



APPEL A PROJETS PETITE RESTAURATION AUTOUR DES SPECTACLES TOUT PUBLIC PROGRAMMES SUR LA SAISON 2020-2021 DE L'AUDITORIUM J. MOULIN – LE THOR (VAUCLUSE)

CONTEXTE

L'Auditorium Jean Moulin (Le Thor/Vaucluse), salle de spectacles pluridisciplinaire de 600 places, a été fermé pour travaux durant la saison 2019/2020 et rouvrira ses portes en janvier 2021. Dans cette perspective, le Conseil départemental de Vaucluse, propriétaire et gestionnaire du lieu, lance un appel à projet pour l'exploitation, les jours de spectacles tout public, d'un bar situé dans le hall de l'auditorium, à compter du vendredi 15 janvier 2021 jusqu'au vendredi 28 mai 2021 inclus.

Durant la saison 2018/2019, l'Auditorium a accueilli 7 800 spectateurs à l'occasion des représentations tout public.

ARTICLE 1 - OBJET DE L'APPEL A PROJET

L'exploitation du bar de l'Auditorium consiste en l'occupation des espaces listés ci-après pour assurer en amont des spectacles, durant l'entracte s'il y a lieu et à la fin des spectacles :

- Une restauration rapide et de qualité (préparation d'assiettes ou mets à déguster froids ou à réchauffer),
- La vente de boissons des groupes 1 et 3.

ARTICLE 2 - ESPACES ET EQUIPEMENTS MIS A DISPOSITION

Le hall de l'Auditorium (250 m²) dispose :

- d'un espace de 37 m² avec bar de 7 m^l,
- d'un petit espace de stockage et de préparation (3,5 m²),
- d'un espace (50 m²) aménagé de tables, chaises, chaises hautes et manges debout pour environ 50 personnes.

Le reste du hall est un espace d'attente et d'échanges pour le public.

Equipements à disposition : prises 16 ampères/220V, évier, lave-verres, armoire réfrigérante, réfrigérateur.

Les abonnements et la consommation en fluides restent à la charge du Conseil départemental de Vaucluse.

ARTICLE 3 - MODALITES D'OCCUPATION

L'aménagement des lieux ne permet pas la confection d'une cuisine élaborée. En effet, le lieu ne possède pas de dispositif d'extraction d'air professionnel et l'utilisation d'appareils de cuisson est proscrite. Par conséquent, la préparation des plats devra se faire en amont et en dehors des espaces mis à disposition et la chaîne du froid devra être scrupuleusement respectée.

Cette préparation pourra éventuellement se faire en food-truck installé sur le parking du lieu mais le service devra se faire dans l'espace décrit à l'article 2 du présent appel à projets.

Le service débutera :

- à 19h pour les spectacles prévus à 20h30 et se terminera à 23h45 maximum,
- une heure avant le début de la représentation pour les autres horaires et se terminera au maximum 1 heure après la fin de la représentation.

L'exploitation du bar prend appui sur la programmation culturelle 2020/2021 du lieu, à savoir **du 15 janvier 2021 au 28 mai 2021** pour 18 représentations tout public (11 en soirée et 7 en matinée) dont 6 dimanches, selon le planning prévisionnel suivant :

PROGRAMMATION SPECTACLES TOUT PUBLIC SAISON 2020-2021						
Date	Horaire	Durée prévue		Date	Horaire	Durée prévue
Janvier 2021				Avril 2021		
Vendredi 15	20H30	1h30		Samedi 10	20H30	2h
Vendredi 22	20H30	1h30		Vendredi 16	20H30	1h30
Vendredi 29	20H30	1h30		Dimanche 18	17H00	1h
Février 2021				Samedi 24	17H30	1h15
Jeudi 4	20H30	1h15		Mai 2021		
Samedi 6	20H30	1h30		Samedi 8	20H30	1h30
Dimanche 7	16H00	1h30		Jeudi 20	20H30	1h30
Dimanche 14	17H00	1h30		Vendredi 28	20H30	1h45
Mars 2021						
Samedi 6	20H30	1h30				
Dimanche 14	17H00	1h30				
Dimanche 21	17H00	1h30				
Dimanche 28	17H00	1h30				

Les dates et horaires des représentations listées dans ce calendrier prévisionnel sont sujets à modification afin de prendre en compte les mesures sanitaires en vigueur dictées par les autorités dans le contexte de crise sanitaire liée à la Covid19.

Par ailleurs, pour information, en dehors de cette programmation, lorsque des réceptions spécifiques seront organisées dans l'enceinte du bâtiment, le choix du traiteur restera à l'initiative du Conseil départemental de Vaucluse.

ARTICLE 4 - OBLIGATIONS DU CANDIDAT LAUREAT

Le candidat lauréat devra impérativement assurer le service de petite restauration à chacun des spectacles listés sur le calendrier de programmation supra, sauf en cas d'annulation du spectacle, indépendante de la volonté du Conseil départemental, pour laquelle le candidat lauréat ne pourra prétendre à aucune indemnité ni dédommagement de quelque nature que ce soit.

En aucun cas, les activités proposées ne devront être préjudiciables à l'accès au public dans le bâtiment et à son fonctionnement.

Le candidat lauréat devra mettre tout en œuvre pour prendre en compte et respecter les mesures sanitaires en vigueur dictées par les autorités dans le contexte de crise sanitaire liée à la Covid19.

En dehors des équipements listés supra qui seront mis à disposition du candidat lauréat, tout matériel nécessaire à l'exercice de l'activité proposée sera à la charge du candidat lauréat.

En outre, le candidat lauréat devra prendre toutes les dispositions pour tenir les locaux et le matériel mis à disposition en état de propreté pendant la période d'exploitation.

Afin de couvrir les risques liés à son activité, le candidat lauréat devra souscrire les polices d'assurance correspondant aux obligations et responsabilités qui lui incombent. Ces contrats devront notamment garantir sa responsabilité civile, les risques d'incendie, le dégât des eaux et autres dommages pouvant survenir aux espaces mis à disposition. La police souscrite devra garantir le Conseil départemental de Vaucluse contre les recours des tiers, pour quelque motif que ce soit, tirés de cette utilisation.

ARTICLE 5 - MODALITES FINANCIERES

Le Conseil départemental de Vaucluse étant détenteur de la Licence 3 du lieu, il la mettra à disposition du candidat lauréat. Cette mise à disposition se fera en contrepartie d'une redevance d'exploitation et de mise à disposition de ladite licence. Les modalités de versement seront précisées dans une convention.

En outre, elle induira un transfert de responsabilité depuis le Conseil départemental de Vaucluse vers le candidat lauréat, quant aux activités liées au débit de boissons.

Le candidat lauréat fera son affaire de l'ensemble des dépenses relatives à l'organisation et à la gestion de son activité. Il supportera seul toutes les contributions, taxes et impôts de toutes natures afférentes à l'organisation et à la gestion de son activité.

ARTICLE 6 - ELIGIBILITE DE LA CANDIDATURE

Pour être éligible, le candidat fournira un dossier de candidature comprenant **obligatoirement** :

- **une note d'intention précisant :**
 - l'activité envisagée : exemple de mets confectionnés, saisonnalité, origines des produits, présentation, grille tarifaire des produits vendus,
 - les modalités de fonctionnement : moyens humains et qualifications, matériels, fournisseurs, moyens de paiement envisagés pour le public,
 - les modalités d'organisation proposées pour le respect des contraintes horaires liées aux spectacles,
 - le budget prévisionnel de fonctionnement,
 - les mesures proposées en matière de gestion « durable » : tri des déchets, vaisselle, emballages, etc.,
 - l'organisation logistique : livraisons, gestion des stocks, chaîne du froid, conditions d'hygiène.

- **un dossier administratif :**
 - Présentation de la structure (dénomination, forme juridique, siège social, liste des dirigeants et/ou des personnes ayant qualité pour engager le candidat, moyens humains et matériels, expérience et références professionnelles). Etant précisé que la structure doit exister d'un point de vue légal à la date du dépôt du dossier,
 - Curriculum Vitae du porteur de projet ou des porteurs de projet dans le cas d'un projet collectif,
 - Statuts de la structure,
 - Extrait d'immatriculation au registre du commerce (k-bis), au répertoire des métiers, ou récépissé de déclaration en préfecture, faisant apparaître le numéro d'immatriculation en préfecture,
 - Pièces comptables et financières (comptes de résultat des 2 derniers exercices, plan de financement, budget prévisionnel du projet pour lequel le dossier est présenté),
 - Attestation de formation aux bonnes pratiques en hygiène alimentaire (ou attestation équivalente délivrée par un organisme de formation en hôtellerie/restauration),
 - Permis d'exploitation de la licence de boisson et restauration en cours de validité,
 - Attestation sur l'honneur certifiant que la structure est en règle vis-à-vis des administrations sociales et fiscales.

- **une proposition de redevance pour la période du 15 janvier 2021 au 28 mai 2021 au titre de :**
 - l'occupation du domaine public,
 - l'exploitation de la licence 3 du débit de boissons.

Tout document complémentaire permettant de mettre en valeur le projet (étude de marché, articles de presse, prospectus commerciaux, flyer de communication...) pourra être annexé au dossier de candidature.

ARTICLE 7 - MODALITES DE SELECTION DU PROJET

Les critères d'évaluation des projets sont les suivants :

Adéquation avec le public

Les prestations proposées doivent être en adéquation avec la cible d'utilisateurs et les contraintes horaires liées aux spectacles.

L'attention sera portée notamment sur :

- la praticité de consommation pour les utilisateurs,
- la diversité des types de plats proposés,
- la fluidité du service.

Qualité de la proposition

- Qualité des produits cuisinés proposés, fraîcheur et respect de la saisonnalité,
- Originalité des recettes proposées,
- Innovation et diversité culinaire,
- Choix de circuits courts entre les points de vente, les fournisseurs,
- Esthétique de la présentation.

Capacités financières, prix et moyens de paiement

Les candidats devront préciser la gamme de prix proposée pour l'ensemble des produits.

Seront étudiés :

- le réalisme du budget prévisionnel de fonctionnement,
- la gamme de prix,
- la diversité des moyens de paiement proposés.

Développement durable

- Utilisation de matériaux durables et réutilisables,
- Utilisation de sacs biodégradables ou réutilisables et de vaisselle durable,
- Gestion des déchets.

Expérience du candidat dans le domaine du commerce

ARTICLE 8 - MODALITES DE REMISE DES CANDIDATURES

Les candidats remettront leur proposition **au plus tard le jeudi 10 décembre 2020** :

- soit sous forme numérique à : marches.dpc@vaucluse.fr
- soit sous format papier adressée au :

Conseil départemental de Vaucluse
Direction Patrimoine et Culture
Rue Viala
84909 AVIGNON CEDEX 9

Une visite des lieux sera proposée aux candidats en amont du dépôt du dossier. Elle aura lieu au cours de la semaine 49. Pour cela, les candidats doivent contacter l'administration de l'auditorium Jean Moulin au Thor au 06.37.11.10.61

Après analyse des dossiers reçus, des auditions pourront être organisées.

De même, une négociation pourra être engagée avec les candidats.

Le Conseil départemental de Vaucluse se réserve la faculté de ne pas donner suite à cet avis d'appel à projets. Dans ce cas, il informera les candidats d'une telle décision qui ne donnera lieu à aucune indemnité.

ARTICLE 9 - RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Tous renseignements complémentaires peuvent être obtenus en téléphonant à l'administration de l'auditorium Jean Moulin au 06.37.11.10.61