

AVIS DE PUBLICITE RELATIF A L'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC POUR LA MISE EN PLACE D'UN SERVICE DE RESTAURATION AVANT SPECTACLES

THEATRE ROGER BARAT



Juin 2020



SOMMAIRE

Table des matières

| | |
|---|---|
| 1. Contexte..... | 3 |
| 2. Cadre juridique et réglementaire..... | 4 |
| 3. Objet de la consultation | 5 |
| 4. Descriptif du projet | 5 |
| 5. Critères de sélection..... | 7 |
| 6. Modalités des candidatures et inscriptions | 7 |

Annexes

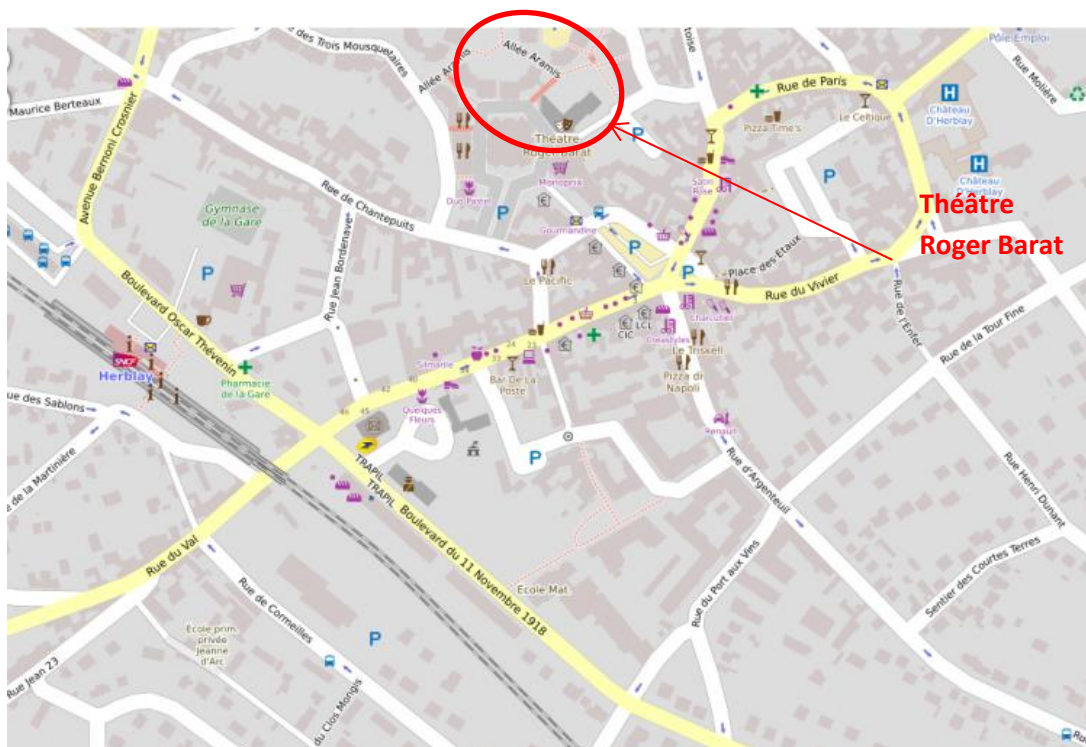
- Photographies du site

1. Contexte

Située à une vingtaine de kilomètres de Paris, et aux portes des Yvelines, la Ville d'Herblay-sur-Seine se compose d'un territoire hétéroclite alliant quartiers pavillonnaires et résidentiels, zones d'habitat collectif, centre-ville dynamique et zone commerciale d'envergure régionale (Patte d'Oie d'Herblay).

Sa localisation permettant une desserte importante par le réseau routier (A15, RD 14, RD48, RD411) et ferroviaire (ligne J direction Paris-Saint-Lazare) n'empêche pas la Ville d'Herblay-sur-Seine de conserver un esprit de « Ville à la campagne » avec ses bords de Seine et ses nombreux espaces verts et forestiers.

Le théâtre Roger Barat d'Herblay-sur-Seine, équipement municipal, situé en centre-ville sur la place de la halle, est un lieu de diffusion et de création de spectacle vivant. La salle de spectacle peut accueillir jusqu'à 480 personnes. **Pour la saison 2020-2021 (période entre septembre 2020 et juin 2021)**, la programmation du lieu fait état de 30 spectacles (soit environ 1 spectacle par semaine sauf vacances scolaires).



2. Cadre juridique et réglementaire

Textes juridiques de référence :

- Le Code général de la propriété des personnes publiques et notamment ses articles L. 2122-1 et suivants ;
- Article 34 de la loi n° 2016-1691 du 9 décembre 2016 relative à la transparence, à la lutte contre la corruption et à la modernisation de la vie économique ;
- Ordonnance n°2017-562 du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques ;
- Circulaire ministérielle du 19 octobre 2017 d'application des dispositions de l'ordonnance du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques ;

La ville propose au public spectateur fréquentant le Théâtre Roger Barat les soirs de spectacle, un service de restauration de qualité dont l'objectif serait de créer du lien et de la convivialité. A cet effet, la ville utilise le bar du théâtre situé au sous-sol appartenant au domaine public communal du fait de son affectation à un service public culturel.

Ainsi, conformément à l'ordonnance du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques, prise en application de l'article 34 de la loi du 9 décembre 2016 relative à la transparence, à la lutte contre la corruption et à la modernisation de la vie économique, la Ville d'Herblay-sur-Seine soumet, à une procédure de sélection préalable, l'autorisation d'occupation du domaine public qui sera octroyée au prestataire en charge de ce service de restauration.

Le présent avis de publicité a pour but de présenter la définition des besoins de la Ville, les critères de sélection du candidat et les modalités d'occupation du domaine public.

Théâtre Roger Barat
Sous-sol niveau -1



Rest:



3. Objet de la consultation

La consultation porte sur la restauration avant spectacle et permet de procéder à la sélection préalable des candidats souhaitant proposer un service de restauration à destination du public spectateur fréquentant le théâtre Roger Barat. La sélection définitive du prestataire retenu aura lieu après une phase de pré-sélection et d'analyse des offres de produits et/ou de prestations des candidats.

La prestation de restauration du théâtre est ouverte aux restaurateurs et traiteurs.

4. Descriptif du projet

A Service de restauration pour le public spectateur

Le service de restauration peut accueillir environ 30 couverts. Il devra débuter à 19h précises, le soir de chaque spectacle. Le prestataire pourra, dès 17h, prévoir son installation et son organisation (cuisson et/ou réchauffe, dressage, mise en place, logistique).

Le service de restauration ne devra pas se poursuivre au-delà de 20h15 puisque l'ouverture des portes de la salle de spectacle est prévue sur ce même créneau horaire avec un début de spectacle à 20h30. Le prestataire devra à l'issue du service assurer le rangement et la mise en propreté de l'espace de restauration.

Durant ce temps donné, le prestataire est seul responsable de la clientèle. Il s'assure de respecter impérativement les normes d'hygiène alimentaires en vigueur tant sur la marchandise, conservée sur place et vendue que sur la tenue du lieu. Il garantit ainsi la qualité et la fraîcheur des produits servis. Le prestataire procèdera à l'accueil des clients, et à leur prise en charge, au service et à l'encaissement exclusif des recettes générées.

Néanmoins, la ville pose des conditions quant aux formules proposées et aux tarifs pratiqués, comme suit :

Le prestataire doit pouvoir proposer 2 formules :

- Une formule simple à moins de 11€ comprenant snacking + dessert + boisson (soft ou verre de vin)
- Une formule plus élaborée à moins de 13€ comprenant plat + dessert + boisson (soft ou verre de vin)

Le prestataire aura la possibilité d'exploiter le bar et de proposer une carte libre de boissons respectant impérativement la licence restaurant dont il est détenteur. Il en fixera le prix librement.

B Service de restauration pour les équipes artistiques et techniques

De plus, le prestataire fournira en parallèle, chaque soir de spectacle, un service de traiteur pour les équipes artistiques et techniques, fixant un menu à 8€ comprenant plat + dessert pour 7 personnes au minimum. (Les quantités seront ajustées selon les besoins.)

La ville prendra en charge cette dépense sur présentation de facture.

Il est précisé que la ville mettra à disposition le matériel suivant que le candidat devra tenir propre et en état de bon fonctionnement :

- Réfrigérateur
- Toasteur
- Four pour réchauffe uniquement
- Vaisselle
- Cafetière et bouilloire
- Lave-vaisselle

Le prestataire sera tenu au règlement d'une redevance annuelle au titre de l'occupation du domaine public selon les modalités de la délibération fixant les tarifs municipaux. A titre indicatif, la redevance sera fixée à 200 euros par an. Cette redevance sera acquittée en fin d'année civile. Pour la première année d'implantation, le montant de la redevance sera calculé au prorata temporis. Le paiement de cette redevance annuelle sera établi auprès de la trésorerie d'Argenteuil.

Une convention d'occupation du domaine public sera établie après sélection du candidat retenu. Elle définira les conditions dans lesquelles l'occupant est autorisé à occuper à des fins d'ordre privé et en vue d'une exploitation économique, le domaine public.



5. Critères de sélection

5.1. Critères de sélection

Le choix du dossier retenu est déterminé selon les critères suivants :

- **Qualité des produits**
- **Tarifs proposés**
- **Diversité des menus**
- **Qualité relationnelle avec tous types de publics**

5.2. Choix du candidat

Après analyse des offres des candidats, la Ville d'Herblay-sur-Seine désignera le prestataire retenu avec lequel il signera une convention d'une durée d'une saison (septembre à juin). Si les deux parties sont satisfaites de la collaboration au terme de cette période, une reconduction expresse sera conclue pour la saison suivante.

6. Modalités des candidatures et inscriptions

6.1. Dépôt des candidatures

Les candidatures doivent être transmises à Monsieur le Maire **au plus tard le 24 août 2020** par mail à l'adresse suivante p.lorin@herblay.fr

Le dossier devra comporter :

- un descriptif du projet proposé et de sa mise en place (avec un descriptif des diverses formules de repas proposées (catalogue, photographies...), de l'organisation, des moyens en matériel et en personnel, des compétences professionnelles, des moyens financiers, des références, copie de la licence restaurant de l'exploitant, ...)

6.2. Analyse des dossiers

Tous les dossiers seront analysés et examinés par une commission composée du Maire, de l' élu en charge du secteur et du service municipal organisateur.

Chaque candidat sera destinataire d'un mail de réponse transmis par les services de la Ville.