles élémentaires, 4 collèges et 3 lycées.

La commune de Vitrolles lance un appel à projet pour l'exploitation d'un point de restauration au sein de sa médiathèque la passerelle qui a ouvert ses portes en septembre 2016 et l'exploitation d'un espace snack de la salle de spectacle Guy Obino. La prestation devra également s'étendre à différents établissements culturels (cinéma les Lumières, école municipale de musique et de danse...) lors de manifestations exceptionnelles.

La salle de spectacles est située au Nord de la ville, elle est excentrée du centre-ville. L'activité développée devra apporter une valeur ajoutée à la programmation culturelle de la salle en créant un lieu convivial avant et après les spectacles

La médiathèque est située à proximité immédiate de la place du marché, au cœur du quartier des Pins. Outre le caractère central du lieu, l'activité développée devra contribuer à renforcer la dynamique commerciale du centre-ville et participer ainsi au développement du flux de clientèles sur le cœur de ville.

Publics cibles

Les publics cibles seront les salariés de la zone de chalandise dont 120 salariés pour le Romarin et la médiathèque, les habitants de la zone en question soit environ 6000 (source IRIS), les lycéens du Lycée Mendès France (1400 élèves en 2012), les clients du marché du vendredi matin qui est situé sur la place devant la médiathèque (160 étals selon source EPARECA) et enfin les usagers de la médiathèque, soit aujourd'hui environ 10 000 adhérents.

La médiathèque Centrale compte aujourd'hui en moyenne 400 visiteurs par jour avec des pics à 800 visiteurs les mercredis et les samedis.

L'offre de restauration sur le territoire est pour le moment assez limitée :

*Centre urbain : (à 7 min à pied du quartier des Pins) : 9 commerces de restauration rapide standard (sandwichs-frites, pizza), 6 restaurants ouverts pour le déjeuner et 3 boulangeries (dont une proposant des menus).

*Bastide Blanche (accès en voiture) : Offre standardisée d'un centre commercial : chaînes de restauration rapide à l'américaine (Mac Donald, KFC, Burger king), à la française (type Brioche dorée, Paul), cafétérias familiales (Flunch, Ikéa), restauration rapide asiatique et chaîne de brasserie (dont Maître Kanter), une pizzeria et une crêperie. Pas de terrasse en extérieur sauf, Mac Donald, KFC, Paul et Burger king.

L'étude de marché montre qu'il n'y a pas d'offre recensée sur le territoire pour un lieu de détente ouvert à tous (type « salon de thé ») alliant un environnement chaleureux et un accès à des prestations culturelles. L'initiative ne rentre pas en concurrence directe avec les restaurants avec ticket moyen assez élevé (de 11 à 20 euros). A noter qu'il n'y a pas d'offre spécifique sur le « bien manger » : produits frais et/ou locaux dans le quartier des Pins mais un snack qui vient d'ouvrir en juin 2017 proposant de la restauration rapide type snacking...

I) Composition des locaux commerciaux

a) La médiathèque la Passerelle

Le bâtiment est une médiathèque de près de 3000 m2 qui a ouvert ses portes en septembre 2016.

Il offrira en rez-de-chaussée:

- **Espace Snack** : Près de 92.5 m2 d'espace restauration à l'intérieur, hors bar et hors zone accueil du rez-de-chaussée.

Une vingtaine de couverts à l'intérieur et une douzaine à l'extérieur sont possibles, soit à peu près trente places assises dédiées au snack. (Salle devant l'auditorium)

Le stock restaurant mesure environ 9m2.

Le bar mesure environ 12m de long.

Des prises courant fort et courant faible sont prévues de part et d'autre du bar pour le snack et pour le bureau des inscriptions.

Le bar est couvert par le wifi

-Espace accueil (prêt/retours des documents) bureau d'inscription au bout du bar

-Une salle d'actualité disposant de plus de 100 titres de périodiques consultables sur place ou à emprunter

-La miniothèque ou section jeunesse de plus de 230 de m2

-Une salle d'accueil des classes de 60 m2

-Une salle ludothèque pour jouer sur place de 60 m2

Au premier étage :

-L'ensemble des collections à destination des adolescents et des adultes soit 60 000 documents.

-Un espace public numérique

-Une salle d'ateliers numériques

-Une salle pour les adolescents

-Deux salles de travail au calme

b) La salle de spectacles Guy Obino

Est une salle de spectacle de 2500 m² de plan pieds avec un parking sous terrain d'une centaine de places. La jauge est variable de 475 à 1500 places.

La salle est composée de locaux techniques, de loges artistes, de l'espace scénique et public, d'un espace accueil et caisse et d'une salle des pas perdus comportant un bar.

L'espace bar mesure environ 10m de long sur 3m de profondeur. Il est accessible aux PMR (y compris le comptoir).

il comprend deux banque réfrigérées de 4m linéaire chacune.

Des prises 16 ampères monophasée.

Un point d'eau avec eau chaude par cumulus.

Deux meubles bas de rangement.

II) Fournitures prises en charge par la commune

Médiathèque la passerelle : bar, éviers, vitrine réfrigérée, mobilier dans salles du restaurant, mobilier de terrasse.

Espace snack de la salle de spectacle Guy Obino : un point d'eau, une banque réfrigérée (2 x 4 mètres linéaires), un comptoir d'accueil, et plusieurs arrivées électriques. Un local traiteur est aussi mis à disposition du prestataire (à partager avec le traiteur en charge du catering des artistes). Cet espace n'est pas destiné à la préparation de plats cuisinés. Tout équipement supplémentaire est à la charge exclusive du PRENEUR. La zone traiteur n'est pas équipée en appareil de maintien au froid, ni de réchauffe.

Un état des lieux sera établi contradictoirement entre les parties dans un délai d'un mois à compter de la signature de la convention d'occupation du domaine public.

III) Exploitation et optimisation des lieux par le locataire

Fourniture du mobilier pour la médiathèque la passerelle : fourniture et pose des appareils de cuisine (matériels de cuisson type micro_onde, machine à panini, frigos, caisse enregistreuse, camionnette réfrigérée, ordinateur, caisse enregistreuse, terminal CB, petit matériel de cuisine, vaisselle...)

L'ensemble de ces points fera l'objet d'un accord préalable du propriétaire.

Fourniture du mobilier pour l'espace snack de la salle de spectacle Guy Obino : Machine à glaçons, appareil de maintien au chaud électrique, appareil à pression (tireuse + gaz), meuble de rangement, plan de travail inox pour espace bar, micro-onde, caisse enregistreuse, ordinateur, terminal CB, matériel de cuisine, vaisselle...)

IV) Coût du loyer-bail pour les deux espaces

L'appel à projet donnera ensuite lieu à la signature d'une convention d'occupation du domaine public qui aura pour objet de définir les conditions de mise à disposition, sous la forme d'une convention autorisant l'occupation d'une dépendance du domaine public, de l'espace de café-restaurant au sein du rez-de-chaussée de la médiathèque et de l'espace snack de la salle de spectacle Guy Obino, dans les conditions d'utilisation qui y seront mentionnées et contre le versement d'une redevance annuelle dont le montant sera de 1200 euros. La partie fixe de la redevance n'étant due qu'à compter du jour de démarrage de l'exploitation de l'espace qui sera constatée par un procès-verbal contradictoire entre les deux parties.

Elle est payable à terme à échoir trimestriellement en quatre fractions égales de 300 euros (émission obligatoire d'un titre de recettes par les Finances, à la demande du service : règles de la comptabilité publique) auprès du Trésor Public, Avenue Rhin et Danube, 13127 Vitrolles.

La convention sera conclue pour une durée d'un an reconductible 4 fois par tacite reconduction.

La convention pourra être dénoncée par la collectivité en cas de mauvaise exécution des règles de fonctionnement exigées dans le présent cahier des charges ou par le prestataire en cas de recettes insuffisantes mettant en cause l'équilibre financier de la structure (justificatifs comptables à fournir à l'appui de la demande).

Typologie de l'activité souhaitée à la médiathèque la Passerelle

La commune souhaite que l'activité de restauration soit de qualité. Un nouveau type de restauration rapide voit le jour depuis quelques années en lien avec une volonté des consommateurs de « manger mieux » et de sortir des sentiers battus. La collectivité recommande donc au candidat de proposer des menus type bio-food, fast-good, ethnic food... Par ailleurs les consommateurs sont de plus en plus vigilants concernant leur santé alimentaire. Les produits frais et de saison sont à privilégier.

Enfin la carte du restaurant est un outil de communication à part entière. La carte doit également pouvoir s'adapter aux différentes heures de consommation (le chiffre d'affaire étant généralement réalisé de 11h30 à 15h), une proposition de petits déjeuners, goûters, de salon de thé par exemple peut permettre de diversifier et optimiser la fréquentation.

Afin d'assurer une mixité de clientèle, il faut envisager un ticket moyen assez bas pour l'offre de déjeuner : 7 euros pour une formule snack/boisson (tarif basé sur le montant moyen d'un ticket restaurant à 6 euros). Penser également à un menu enfant et des offres petit déjeuner et goûters peu onéreuses. Proposition basse des ventes de boissons (soda vendu à 1euro au snack de proximité), café...

Prévoir une offre diversifiée en produit ne nécessitant pas l'utilisation d'une cuisine (produit froid ou pouvant être préparés avec un appareil type Thermomix/achat-revente pour les viennoiseries et pâtisseries à envisager et réchauffage des plats en micro-onde).

De plus, le lieu étant ouvert à la consommation de nourriture et de boissons venant de l'extérieur, le projet ne bénéficie pas de l'exclusivité « classique » d'un lieu de restauration.

Par ailleurs, la commune sera attentive aux propositions d'animations proposées par le porteur de projet et mises en place en partenariat avec les bibliothécaires. Les candidats devront également étudier le projet scientifique et culturel de la médiathèque (annexe de l'appel à projet) afin de proposer des animations en lien avec sa politique documentaire.

Les candidats retenus s'engagent à assurer l'ouverture du point snack de la médiathèque au moins une partie des horaires d'ouverture du bâtiment 31h par semaine.

Les horaires d'ouverture du snack sont négociables et aménageables avec l'accord du bailleur

La médiathèque ouvre quant à elle

-Mardi 10h-18h

-Mercredi 10h-18h

-Jeudi 14h- 17h

-Vendredi 10h-19h

-Samedi 10h18h

-Lors des animations de la médiathèque en soirée (animations régulières les vendredis soirs et les mardis soirs lors des conférences publiques 1 fois par mois) ou le week-end ou les animations d'autres services de la ville souhaitant utiliser le lieu après validation du responsable du bâtiment.

Typologie de l'activité souhaitée à l'espace snack de la salle de spectacle Guy Obino

Planning indicatif des manifestations (non exhaustif)

Interventions dans le cadre de la saison culturelle et d'autres manifestations sur autorisation de la ville.

La liste ci-dessous est donnée à titre indicatif. Il s'agit de la programmation en cours. La programmation à venir est en cours de construction. Des soirées supplémentaires sont possibles en fonction des opportunités de la Ville. Le prestataire sera informé au plus tôt des dates supplémentaires.

La jauge de la salle de spectacle est à minima de 500 personnes et à maxima de 1000 personnes.

Pour information à ce jour nous enregistrons un taux de remplissage de 93 %.

Date	Titre de la manifestation
29/09	Concert SLIMANE
11/11	Concert ORCHESTRE NATIONAL DE BARBES
18/11	Danse INDEX
25/11	Humour JARRY
13/12	Cirque LES ENCOMBRANTS
10/02	Concert CHRISTOPHE
17/02	Humour CAMILLE LELLOUCHE
20/02	Théâtre LES EVENEMENTS
30/03	Théâtre TARTUFFE
13/04	Concert NO ONE IS INNOCENT
25/04	Humour ALBAN IVANOF
19/04	Cirque PORTEE DE FEMMES
04/05	Humour SUPER MADO

Le PRENEUR fournira les boissons (soft, eau, vin, bières, champagne, cidre...), les denrées alimentaires adaptées en fonction des spectacles et des types de public, après discussion avec les programmeurs (snacking, sandwiches, plats à réchauffer, crêpes, gaufres, bonbons, barres chocolatées), le matériel nécessaire à l'exploitation du bar de la salle Guy OBINO ainsi que le personnel qualifié.

Dispositions générales :

La vente d'alcool aux mineurs est strictement interdite (voir CODE DE LA SANTÉ PUBLIQUE : ART. L. 3342-1, L. 3342-3). La vente de boissons sera limitée à la licence II quel que soit le type de licence dont le PRENEUR est titulaire.

Le PRENEUR pourra proposer au public un système de type « écocup », avec dépôt de caution (1€) et restitution de la caution lors du retour de l'écocup.

Aucun récipient en verre ne sera autorisé dans la salle y compris à l'espace bar (gobelets et bouteilles en plastique uniquement, pet sans bouchons pour les eaux minérales).

Le nettoyage et le rangement de la zone bar incombe totalement au PRENEUR.

Le type de boissons et denrées alimentaires mises en vente sera à valider avant chaque manifestation par le BAILLEUR.

Le PRENEUR sera attentif aux Dates Limites de Consommation portées sur les produits qu'il met en vente.

Toute utilisation de flammes est interdite dans l'ensemble du bâtiment.

Toute modification électrique est interdite dans l'ensemble du bâtiment.

Livraison et préparation :

La livraison est possible dès la veille du spectacle de 9h à midi et de 13h30 à 17h, ainsi que le jour du spectacle aux mêmes horaires, après prise de rendez-vous avec le régisseur général.

Zone de livraison :

Elle est située sur la face nord de la salle de spectacles, déchargement possible à l'intérieur. Il convient de prévoir les moyens nécessaires au transport des matériels (diabes, transpalettes, chariots..).

Le personnel du BAILLEUR n'est pas habilité à décharger et installer le matériel du PRENEUR.

Ouverture des ventes :

Le PRENEUR devra être en capacité d'accueillir et de servir le public, une heure avant l'ouverture des portes.

L'ensemble de son personnel devra être identifiable par le public (tee-shirt, casquette, badge...).

La vente en salle sera autorisée sur certains spectacles avec accord du BAILLEUR.

Tarifs des boissons et denrées alimentaires.

La détermination des prix à la vente d'autres produits se fera avec le BAILLEUR.

Personnel du PRENEUR :

Le nombre de personnels sera défini en collaboration avec le BAILLEUR, pour chaque manifestation. Il ne saurait être inférieur à 4 personnes.

Le PRENEUR s'engage à respecter le Code du Travail et à être en conformité avec les organismes fiscaux.

L option insertion professionnelle : *Ce critère n'est pas obligatoire, il n'est qu'optionnel.*

Le candidat pourra proposer un fonctionnement de son entreprise qui permet l'insertion professionnelle. L'encadrement technique des salariés en insertion est obligatoire et primordial pour la réussite du projet. L'encadrant technique doit cumuler des compétences métier (service, gestion, approvisionnement, règles de sécurité et d'hygiène...) ainsi que des compétences d'encadrement et de formation. Les moyens mis en place et les résultats de cet accompagnement conditionneront la modulation de l'aide au poste par l'état.

Remises des offres

Les offres seront présentées dans une enveloppe extérieure cachetée comprenant une enveloppe intérieure unique, également cachetée, portant la mention « Enveloppe unique – candidature prestation « Exploitation du point de restauration à la médiathèque La Passerelle et de l'espace snack de la salle de spectacle Guy Obino », selon les indications mentionnées ci-dessous.

Sont éligibles les projets ou activités s'inscrivant dans le champ de l'économie sociale et solidaire

Le dossier à remettre par chaque candidat comprendra les pièces suivantes dans une enveloppe unique :

1. Copie du ou des jugements prononcés si le candidat est en redressement judiciaire ;
2. Attestation de formation hygiène alimentaire, adaptée à la restauration commerciale.
3. Attestation de déclaration et d'identification auprès des services vétérinaires départementaux.
4. Copie de la licence nominative de débit de boissons
5. Un mémoire technique détaillant les spécifications techniques de l'offre telles que mentionnées ci-dessous. Ce document représentera une pièce majeure dans le jugement de l'offre. Le candidat devra donc porter l'effort tout particulièrement à la constitution de ce document contractuel.

Il devra notamment comprendre :

- Présentation du candidat, son parcours professionnel, ses compétences et qualifications (copie des diplômes), sa motivation,
- Son projet d'activités (type de restauration, produits et denrées utilisées, circuits courts, etc.),
- Ses propositions pour animer le lieu et garantir une ouverture la plus large possible (nb de jours par an, types d'animations, etc.),
- La faisabilité financière de son projet : Plan de financement et budget prévisionnel à trois ans + comptes clôturés des deux derniers exercices le cas échéant
- Projet pédagogique des employés en insertion si présentation de ce critère non obligatoire.

Il est précisé que ce document est un document contractuel qui engage l'entreprise candidate.

Le mémoire devra être daté, tamponné et signé en dernière page.

L'absence de l'un des éléments cités ci-dessus entraînera le rejet de la candidature totale.

Critères d'analyse des candidatures

Le candidat devra apporter la preuve de ses qualifications professionnelles.

Par ailleurs, le porteur de projet, à travers un dossier de candidature, devra démontrer :

- Sa motivation _ note sur 10 points
- Ses compétences et qualifications _note sur 10 points
- Son parcours professionnel _note sur 10 points
- Son projet d'activité (type de restauration, produits et denrées utilisées, circuits courts, etc.) _note sur 30 points

-Ses propositions pour animer le lieu et garantir une ouverture la plus large possible (nb de jours par an, types d'animations, etc.) _note sur 10 points

-La faisabilité financière de son projet: Plan de financement et budget prévisionnel à trois ans + comptes clôturés des deux derniers exercices le cas échéant_ note sur 20 points

-Projet pédagogique des employés en insertion _note sur 10 points

DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES CANDIDATURES : le lundi 30 juillet 2018 à 17h

DATE DE MISE A DISPOSITION : Mi septembre 2018

La commune de Vitrolles invite les candidats intéressés à faire parvenir leur dossier de

Candidature à : l'adresse suivante : **MAIRIE DE VITROLLES**
Pôle médiathèques
Médiathèque La Passerelle
Place de la liberté
13127 VITROLLES

Renseignements complémentaires :

Pour obtenir tous renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront faire parvenir au plus tard 4 jours avant la date limite de remise des offres, une demande écrite à :

Ville de Vitrolles
Pôle médiathèques (snack)
Médiathèque La Passerelle
Place de la liberté
13127 Vitrolles
Courriel : emilie.canaple@ville-vitrolles13.fr

Une réponse sera alors adressée à tous les candidats ayant été destinataires du dossier.