



I. APPEL À CANDIDATURE
Bar et Restauration
Au DOUZE

Ville de CERGY

La consultation



Date limite de remise des offres : 26 avril 2024 à 12h00

Table des matières

I. APPEL À CANDIDATURE.....	1
1. - Préambule.....	3
2. - Dépôt des dossiers de candidature	6
3. - Procédure de la candidature	6
4. - Liste des pièces à fournir	8
5. - Critères d'attribution	9
6. - Les modalités contractuelles et tarifaires.....	12
7. - L'abandon de l'appel à candidature.....	12
II. DESCRIPTIF DES LIEUX	13
8. - Les espaces.....	14
9. - Le matériel mis à disposition du bénéficiaire :.....	15
10. - Les modalités d'occupation :.....	16
11. - La cohabitation au sein du Douze	18
12. - La logistique et la technique	18
Annexe 1 : plan du site.....	19



1. - Préambule

Ville nouvelle de 67 000 habitants, ville centre de la Communauté d'agglomération de Cergy-Pontoise, Cergy est située à une trentaine de kilomètres de Paris (RER A, SNCF, A15...) et aux portes du parc naturel du Vexin. Disposant d'une qualité de vie et d'une offre riche de services au public, elle constitue un pôle économique et administratif majeur du territoire, avec une attractivité culturelle et étudiante forte.

Le Douze est un équipement culturel, social, artistique et événementiel, ouvert en 2021. Sa conception, son projet et son organisation en font un lieu composite dont le rayonnement est à la fois local, départemental et francilien. Il rassemble une offre de services pluriels : musicaux (pédagogie et enseignement, accompagnement de projets, accueil des pratiques, enregistrement, diffusion), et socio-éducatifs (ateliers famille, accueil jeunesse, permanences CAF, projets en lien avec les habitants...). C'est aussi le carrefour de nombreuses associations qui disposent de locaux pour la mise en place de leurs activités (danse, cours de langue, expressions corporelles, ateliers multimédias...).

Le Douze développe ainsi une offre située au carrefour du social, de la jeunesse et de la culture en s'appuyant sur la présence d'un accueil mutualisé, d'une Maison de Quartier, d'un espace jeunesse, d'une Ecole de Musique Municipale, de Studios de répétition et d'enregistrement, de salles de diffusions de tailles variées (Grande salle, Salle du Bar et salle club/en rénovation), de deux salles de danse et d'un espace bar et restauration.

C'est un lieu de vie, de rencontres et d'échanges où se croisent des personnes de tous les âges, de toutes situations socioprofessionnelles, de nationalités variées.

C'est également un "lieu ressource" permettant à chacun de bénéficier d'un accueil, d'une écoute et d'informations pour construire ses projets individuels ou collectifs.

Les pôles d'activités du Douze en détail :

Le pôle événements

Avec la plus grande salle de spectacle du Val-d'Oise entièrement modulable, le Douze propose des spectacles variés, essentiellement musicaux, de tous styles et pour tous les publics.

- La salle de spectacle, équipement phare du Douze, peut accueillir 650 personnes assises et jusqu'à 1 200 personnes debout.

Le Douze a accueilli et proposé plus de 20 concerts et spectacles sur la saison 22/23, tous musiques actuelles à l'exception d'un grand rendez-vous humour.



La salle de spectacle peut également être mise à disposition des associations, écoles, entreprises sur demande (à l'exclusion des fêtes privées) pour différents types d'utilisations (remises de diplômes, salons...). Les mises à disposition peuvent être payantes ou gratuites selon qu'il s'agira d'un partenariat ou d'un événement autonome.



- Le Baraz'art, espace show case au sein du Douze, peut accueillir des petites formations et jusque 50 personnes assises

Le Pôle musique

Le pôle musique accueille l'École municipale de musique, les studios d'enregistrement et de répétition ainsi que les activités d'accompagnement artistique et développe des parcours et des outils propices au rayonnement de la musique sur Cergy.

Le Centre de ressources du Combo 95 est installé au sein de ce pôle musique et participe de cette dynamique.

Quelques chiffres :

- 300 élèves inscrits à l'école municipale de musique
- 335 musiciens inscrits aux Studios de répétition et enregistrement
- Des artistes en résidence toute l'année
- Des rencontres, masters class et ateliers réguliers
- Plus de cent rendez-vous musiciens/groupes au sein du centre de ressources musiques actuelles départemental du Combo 95...



Le Pôle Centre social, jeunesse et associatif

Ouvert à toutes et tous, ce pôle est un lieu convivial où l'accueil est primordial. L'équipe, toujours à l'écoute, est attentive aux besoins et aux envies des habitant-e-s afin d'informer, conseiller et orienter vers une action du centre, un service de la ville ou un partenaire extérieur. Cette démarche de l'équipe permet de tisser des liens de confiance avec les habitant-e-s facilitant leur adhésion à la démarche du Centre social et d'être en contact permanent avec le quartier, d'en sentir le pouls. Lorsqu'un événement particulier arrive, l'équipe du Centre social est là pour accompagner, réagir ou communiquer. La Maison de quartier est alors relais de l'information, en direction de la population ou des services de la ville.

Si l'on peut y voir un lieu de loisirs, c'est avant tout un lieu de développement du « pouvoir d'agir ».

Chaque saison, ce sont notamment près de 80 associations régulières qui fréquentent l'équipement pour y organiser leurs activités (pratique physique, danse, ateliers artistiques, cours de langues...)



Pour plus d'informations sur l'équipement Culturel et social Le Douze :

- Site internet : <https://ledouze.cergy.fr>
- Articles de presse ouverture de l'équipement :
 - <https://urlz.fr/lcAk>
 - <https://urlz.fr/lcAq>
 - <https://urlz.fr/lcAz>
 - <https://urlz.fr/lcAJ>
 -
- Articles de presse saison 22/23 :
 - <https://urlz.fr/lcA4>

- <https://urlz.fr/lcA8>
- <https://urlz.fr/lcAb>
- <https://urlz.fr/lcAf>

2.- Dépôt des dossiers de candidature

Les dossiers des candidats seront à envoyer par courrier (cachet de la Poste faisant foi) ou à déposer **avant le vendredi 26 avril 2024 à 12h00** en version papier uniquement à l'adresse suivante :

*Mairie de Cergy
À l'attention du service
Commerce
Bar et restauration au Douze
3, place Olympe-de-Gouges
BP 48000
95801 CERGY PONTOISE CEDEX*

Seront acceptées les réponses électroniques uniquement via la plateforme Maximilien sur le profil « Acheteurs ».

La Ville de Cergy analysera les candidatures pour un début d'exploitation prévisionnelle le lundi 16 septembre 2024. En fonction des analyses des candidatures réceptionnées, la Ville se réserve la liberté de reporter le début d'exploitation.

Seuls les dossiers complets seront examinés pour attribution. Les plis reçus hors délai seront retournés à leurs auteurs par courrier recommandé avec AR.

Tout renseignement complémentaire pourra être obtenu auprès du Douze par mèl : ledouze@cergy.fr ou par téléphone 01 34 33 32 12

3.- Procédure de la candidature

Le présent appel à candidature a pour objet la conclusion d'une convention de partenariat précaire et révocable d'une durée de trois ans permettant :

- L'exploitation de l'espace bar et restauration du Douze afin de proposer une offre qualitative de petite restauration au sein du « Baraz'art »
- L'exploitation d'un débit de boisson dans le bar de la Grande Salle de spectacle lors des concerts, restitutions et différents usages du lieu.

Elle pourra être reconduite expressément par décision du Maire pour une durée supplémentaire de trois ans.

Le candidat devra proposer dans son offre le détail de son projet de restauration et de débit de boissons, les modalités de la mise en œuvre, et préciser les motivations de ces propositions.

La sélection est organisée selon les étapes suivantes :

- I. Mise en place de visites du site du Douze, en présence d'un représentant de la Ville, afin que les différents candidats puissent évaluer *in situ* les locaux, espaces et matériels mis à disposition du projet
- II. Dépôt de projets répondant aux conditions d'occupation définies dans le présent appel à projet
- III. Sélection des candidats dont le projet a été déclaré éligible par la Ville à participer à la phase d'entretien avec le jury et information des candidats retenus et de ceux non retenus par courrier recommandé.
- IV. Mise en place d'un entretien entre la Ville et chacun des candidats retenus, étant précisé que :
 - Ce temps d'échange a pour objet d'identifier et de définir les moyens propres à satisfaire les besoins du Douze détaillés dans l'appel à projet ;
 - Il peut avoir pour effet de modifier, dans le sens d'une amélioration le projet afin de satisfaire au mieux les objectifs de l'occupation du domaine public de la Ville et de l'exploitant ;
 - Chaque candidat retenu est entendu dans des conditions de stricte égalité et la Ville ne peut donner aux candidats retenus des informations susceptibles d'avantager certains par rapport aux autres ;
- V. La Ville arrête et retient le projet final et informe le candidat retenu pour la phase de négociation et les candidats non retenus pour cette phase par courrier recommandé
- VI. La Ville engage avec le candidat retenu une négociation des termes et conditions de son occupation, aux fins de mise en œuvre de son projet.
- VII. La signature de toute convention avec le candidat retenu sera préalablement soumise à l'organe délibérant de la Ville

La Ville de Cergy se réserve la possibilité de se rendre aux lieux d'exercice de l'activité indiqués par les candidats le cas échéant, pour apprécier la qualité de l'offre de service.

Calendrier prévisionnel de la procédure (Ce calendrier pourra être modifié par la Ville sans dédommagement) :

18 mars 2024	Publication de l'appel à projet (RC + cahier des charges)
26 avril 2024 - 12h00	Limite de réception des dossiers
Du 28 avril au 25 mai 2024	Analyse des candidatures et des projets
1 ^{ère} quinzaine de juillet 2024	Avis de la commission des projets sur les candidatures et projets soumis
	Echange constructif entre la commission et les projets retenus
2 ^{ème} quinzaine de juin 2024	La commission retient le projet final et en informe le candidat

	Négociation et finalisation des conditions de la convention
1 ^{ère} quinzaine de juillet 2024	Validation du projet en commission permanente et notification
1 ^{ème} quinzaine de juillet 2024	Entrée en vigueur de la convention
Lundi 16 septembre 2024	Ouverture

Visites de l'équipement :

Préalablement au dépôt de leur dossier, les candidats pourront solliciter une visite du site auprès de Madame Muriel TARTARIN, référente coordination et accueil du Douze au 01.34.43.77.21 ou par mail à muriel.tartarin@ceryg.fr ou ledouze@ceryg.fr, étant indiqué que les créneaux de visite possible sont les suivants :

- Le 2 avril de 10h00 à 12h00
- Le 5 avril de 15h00 à 17h00
- Le 8 avril de 10h00 à 12h00
- Le 12 avril de 15h00 à 17 h00

Les visiteurs seront reçus sur place.

Les questions seront listées et les réponses apportées dans les 48h suivant la visite à tous les candidats par mail.

4.- Liste des pièces à fournir

Les dossiers devront contenir les pièces suivantes :

- Le projet d'exploitation (voir détail du projet à fournir ci-après : *4-Critères d'attribution*)
- Une lettre de candidature signée par le représentant légal de la société ou la personne habilitée à engager la société, précisant le nom, la forme juridique et la raison sociale du candidat.
- Une lettre de motivation du candidat présentant le candidat et portant sur les conditions dans lesquelles il entend mener à bien la réponse à l'appel à Projet.
- Une déclaration sur l'honneur justifiant que :
 - Le candidat (et le mandataire du groupement candidat) n'a pas fait l'objet, au cours des 5 dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions mentionnées aux articles L8221-1, L8221-3, L8221-5, L8231-1, L8241-1 et L8251-1 du code du travail du Code du travail ;
 - Le candidat (et le mandataire du groupement candidat) n'a pas fait l'objet, au cours des 5 dernières années, d'une condamnation définitive pour l'une des infractions prévues par les articles suivants du code pénal : les articles 222-38, 222-40, 313-1 à 313-3, 314-1 à 314-3, 324-1 à 324-6, 421-2-1, le deuxième alinéa de l'article 421-5, l'article 433-1, le deuxième alinéa de l'article 433-2, le huitième alinéa de l'article 434-9, le deuxième alinéa de l'article 434-9-1, les articles 435-3, 435-4, 435-9, 435-10, 441-1 à 441-7, les premier et deuxième alinéas de l'article 441-8, l'article 441-9 et les articles 445-1 et 450-1 du Code pénal et par l'article 1741 du Code général des impôts , ou qu'il n'a pas fait l'objet d'une condamnation

pour une infraction de même nature dans un autre Etat de l'Union Européenne;

-Les salariés sont et seront régulièrement employés au regard des articles L.3243-1, L.3243-2 et L.3243-4 du Code du travail

-Le candidat est en règle, au cours de l'année précédant celle au cours de laquelle a lieu le lancement de la consultation, au regard des articles L5212-1, L5212-2, L5212-5 et L5212-9 du Code du Travail concernant l'emploi des travailleurs handicapés.

- Une copie de la pièce d'identité du porteur de projet
- Un justificatif d'immatriculation au registre du commerce et des sociétés (extrait Kbis de moins de 3 mois) ou au répertoire des métiers (n° de SIRET et code NAF),
- Une copie de déclaration d'embauche URSSAF (pour les salariés éventuels)
- Une attestation de formation aux bonnes pratiques d'hygiène (HACCP) et diplôme de cuisinier (listé dans l'arrêté du 25 novembre 2011)
- Une attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle,
- Une déclaration concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant,mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale (CERFA 13984 le cas échéant)
- Une copie du récépissé de licence de vente de boissons alcoolisées du 3^{ème} groupe si existant
- Un permis d'exploitation
- Un permis de vente de boissons alcoolisées la nuit
- Une note technique concernant les appareils de restauration
- S'ils existent, les informations concernant les tiers, parties prenantes du projet
- Grille tarifaire prévisionnelle
- Business plan sur 3 ans
- Tous documents relatifs aux références professionnelles

Le candidat retenu sera informé par courrier recommandé avec AR à l'issue de la procédure de sélection. Les candidats évincés seront informés selon les mêmes modalités.

La consultation et les offres présentés par le candidat ont valeur contractuelle

Le non-respect d'un document ayant valeur contractuelle pourra conduire à la rupture de la convention de partenariat.

Suite à l'ouverture des plis, la Ville se réserve la possibilité de prendre attache avec le candidat si des pièces complémentaires étaient nécessaire à l'étude du dossier.

La convention de partenariat est conclue intuitu personae.

5.- Critères d'attribution

Les candidatures seront examinées par la Ville et le choix du projet sera effectué sur la base des critères de sélections définis dans le tableau ci-après.

Le candidat devra présenter son projet de la façon la plus détaillée possible. Cette présentation devra impérativement comprendre les parties suivantes :

- 1- Les offres de restauration et de bar du projet d'exploitation
- 2- L'intégration de l'activité à l'équipement et la viabilité financière du projet
- 3- La qualité environnementale de la démarche

Le candidat est libre d'ajouter à ces éléments toute autre information complémentaire qui lui semble utile de présenter et permettant d'apprécier l'intérêt et la cohérence d'ensemble du projet global, en fonction de son attractivité et de sa capacité à contribuer à la mise en valeur du site.

Les offres de restauration et de bar du projet d'exploitation

Une note de synthèse sur la présentation générale du projet d'exploitation détaillant :

- **La présentation du concept général et du positionnement du restaurant et du bar décrivant :**
 - Analyse des besoins (clientèles cibles, environnement et concurrence) et justification du concept proposé au regard de cette analyse
 - L'originalité du concept et le positionnement souhaité pour le restaurant
 - Vaissellerie et concept de présentation des tables
 - Nombre de places et de couverts estimés (tenant compte des limites imposées par le site)
 - Nom et identité visuelle proposée pour le restaurant (nécessitera l'accord de la Ville)

- **L'offre culinaire du restaurant décrivant :**
 - Présentation des propositions types et différentes formules selon la saisonnalité
 - La gamme des prix envisagée
 - Les produits utilisés, leur provenance et les partis pris en matière d'approvisionnement et de qualité produits (à mettre en lien avec le mémoire environnemental ci-dessous)

- **La présentation de l'offre de débit de boisson pour l'activité bar décrivant :**
 - Présentation des boissons soft et alcoolisées envisagées
 - La gamme des prix envisagée
 - Les produits utilisés, leur provenance et les partis pris en matière d'approvisionnement et de qualité produits (à mettre en lien avec le mémoire environnemental ci-dessous)

- **L'expérience dans les domaines concernés et grands principes de gestion**
 - Présentation des formations et du parcours de vie permettant de justifier de la capacité à œuvrer pour la bonne gestion de l'activité concernée
 - Effectifs envisagés selon les activités
 - Organisation générale de l'activité (matériels complémentaires, mode de gestion, livraisons...)

- **Le programme de communication, politique d'accueil et de services décrivant :**
 - Plan de communication (stratégie globale, outils mis en œuvre...)
 - Logique d'animation commerciale éventuelle
 - Promotion et politique de fidélisation des clients

L'intégration de l'activité à l'équipement et la viabilité financière du projet

Le candidat devra présenter comment son offre s'adapte au contexte spécifique d'un équipement à caractère culturel et social disposant notamment d'une salle de spectacle et comment elle prend en compte l'ensemble des publics accueillis. Seront étudiés en particulier :

- Intégration du restaurant et du bar à l'environnement du Douze (bâtiment et activités) et ses horaires et jours d'ouverture.
- Capacité spécifique à gérer un débit de boisson lors de spectacles à forte affluence
- Attention à l'accueil des publics en lien avec la nature de l'équipement (concept

- d'aménagement intérieur et décoration, musique d'ambiance...)
- Organisation envisagée pour la cohabitation des activités

Le candidat devra également indiquer comment son modèle économique prend en compte les différentes activités de la structure, ses opportunités et ses contraintes. Devront notamment être transmis :

- Détail chiffré des investissements matériels prévus
- Compte d'exploitation prévisionnel sur 3 ans présentant :
- Le détail du mode de calcul du chiffre d'affaires prévisionnel ;
- Les produits et charges (personnel, achats, frais généraux, frais de communication, autres) sur l'ensemble des années d'exploitation ;
- Le plan d'amortissement des investissements ;

La qualité environnementale de la démarche

Les candidats devront indiquer dans quelle mesure ils intègrent le développement durable dans la gestion de l'activité bar et restauration du Douze. Seront particulièrement analysés :

- Gestion, valorisation, tri et réduction des déchets (organiques et emballages)
- Gestion spécifique des verres et contenants lors des spectacles
- Lutte contre le gaspillage
- Lutte contre la pollution (véhicules utilisés...)
- Produits utilisés, leur provenance et les partis pris en matière d'approvisionnement et de qualité : part des produits issus de l'agriculture biologique ou en transition, présentation des fournisseurs « circuit court »
- Poursuite d'un projet concourant au développement durable dans l'ensemble de ses dimensions

À l'issue de cette première phase de sélection, une note sur 170 points sera attribuée aux candidats. Les meilleurs seront conviés à un entretien avec un jury représentatif de la collectivité. En fonction du nombre d'offres reçues, les autres offres pourront être rejetées par la collectivité dès cette première phase de sélection.

Entretien avec le jury

Cet entretien permettra d'analyser la pertinence et la solidité du modèle de l'offre de restauration et de débit de boisson proposé par le candidat. Il permettra également d'évaluer en quoi cette offre apporte une vraie plus-value au territoire en matière de diversité dans les propositions de restauration. Il permettra d'analyser le niveau d'implication et de motivation du candidat dans son projet. A l'occasion de cet entretien, les candidats devront fournir un business plan développé sur les trois périodes d'exploitation faisant apparaître les charges et produits associés afin de s'assurer que le projet proposé est économiquement viable.

N°	Description	Pondération
1	Qualité de l'offre de bar et restauration	100 points
1.1	Adaptation du concept et positionnement de l'offre	30
1.2	Offre de restauration et boissons pour le bar	30
1.3	Formation professionnelle et expérience dans les domaines concernés	20
1.4	Communication, politique d'accueil et de services, politique tarifaire	20
2	Intégration de l'activité à l'équipement et viabilité financière du projet	50 points
2.1	Adéquation du projet au rythme des activités et modalités de fonctionnement du lieu	20
2.2	Cohérence et robustesse du compte d'exploitation prévisionnel	30
3	Qualité de la démarche environnementale	20 points
3.1	Qualité du mémoire environnemental : labellisation, gestion des déchets, lutte contre le gaspillage, lutte contre la pollution, utilisation de véhicules à faible émission, pourcentage des produits issus de l'agriculture biologique et « circuit court »	20
4	Entretien avec le jury	30 points
4.1	Niveau d'implication et de motivation du candidat dans la mise en œuvre de son projet	20
4.2	Capacité à détailler et analyser la pertinence et la solidité du modèle des offres de bar et restauration proposées	10
Pondération totale des critères d'attribution :		200 points

6.- Les modalités contractuelles et tarifaires

▪ Une redevance minimale annuelle garantie (RMAG)

- Redevance Minimale Garantie (RMAG) fixée à 6 500 € TTC par an

▪ Une redevance variable et progressive

- Calculée annuellement sur la base d'un pourcentage du chiffre d'affaires HT fiscalement déclaré de l'ensemble des activités réalisées dans le périmètre de l'occupation

- La Ville attend des candidats une simulation fondée sur des prévisions de chiffres d'affaires cohérentes et étayées sur la base du compte d'exploitation prévisionnel précité. A minima, les candidats devront proposer :

→ Moins de 200 000 € HT de CA : application de la Redevance Minimale Garantie (RMAG) de 6500 € TTC

→ Au-delà de 200 000 € de CA: application de la Redevance Minimale Garantie (RMAG) de 6 500 € TTC à laquelle s'ajoute une redevance de 3% applicable sur la part de CA au-delà de 200 000€ ht.

7.- L'abandon de l'appel à candidature

La Ville de Cergy se réserve le droit de ne pas donner suite à la procédure.

Les candidats ne pourront, dans ce cas, prétendre à aucune indemnisation ou à quelconque dédommagement.



APPEL À CANDIDATURE
Bar et Restauration
Au DOUZE

Ville de CERGY

II. DESCRIPTIF DES LIEUX



8.- Les espaces

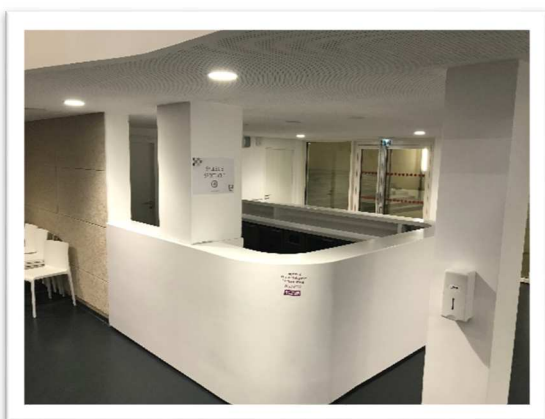
Les locaux mis à disposition du bénéficiaire :

Pour la mise en place de l'activité petite restauration :

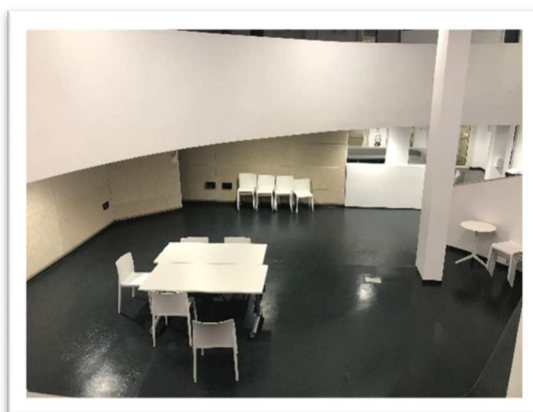
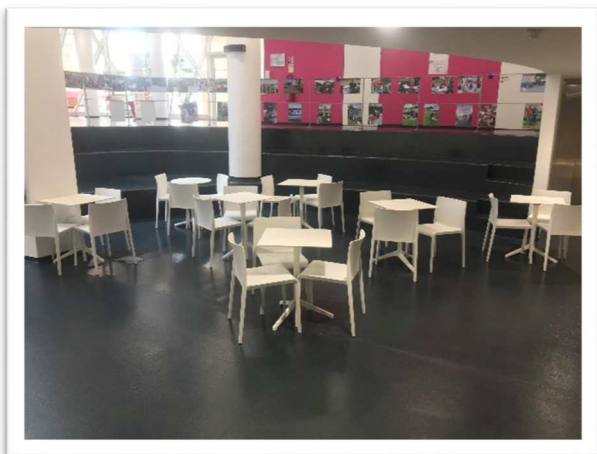
L'espace « Baraz'art » est situé au sein de l'équipement socioculturel Le Douze et d'une superficie de 89 m². Cet espace est constitué d'un bar et d'une salle de restauration.

Cet espace se trouve au cœur de l'équipement et facilement accessible. La capacité d'accueil en situation restauration est de 28 couverts.

Un arrière bar attenant, dédié au stockage et à la préparation est également mis à disposition et d'une superficie de 15 m².



Le bar du Baraz'art



La salle de restauration



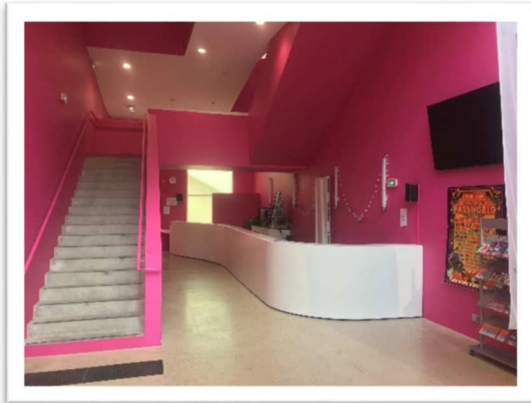
L'arrière bar

Pour la mise en place de l'activité de débit de boisson lors des spectacles :

L'espace bar de la Grande Salle se trouve dans l'espace accueil général de la salle de spectacle et d'une superficie de 10 m².

L'arrière bar est un espace conjoint, accessible depuis les deux bars de l'équipement.

Le bénéficiaire pourra faire usage du patio extérieur pour son activité de restauration lors des beaux jours. Cet espace restera partagé et à usage prioritaire du Douze. A titre indicatif, le patio dispose actuellement d'un mobilier permettant l'accueil de 12 couverts supplémentaires lors des beaux jours.



Le bar salle de spectacle

L'annexe 1 du présent appel à projet présente les plans des locaux concernés

9.- Le matériel mis à disposition du bénéficiaire :

Mobilier :

- Dans la salle et au bar du « Baraz'art »
- 12 tables pour deux personnes
- 2 mange-debouts pour deux personnes
- 24 chaises
- 6 tabourets hauts

Dans le cas où le preneur souhaiterait du mobilier supplémentaire, il fera son affaire à ses frais de se fournir auprès du même prestataire, pour le même mobilier que celui mis à

disposition. Dans ce cas, les références exactes des éléments lui seront communiquées.

Matériels de cuisine :

- Au bar du « Baraz'art »,
 - Bloc 4 réfrigérateurs encastrés sous plan de travail
 - 1 lave-vaisselle cycles courts
 - 1 évier deux bacs avec filtration
 - 1 placard métallique sous évier

- Dans l'arrière bar :
 - Cave à vin haute
 - Armoire froide haute
 - Meuble rangement métallique haut
 - Point d'eau

- Dans le bar de la Grande Salle :
 - Bloc 9 réfrigérateurs vitrine encastrés sous plan de travail
 - 1 lave-vaisselle cycles courts
 - 1 évier deux bacs avec filtration d'eau
 - 1 placard métallique sous évier
 - 1 cafetière grand volume

Le preneur sera responsable du nettoyage et de l'entretien des espaces, mobiliers et matériels mis à disposition et fera son affaire de faire intervenir, si besoin, le prestataire identifié par la Ville en cas de défaillance technique. La Ville devra toujours être informée des interventions réalisées sur le matériel mis à disposition.

10. - Les modalités d'occupation :

Le Douze est ouvert au public de 9h à 19h sans interruption du lundi au vendredi (sauf jeudi matin : ouverture à 11h30) et le samedi matin de 9h à 13h30. Le Douze est fermé tous les dimanches et l'ensemble des jours fériés (sauf spectacles ponctuels).

Le Douze est fermé annuellement pendant trois semaines : Entre le 24 décembre et le 1 janvier et entre le 1 et le 15 août.

Le Douze pourra également être fermé à l'occasion de ponts et jours spécifiques, dans la limite de cinq jours par an.

RESTAURATION BARAZ'ART

- Le Baraz'art doit être ouvert et servir au public du lundi au vendredi entre 11h00 et 18h00
- Les soirs de spectacle dans la Grande Salle, (25 représentations en moyenne par saison, étant entendu qu'une saison débute en octobre et se termine en mai), les horaires d'ouverture du Baraz'art seront étendus et continus de 11h à 21h (entre 17h et 22h en cas de spectacles le dimanche)
- L'arrière bar sera accessible au preneur pour la préparation, les livraisons et les besoins divers sur les horaires d'ouverture de l'équipement : du lundi au vendredi entre 9h et 22h. Le samedi entre 9h et 18h étant précisé que l'équipement est fermé le dimanche
- Le Baraz'art est ouvert à tous et accessible gratuitement

- Le bénéficiaire ne pourra en aucun cas organiser des événements dans le Baraz'art,
- Les bars et l'arrière cuisine seront à jouissance exclusive du bénéficiaire,
- En dehors des horaires d'ouverture de l'espace restauration du Baraz'art, la salle pourra être utilisée par la Ville et/ou ses partenaires,
- Le bénéficiaire pourra être sollicité par la Ville et/ou ses partenaires pour proposer ses services dans le cadre des animations proposées au sein de l'équipement,
- Le nettoyage des espaces, équipements et mobiliers listés dans le présent appel à candidature sera à la charge du bénéficiaire et devra être réalisé à chaque fin de service,
- La réparation et la maintenance des différents matériels listés dans le présent appel à projet seront à la charge du bénéficiaire.

ALIMENTATION

- Le preneur sera responsable de la mise en œuvre de l'offre de restauration,
- La consommation d'alcool dans ce cadre ne pourra se faire que lors des repas
- L'offre alimentaire devra être suffisamment large pour être accessible à tous,
- L'offre alimentaire devra se démarquer des offres déjà présentes sur le quartier et s'inscrire, autant que possible, en complémentarité,
- Les circuits courts et les produits frais et de saison seront privilégiés,
- La vaisselle plastique jetable est interdite,
- La cuisson est interdite dans l'équipement. Le preneur ne pourra procéder qu'à des actions de réchauffe par micro-ondes et/ou fours, de produits déjà préparés et cuits ailleurs,
- Le gaz est formellement interdit,
- La friture est formellement interdite,
- Aucune hotte ne pourra être installée,
- La liste des petits électroménagers dont le preneur aura besoin devra être annexée et devra recevoir l'aval de la Ville avant utilisation. Etant précisé que cette annexe devra en outre comporter la marque, la puissance, la date de 1^{ère} mise en service de l'équipement,

BAR DE LA GRANDE SALLE

En préambule afin que le candidat puisse rédiger son business plan, il est précisé que le bar de la Grande Salle est lié au fonctionnement de la salle de spectacle. Ainsi, son ouverture est à minima liée à la programmation musicale. D'autres événements pourront ponctuellement être organisés en sus et nécessiter l'animation de l'espace bar.

Il est précisé que la saison débute en octobre et se termine en mai de chaque année.

Il est précisé qu'au cours de la saison il faut compter entre 2 et 3 spectacles par mois.

- Les soirs de représentation dans la salle de spectacle, le bénéficiaire devra proposer une prestation de bar, dont des boissons alcoolisées
- La programmation des spectacles sera transmise au bénéficiaire au plus tard trois mois à l'avance,
- A l'exception de sandwiches et en-cas divers au comptoir, aucune autre restauration ne sera proposée dans ce cadre. La clientèle souhaitant se restaurer pourra être réorientée vers le Baraz'art en fonction de l'heure,

- De manière générale le bar de la Grande Salle ouvrira au public une heure avant le début du spectacle et restera ouvert 30 minutes après la fin du spectacle. Les horaires habituels d'ouverture du bar sont de 19h30 à 00h (début des spectacles à 20h30), Entre 17h et 21h30 en cas de spectacle le dimanche.
- Le bénéficiaire pourra être sollicité par la Ville et/ou ses partenaires pour proposer ses services dans le cadre des animations proposées au sein de la Grande Salle,
- Les contenants en verre (verre ou bouteilles) seront interdits à la clientèle. Le preneur se chargera de proposer des contenants dans d'autres matériaux et à proposer des principes de réutilisation (ecocup par exemple)
- L'arrière bar sera accessible au preneur pour la préparation, les livraisons et les besoins divers sur les horaires d'ouverture de l'équipement : du lundi au vendredi entre 9h et 22h. Le samedi entre 9h et 18h étant précisé que l'équipement est fermé le dimanche

11. La cohabitation au sein du Douze

- Le bénéficiaire devra se conformer au règlement intérieur du bâtiment dont dépendent les locaux, qui est joint en annexe N°2 afin d'assurer les meilleures conditions d'utilisation et de conservation de ceux-ci,
- Le bénéficiaire veillera à ce que ses usagers se conforment aux règles de ce même règlement intérieur,
- Le bénéficiaire s'engage à accueillir tous les publics avec courtoisie et convivialité,
- La diffusion d'une ambiance musicale dans l'espace Baraz'art ne sera autorisée qu'entre 18h et 21h les soirs de spectacle et à un volume permettant une bonne cohabitation avec l'ensemble des utilisateurs de l'équipement (60 db maximum)
- Les soirs de spectacles, la diffusion d'une musique d'ambiance dans le bar de la Grande Salle sera vivement recommandée pour la convivialité. Cette ambiance devra être adaptée au public accueilli et diffusée à un volume sonore adapté.

12. La logistique et la technique

- Le mobilier pourra être laissé sur place dans l'espace Baraz'art.
- La Ville ne saurait être tenue pour responsable en cas de vol ou de dégradations.
- La Ville se charge de mettre à disposition du preneur une arrivée électrique de 63A. Le contrat ENEDIS sera établi au nom du preneur qui assurera le paiement de la consommation au réel.
- Les points d'eau froide et chaude sont mis à disposition par la Ville. Un compteur divisionnaire sera posé par la Ville qui assurera une refacturation trimestrielle au réel de la consommation.

PROPRETE

- Le bénéficiaire pourra utiliser les containers du Douze pour la collecte de ses déchets.
- Le bénéficiaire devra effectuer un tri sélectif et déposer directement les déchets recyclables, les ordures ménagères et le verre dans le local à containers.
- Les déchets alimentaires devront être immédiatement ramassés et ne devront en aucun cas être entreposés au sol.
- Le bénéficiaire s'engage à une valorisation des déchets alimentaires selon les obligations légales en vigueur

Annexe 1 : plan du site

Zone surlignée en bleu : Bars et arrière bar

Zone surlignée en jaune : Salle de restauration

