

**CHÂTEAU LAURENS**

A.O.T / AVIS DE PUBLICITE POUR INSTALLATION ET EXPLOITATION D’UN CAMION FOODTRUCK

MISE A DISPOSITION DU DOMAINE PUBLIC POUR UNE ACTIVITÉ COMMERCIALE

**Consultation n°001**

**APPEL PUBLIC A CANDIDATURES**

Madame, Monsieur,

La Ville d’Agde lance un appel public à candidature en vue de l’attribution d’une convention d’occupation et d’utilisation temporaire du domaine public, autorisant l’installation et l’exploitation d’une activité de restauration rapide et ambulante dite de « foodtruck » dans le parc classé du Château Laurens.

Nous vous invitons à nous transmettre votre offre (confidentielle) avant le 31 mars 2023 à 16h00

Sous enveloppe adressée en RAR ou remis en mains propres contre décharge à l’adresse suivante aux horaires habituels d’ouverture :

Maire d’Agde

Secrétariat DGA / Mme B. MOUYSSET

1er étage

Rue Alsace Lorraine

34 300 AGDE

Pour formuler votre offre, vous trouverez ci-dessous les éléments nécessaires à son élaboration.

**1 . POUVOIR ADJUDICATEUR**

La Ville d’Agde

Hôtel de Ville Mirabel

Rue Alsace Lorraine

34306 AGDE cedex

**2. OBJET DE L’APPEL A PROJET**

Autorisation d’Occupation Temporaire / Installation et exploitation d’un foodtruck avec terrasse dans le jardin classé Monument Historique du Château Laurens pour une surface de 50m².

L’appel à projets a pour objet de mettre à disposition à une tierce personne, via une autorisation d'occupation temporaire du domaine public non constitutive de droits réels, la surface précitée.

Cette opération vise à proposer au public fréquentant le site, vierge de toute autre activité commerciale, un service de qualité et de bénéficier d'un lieu, convivial et attractif, en bord d’Hérault. La mise en place d’un espace de restauration de type « street-food » à proximité immédiate du Château Laurens, au sein de l’enceinte de son jardin classé, pourra être complété par un glacier ambulant (de style chariot à glace, carretino).

L’occupant exploitera librement son activité sur une période comprise entre le 23 juin 2023 et le 12 novembre 2023 sur l’emplacement mis à disposition. Le candidat devra être apte à prendre en charge l’ensemble des coûts nécessaires au fonctionnement de l’équipement et à l'exploitation de son activité commerciale.

La Ville d’Agde portera une attention particulière aux projets qui proposeront une exploitation tenant compte du cadre environnemental et patrimonial particulier et à la qualité des produits proposés.

Par ailleurs, l’occupant devra adapter son activité aux manifestations et animations organisées sur ce site.

Dans tous les cas, la Ville d’Agde se réserve le droit exclusif de mettre en place ses propres animations avec ou sans le candidat retenu. Cette interdiction ne donnera lieu à aucune indemnité, ni réparation, ni replacement dans le cas d’impossibilité d’accès à l’emplacement.

**3. PRESENTATION DU SITE**

A l’issue d’un vaste plan de restauration engagé depuis son classement aux Monuments Historiques en 1996, le château Laurens ouvrira au public le 23 juin 2023.

Ce château à l’architecture éclectique a été construit à partir de 1898 pour Emmanuel Laurens.

Sa demeure aux décors colorés et abondants en est le reflet, à mi-chemin entre romantisme fin de siècle et modernisme triomphant.

Le projet culturel qui accompagne l’ouverture articule les Arts et les Sciences, dans une logique de transmission des savoirs et des savoir-faire.

Entre modernité et tradition, ouvertes sur le monde méditerranéen, les histoires conjuguées de l’édifice et de son créateur Emmanuel Laurens témoignent de l’extraordinaire vitalité des mouvements artistiques et des innovations techniques qui se sont déployés à l’aube du XXe siècle.

**4. INFORMATIONS SUR LA CONSULTATION**

## 4.1 Procédure de passation :

## - Autorisation d’Occupation Temporaire du domaine public, en application du C.G.C.T notamment son article L.2212-2 et du C.G.3.P notamment les articles L2122-1 et L2125-1

## La convention correspondante sera accordée à titre précaire et révocable. Elle ne saurait conférer aucun droit au maintien dans les lieux ni aucun droit acquis au renouvellement. Elle ne confère aucun droit réel sur le domaine public.

## La délivrance de l’A.O.T au lauréat est subordonnée au respect par l’occupant des différentes législations et règlementations en vigueur.

## 4.2 Durée précaire :

Période : Le service de restauration rapide qualitative et ambulante sera proposé du **23 juin 2023 au 12 novembre 2023**

**Horaires :** Les horaires d’ouverture du Château Laurens s’appliquent aux horaires de service du foodtruck. Le site est fermé au public le lundi et ouvert les jours fériés.

Les horaires d’ouverture au public sont :

Du 23 juin au 03 septembre de 11h00 à 19h00

Du 03 septembre au 12 novembre de 10h00 à 18h00

4.3 **Etat des Lieux** :

L'espace public mis à disposition de l’occupant est considéré, à priori, comme étant en parfait état. L'espace remis au candidat retenu fera l'objet d'un état des lieux d’entrée et de sortie d'exploitation, dressé par des agents de la Collectivité.

A l’issue de la période d'exploitation, l’occupant devra remettre les lieux dans leur état initial, sauf accord express de la Ville d’Agde. Faute d’exécution de cette obligation, la Ville d’Agde procédera à la remise en état aux frais de l’occupant et pourra dénoncer la convention d'occupation du Domaine Public.

4.4 **Assurances** :

L’occupant devra souscrire toutes les assurances garantissant les risques de dommages aux biens et sa responsabilité civile, ainsi qu'une assurance professionnelle.

4.5 **Démarches administratives** :

L’occupant devra effectuer toutes les démarches administratives nécessaires à l’exploitation de son activité commerciale, par ex : licence de débits de boissons (licence IV exclue), attestation de stage en hygiène alimentaire de moins de 5 ans, KBIS de moins de 3 mois, PV de vérification du matériel utilisé (en fonction des matériels proposés dans le projet), etc….

L’occupant devra respecter la réglementation liée à l’activité exercée.

4.6 **Résiliation de la convention** :

La convention d’occupation du domaine public sera résiliée en cas de non-respect d’une clause contractuelle ou pour motif d’intérêt général sans indemnité.

4.7 **Sécurité du public** :

L’occupant est dans l’obligation de quitter les lieux à la demande de la collectivité.

En cas d’évacuation du public, de danger imminent, et/ou d’événement exceptionnel, l’accès au site pourra être interdit, et ne donnera lieu à aucune indemnité ni réparation.

Il est précisé que les alertes météorologiques représentent également un danger imminent.

4.8 **Redevance**

La redevance d’occupation comprend la fourniture d’électricité (borne foraine à disposition) et la mise à disposition du mobilier de terrasse hors structures d’ombrage (12 tables, 40 chaises/fauteuils d’une valeur de 7000€ TTC). La surface allouée à la terrasse aménagée sur une surface en stabilisé, espace véhicule compris, est d’environ 50m² (plans et fiches techniques en annexes).

La redevance correspondante comporte une **part minimale** de 25€/m² soit 1250€.

IL APPARTIENT AUX CANDIDATS DE FORMULER UNE PROPOSITION MENSUELLE DE REDEVANCE SUR CE SITE EXCEPTIONNEL, SUR LA BASE DE CE MINIMUM.

A noter : pas de point d’eau

Une somme d’un montant de 2500 € sera en outre à verser à titre de dépôt de garantie.

**5. CAHIER DES CHARGES TECHNIQUES :**

5.1 **Implantation**

L'implantation des structures devra respecter le projet initial.

5.2 **Entretien, maintenance et réparation**

Le candidat retenu s'engage à :

- maintenir, à ses frais, les lieux occupés en bon état, procéder au nettoyage, à l'entretien courant de tout son équipement et à l'évacuation des ordures ménagères.

- assurer la maintenance technique de ses équipements,

- effectuer, dans l’espace occupé, le nettoyage des extérieurs, ainsi que tout entretien spécifique à l'activité ;

En cas de perte, de dégradation ou vol, la responsabilité de la Ville d’Agde ne pourra être engagée.

En cas de carence dans ses obligations, la Ville d’Agde se réserve le droit de faire procéder à l’exécution d’office des travaux nécessaires, aux frais de l’occupant.

5.3 **Condition d’occupation du site**

Dans l'éventualité où l'occupant souhaiterait effectuer des aménagements qui viendraient modifier l'esthétique ou l'emprise d'occupation, il devra obligatoirement les soumettre pour accord préalable à la ville.

L’occupant veillera également à l'accessibilité des zones d'accueil pour les personnes à mobilité réduite dans le respect des règles en rigueur.

Un plan du site mis à la disposition du preneur est fourni en annexe n° 2 permettant de localiser précisément la zone concernée par la mise à disposition.

Ce plan sera signé par les parties et fera partie intégrante du contrat.

5.4 **Stationnement**

Le stationnement est strictement interdit sur le site. L'arrêt est autorisé pour les véhicules de livraison et de maintenance (de 7h30 à 10h00) étant précisé que cet arrêt de véhicule se fera sous l’entière responsabilité de l’occupant.

5.5 **Nuisances sonores**

L’occupant devra obligatoirement veiller à limiter l'intensité des émissions sonores durant son activité, y compris pendant les opérations de montage, démontage, d'approvisionnement et d'exploitation, cela afin d'éviter toute gêne pour le voisinage.

5.6 **Montage et démontage des structures**

L’occupant devra prendre à sa charge le transport, le montage et le démontage des différentes structures ainsi que toute la manutention nécessaire à l'exécution de son activité notamment le remisage quotidien du mobilier mis à disposition.

5.7 **Labels**

L’occupant devra préciser de manière systématique sur l'ensemble des installations (mobiliers, produits d'entretien, dispositifs d'éclairage, etc.) les références à des labels environnementaux tels Ecolabel français, Ecolabel européen, Ecolab nordique « cygne blanc », Ecolab allemand « Ange bleu » ou les auto-déclarations conformes à la norme ISO 14021, PEFC, FSC, etc...

**6. Orientations programmatiques**

> Déjeuner : Tout public avec une intégration du public senior en semaine hors vacances scolaire ;

> Après-midi : Service sucré (glaces artisanales, jus de fruit frais, boissons fraiches, carte de thé, café,…)

> « After work» : jeunes actifs

> Tout public période de vacances scolaires et week-end.

Le professionnel itinérant proposera un service de restauration rapide et qualitatif avec un ou des concepts culinaires adaptés aux visiteurs du Château Laurens et à son environnement territorial.

Il est envisageable d’intégrer un dispositif de glacier ambulant en complément du Foodtruck afin de proposer une offre élargie pour les publics.

La restauration qui sera produite et vendue sera prioritairement réalisée à partir des circuits courts de productions et de préférence biologiques, le recours à des produits et ou préparations congelés est à proscrire.

L’occupant traitera de façon responsable et citoyenne l’ensemble des déchets qu’il produira. Il s’emploiera à en minimiser la production et à optimiser le tri sélectif.

**7. CONTENU DE LA CANDIDATURE ET DE L’OFFRE**

PIECES DE LA CANDIDATURE :

* Une lettre de candidature **motivée** exposant notamment l’intérêt porté à cette opération et les éléments qui qualifient le candidat pour la réaliser
* Un curriculum vitae du candidat avec ses principales références professionnelles
* L’attestation d’assurance responsabilité civile et professionnelle
* L’assurance et le contrôle technique du véhicule foodtruck
* Un certificat répondant aux normes d’hygiène et sécurité
* Un extrait Kbis, de moins de 3 mois

PIECES DE L’OFFRE :

* Un **rapport de présentation** **détaillé** du projet d’occupation expliquant la proposition de service et le projet d’exploitation, complété par des visuels et comprenant :

• le concept ( ex : type de restauration, carte, origine des produits/liste des fournisseurs, proposition de renouvellement des menus, , tarifs, …).;

• les photos ou des visuels du véhicule ou de la proposition d’intégration du véhicule au site et/ou à l’époque du château (Belle Epoque et/ou Années Folles)

• le détail sur les modalités de gestion commandes et les différents moyens de paiements

* **Une proposition de redevance mensuelle**, sur la base de la redevance minimale imposée par la commune
* Tout autre document ayant un intérêt pour juger de la qualité de l’offre remise ou de la capacité du candidat à réaliser la prestation.

NEGOCIATIONS :

La Ville d’Agde se réserve le droit de procéder ou pas à une phase de négociation de l’offre. Cette négociation pourra porter sur tous les éléments de l’offre.

VISITES SUR SITE :

**Préalablement à la remise de leur offre, les candidats pourront effectuer une visite du site.**

Pour effectuer une visite, les candidats devront en faire la demande par courriel aux coordonnées précisées à l’article 9 « renseignements complémentaires ».

Le candidat ne pourra, après le dépôt de son offre, se prévaloir d’erreurs ou d’omissions dans les documents qui lui auront été remis.

**8. CRITERES DE JUGEMENT DES OFFRES**

**L’analyse des offres est assurée sur la base des critères suivants :**

|  |
| --- |
| **Critères de sélection des offres** |
| 1 | **Valeur technique** dont l'originalité du concept et l’esthétique, pertinence des produits proposés, adéquation de l’offre culinaire, menus-types à fournir | 50 % |
| 2 | **Qualité de l’offre de service** (organisation commerciale, tels que mode de paiement, gestion des commandes, …) | 20 % |
| 3 | **Montant de la redevance mensuelle** proposée par le candidat sur la base de la redevance minimale mensuelle imposée par la Commune | 20 % |
| 4 | Solidité financière et capacités professionnelles et/ou techniques du candidat | 10 % |
| **TOTAL** |  100% |

**9. RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES**

Les candidats souhaitant obtenir des renseignements complémentaires devront formuler leurs demandes, en langue française, par courriel, à l'adresse suivante :

gaelle.cap-jedikian@ville-agde.fr

Il ne sera répondu qu’aux seules questions qui seront parvenues, au plus tard, huit jours francs avant la date limite de remise des offres (date de réception de la demande faisant foi).

Aucune suite ne sera donnée aux demandes de renseignements des candidats formulées par téléphone.

**10.** **MODIFICATIONS ET COMPLEMENTS**

La Ville d’Agde se réserve la possibilité, au plus tard dix jours francs avant la date limite fixée pour la réception des plis, d’apporter des modifications ou compléments au dossier de consultation et de formuler des recommandations spécifiques aux candidats, dans le strict respect de l’égalité de traitement des candidats et des règles de concurrence.

Les candidats seraient alors tenus de remettre leurs offres en intégrant l’ensemble des compléments d’information que la Ville d’Agde leurs aura délivrés.

En cas de nécessité, le report de la date limite fixée pour la réception des plis pourra être prononcé par la Ville d’Agde au plus tard six jours avant la date précédemment fixée.

**11. ABANDON DE L'APPEL A PROJETS**

La Ville d’Agde informe les candidats qu’elle se réserve le droit de mettre fin à l’appel à projets, à tout moment de la procédure, pour tout motif d’intérêt général.

Dans cette éventualité, aucune indemnisation ne pourra être allouée aux candidats.

**12. CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION**

o présent règlement de la consultation

o Annexes :

Annexe 1 : plan cadastral du site

Annexe 2 : plan de masse avec implantation

Annexe 3 : fiche technique borne foraine

Annexe 4 : fiche descriptive des mobiliers fournis

**13. MODALITÉS DE LA CONSULTATION**

Date Limite de Remise des Offres : le 31/03/2023 à 16h00.

Procédure de recours : Le Tribunal Administratif de Montpellier est territorialement compétent.

Je vous prie de croire, Monsieur, Madame, à l’assurance de notre considération distinguée.

Château Laurens

Ville d’Agde.