CONSULTATION POUR L'EXPLOITATION DE L'ESPACE RESTAURATION/BAR DE L'ÉQUIPEMENT CULTUREL LA SOURCE

Période initiale : du 04 janvier au 30 juin 2027

Attribution d'une convention d'occupation temporaire du domaine public communal.

Une visite préalable des locaux et des équipements est obligatoire pour présenter une candidature. Elle est organisée collectivement le lundi 7 décembre 2026 à 10h, selon les modalités précisées à l'article 3.1.

Date limite de réception des candidatures et des offres : vendredi 11 décembre 2026 à 16h.

Renseignements et demandes de visite : Mme Jenn Arabadjian-Steffen ou M. Yves Latapie (04 76 28 76 71 ou 04 76 28 76 76)

1. Objet de la consultation.....2
1.1. Présentation de La Source et de ses missions.....2
1.2. Activités concernées par la présente convention 3
1.3. Biens mis à disposition.....4
1.4. Durée de la convention.....5
1.5. Horaires d'ouverture.....5
1.6. Conditions d'utilisation des biens et matériels mis à disposition.....6
1.7. Aménagement et entretien.....8
1.8. Sécurité et hygiène.....8
1.9. Réglementation des débits de boisson et des restaurants.....9
1.10. Conditions particulières d'exploitation.....10
1.11. Signalisation – Publicité.....11
1.12. Nature du titre d'occupation.....12
2. Conditions administratives et financières.....12
2.1. Conditions financières.....12
2.2. Responsabilité – Assurances.....13
2.3. Paiement des taxes et impôts.....13
2.4. Résiliation.....13
3**. Règlement de consultation.....15**
3.1. Modalités de la consultation.....15
3.2. Contenu des propositions.....16
3.3. Critères d'appréciation des candidatures et pondération.....17
3.4. Envoi et délai de remise des propositions.....18

1. Objet de la consultation

La Ville de Fontaine organise une consultation en vue de sélectionner un exploitant pour l'espace de restauration et de bar de l'équipement culturel La Source.
L'exploitation sera exercée dans le cadre d'une convention d'occupation temporaire du domaine public communal, pour une période initiale prenant fin le 30 juin 2027.

Le présent cahier des charges précise les conditions d'occupation et d'exploitation, les obligations de l'exploitant, les modalités de candidature et les critères de sélection.

L'exploitant exerce son activité pour son propre compte et à ses risques. Il assure l'organisation du service, les approvisionnements, la gestion de son personnel et l'encaissement des recettes auprès de sa clientèle.

Les données de fréquentation et de programmation communiquées dans le dossier sont indicatives. Elles ne constituent pas une garantie de chiffre d'affaires, de fréquentation ou de nombre de prestations.

1.1. Présentation de La Source et de ses missions

La Source est un équipement culturel de la Ville de Fontaine dédié à toutes les musiques. Elle regroupe un Conservatoire à Rayonnement Communal, des studios de répétition et trois salles de spectacle : la Grande salle, l'Ampli et l'Auditorium.
L'équipement réunit plus d'une trentaine de professionnels autour de ces missions.

L'activité de spectacle

L'activité est saisonnière. Le bâtiment accueille le public principalement de septembre à mi-juillet et les spectacles de la programmation se déroulent principalement de mi-septembre à fin juin.

Les capacités d'accueil varient selon les salles et les configurations autorisées :

- Grande salle : jusqu'à 620 spectateurs selon la configuration ;
- Ampli : 200 places debout ;
- Auditorium : 119 places assises.

À titre indicatif, la saison 2024-2025 a accueilli environ 14 800 spectateurs sur 56 dates, correspondant à 69 représentations, soit une moyenne d'environ 260 spectateurs par date.

Sur la base des saisons précédentes, la programmation comprend généralement 25 à 30 concerts en Grande salle, 10 à 15 concerts en Ampli et 5 à 10 concerts en Auditorium. D'autres manifestations publiques peuvent être organisées à l'initiative de la Ville.

Ces données historiques sont communiquées à titre informatif. La fréquentation varie selon les spectacles, les configurations des salles et les périodes de l'année.

Le calendrier prévisionnel des événements concernés par l'exploitation, les horaires d'ouverture et les périodes de fermeture sont communiqués aux candidats dans le dossier de consultation. Ce calendrier peut évoluer en fonction de la programmation et des nécessités de fonctionnement de l'équipement.

La Ville informe l'exploitant des modifications dès qu'elles sont connues.

Le conservatoire et les studios de répétition

Le Conservatoire à Rayonnement Communal accueille plus d'une vingtaine d'enseignants et environ 360 élèves.

En période scolaire, son activité se déroule notamment toute la journée le mercredi, jour de forte affluence, et au minimum de 16h à 19h30 les autres jours de la semaine. Le conservatoire est fermé les samedis et dimanches.

Les studios de répétition accueillent régulièrement une trentaine de groupes. Ils sont ouverts du mardi au vendredi, de 14h à 21h.

En dehors des concerts, après 20h30, l'accueil général est fermé et seuls les groupes disposant d'une réservation peuvent accéder aux studios.

1.2. Activités concernées par la présente convention

L'exploitation comprend les deux activités obligatoires suivantes :

- un service de restauration ou de petite restauration et de boissons à destination du public lors des spectacles et événements identifiés dans le calendrier d'exploitation ;
- un service de restauration les mercredis et jeudis midi, hors vacances scolaires. Un troisième service peut être proposé le vendredi midi, hors vacances scolaires, sous réserve de l'accord écrit préalable de la Ville. Les jours de restauration du midi sont exclusivement limités aux mercredis, jeudis et, le cas échéant, vendredis. Aucun remplacement par un autre jour ni aucun service supplémentaire du midi ne pourra être autorisé, compte tenu de l'activité et des contraintes de fonctionnement de La Source.

Les services du midi sont obligatoires hors vacances scolaires. Pendant les petites vacances scolaires, ils peuvent être maintenus uniquement durant la semaine d'ouverture de La Source, après accord écrit préalable de la Ville et exclusivement les jours autorisés ci-dessus.

Aucun service n'est autorisé durant la semaine de fermeture ni pendant les deux semaines des vacances scolaires de fin d'année, ou encore lors de la fermeture estivale du bâtiment.

La vente et le service de boissons alcoolisées sont strictement encadrés par l'article 1.9.

L'exploitant peut également être sollicité pour proposer des prestations de traiteur à l'occasion d'événements organisés par La Source ou la Ville.

Ces prestations sont distinctes de l'autorisation d'occupation. Aucun volume minimum n'est garanti. Elles ne sont engagées qu'après acceptation d'un devis et émission de la commande correspondante, dans le respect des règles applicables à la commande publique.

L'attribution de la convention ne confère aucun droit exclusif à la réalisation des prestations de traiteur commandées par la Ville.

Par ailleurs, l'exploitant peut utiliser l'espace cuisine pour préparer des prestations de traiteurs, dans le cadre de ses activités propres, uniquement si les conditions suivantes sont toutes respectées :

- les services prévus les soirs de spectacles et les mercredi, jeudi (et éventuellement vendredi) midi sont prioritaires et ne doivent pas être affectés par les activités propres de l'exploitant,

- l'utilisation de la cuisine ne doit pas contrevenir au bon fonctionnement du bâtiment, notamment en ce qui concerne la réglementation incendie des ERP,

- l'utilisation de la cuisine est possible en dehors des horaires et jours de fonctionnement habituel du bâtiment, sous réserve d'une demande expresse et de l'autorisation de la Ville.

1.3. Biens mis à disposition

Les espaces mis à disposition comprennent :

- une partie du hall d'accueil, délimitée par les bancs de pierre situés à droite de l'entrée principale, d'une surface de 51 m², équipée d'un bar de 7 mètres linéaires, d'un point d'eau et d'espaces de rangement ;
- une cuisine de 19,2 m² ;
- une réserve de 11 m² ;
- un espace de plonge de 11 m² ;
- un local à déchets de 7 m².

Les meubles et équipements mis à disposition sont décrits dans l'inventaire annexé au présent cahier des charges. Cet inventaire précise leur état de fonctionnement ainsi que les éventuelles restrictions d'utilisation.

Un état des lieux et un inventaire contradictoires sont établis avant la remise des clés, puis à la cessation de l'occupation.

Les installations de cuisine présentent des contraintes techniques et de sécurité qui limitent les modes de cuisson autorisés. L'installation et l'utilisation de matériels de friture ou de grillade sont interdites dans le cadre de la présente exploitation.

Tout ajout d'équipement est soumis à l'accord écrit préalable de la Ville, après vérification de sa compatibilité avec les installations électriques, la ventilation et les règles de sécurité de l'établissement.

Les équipements complémentaires nécessaires au projet de l'exploitant sont acquis et installés à ses frais. Ils demeurent sa propriété et doivent être retirés à la fin de l'occupation, sauf accord écrit contraire. Leur retrait ne doit pas dégrader les locaux ou les installations de la Ville.

Le candidat tient compte, dans son offre, des équipements et des contraintes décrits dans le dossier et constatés lors de la visite.

Toute anomalie constatée pendant l'exploitation est signalée sans délai à la Ville. Sa prise en charge est déterminée conformément à la répartition des responsabilités prévue à l'article 1.7.

1.4. Durée de la convention

Aucune occupation ne peut commencer avant la signature de la convention et la remise des clés.

La convention prend effet à compter de sa date de signature et dure jusqu'au 30 juin 2027 inclus a minima. Elle est reconduite tacitement, chaque année pour une période d'un an. Le nombre de périodes de reconduction est fixé à 3. Dans sa durée maximale, le contrat prend donc fin au 30 juin 2030.

La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par la Ville ou l'exploitant au moins 2 mois avant la date anniversaire du contrat (30 juin de chaque année).

Les périodes de fermeture de La Source s'appliquent pendant toute la durée de l'occupation, y compris en cas de renouvellement. Elles ne modifient pas, à elles seules, la date d'échéance de la convention.

1.5. Horaires d'ouverture

Services lors des spectacles et événements

L'exploitant assure l'ouverture de l'espace de restauration et de boissons pour les spectacles et événements identifiés dans le calendrier d'exploitation, quelle que soit leur fréquentation prévisionnelle.

Les événements ne nécessitant pas ce service sont expressément identifiés par la Ville.

Sauf dispositions particulières communiquées par la Ville, le service ouvre :
- au moins une heure trente avant les spectacles organisés en Grande salle ;
- au moins une heure avant les spectacles organisés en Ampli ou en Auditorium.

Il reste ouvert jusqu'à une heure après la fin du spectacle, dans la limite des horaires autorisés de fermeture du bâtiment.

Une fermeture anticipée peut être convenue avec le représentant de La Source lorsque le public a quitté les lieux.

Ces horaires n'autorisent pas le service d'alcool en dehors des conditions prévues à l'article 1.9.

Services du midi

Hors vacances scolaires, le service de restauration est assuré les mercredis et jeudis midi.

Un service supplémentaire peut être assuré le vendredi midi, après accord écrit préalable de la Ville. Cette possibilité constitue la seule extension autorisée des jours de restauration du midi.

Pendant les petites vacances scolaires, l'exploitant peut proposer de maintenir ces services durant la semaine d'ouverture de La Source, sous réserve de l'accord écrit préalable de la Ville et de la compatibilité avec les horaires et les moyens d'accueil de l'établissement. Ces services restent exclusivement limités aux mercredis, jeudis et, le cas échéant, vendredis.

Les horaires de service sont arrêtés avec la Ville et portés à la connaissance du public.

Ouvertures supplémentaires

En dehors des services du midi et des spectacles et événements définis ci-dessus, toute ouverture supplémentaire est soumise à l'accord écrit préalable de la Ville. Elle doit être compatible avec les moyens d'accueil et les conditions de fonctionnement et de sécurité de La Source.

Cette possibilité ne permet pas d'ajouter un jour de restauration du midi ni de modifier les jours autorisés.

L'occupation du hall préserve l'accès et les usages des élèves, familles et autres usagers de l'équipement. Elle ne confère pas à l'exploitant un droit de privatisation de l'ensemble du hall.

Périodes de fermeture

Pendant les petites vacances scolaires, La Source est ouverte une semaine et fermée l'autre semaine. Les dates et horaires correspondants sont communiqués par la direction de l'établissement.

La Source est fermée pendant les deux semaines des vacances scolaires de fin d'année ainsi que pendant sa période de fermeture estivale.

Aucun service au public ne peut être assuré pendant les périodes de fermeture.

L'accès aux locaux pour les besoins de stockage, d'entretien ou de préparation pendant ces périodes nécessite l'autorisation écrite préalable de la Ville. Cette autorisation d'accès ne permet pas d'accueillir du public.

Les fermetures exceptionnelles liées à la sécurité, à la force majeure ou à un motif d'intérêt général sont traitées conformément à l'article 2.4.

1.6. Conditions d'utilisation des biens et matériels mis à disposition

Propriété et usage des biens

Les meubles et équipements appartenant à la Ville demeurent sa propriété pendant toute la durée de la convention et à son échéance.

L'exploitant bénéficie de l'usage privatif de la cuisine, de la réserve, de l'espace de plonge et du local à déchets, sous réserve des droits d'accès de la Ville définis au présent article et des utilisations ponctuelles expressément prévues par la convention.

Il bénéficie de l'usage de l'espace de bar et de restauration pour les services relevant de son exploitation, dans le respect du caractère partagé du hall et des dispositions de l'article 1.10.

Son activité ne doit pas compromettre le fonctionnement normal de La Source, l'accès des usagers ou la sécurité de l'établissement.

L'exploitant ne peut sous-louer les espaces, céder son titre d'occupation ou confier l'exploitation à un tiers sans l'accord écrit préalable de la Ville et le respect des règles applicables.

Accès de la Ville aux locaux

La Ville conserve un jeu de clés et les moyens d'accès nécessaires aux locaux mis à disposition.

Elle se réserve le droit d'accéder à ces locaux, notamment à la cuisine, à la réserve, à l'espace de plonge et au local à déchets, pour les motifs suivants :

- sécurité des personnes et des biens ou intervention urgente ;
- vérification de l'état des locaux et des équipements appartenant à la Ville ;
- contrôle du respect des obligations prévues par la convention ;
- maintenance, réparation, travaux ou vérification technique ;
- établissement d'un état des lieux ou d'un inventaire ;
- préparation d'une consultation ou de la succession de l'exploitant, notamment pour permettre la visite des locaux par des candidats ou par le futur exploitant.

Ces accès peuvent être effectués par les représentants de la Ville et les personnes qu'elle mandate ou accompagne.

Sauf urgence ou contrainte particulière dûment justifiée, l'exploitant est informé par écrit au moins deux jours ouvrés à l'avance du motif et du créneau de l'intervention ou de la visite.

Les accès sont organisés de manière à limiter les perturbations de l'activité et à respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de confidentialité. Les visites de candidats sont, dans la mesure du possible, organisées hors des périodes de préparation et de service.

L'exploitant facilite ces accès. Il ne peut les refuser sans motif légitime tenant notamment à un risque immédiat pour la sécurité ou l'hygiène. Dans ce cas, il en informe immédiatement la Ville et propose un créneau de remplacement compatible avec les besoins annoncés.

En cas d'urgence, la Ville peut intervenir sans préavis, y compris en l'absence de l'exploitant, et l'en informe dès que possible.

L'exploitant ne peut modifier les serrures ou les moyens d'accès sans accord écrit préalable de la Ville et remise des moyens d'accès correspondants.

Restitution des locaux et des équipements

À la cessation de l'occupation, quelle qu'en soit la cause, l'exploitant restitue les locaux, les équipements appartenant à la Ville et l'ensemble des clés et moyens d'accès.

Les locaux sont rendus propres, débarrassés des stocks, déchets et biens appartenant à l'exploitant, et dans un état conforme à l'état des lieux initial, sous réserve de l'usure normale.

Un état des lieux et un inventaire contradictoires sont établis. Les dégradations imputables à l'exploitant sont prises en charge selon les modalités prévues par la convention.

Les équipements appartenant à l'exploitant ne deviennent pas la propriété de la Ville du seul fait de la fin de l'occupation.

1.7. Aménagement et entretien

Tout aménagement, ajout d'équipement, modification d'installation ou travaux dépassant l'entretien courant nécessite l'autorisation écrite préalable de la Ville.
L'autorisation précise les conditions de réalisation, de financement et, le cas échéant, de remise en état à la fin de l'occupation.

Aucun engagement de prise en charge financière par la Ville ne peut être déduit d'un échange préparatoire ou de la seule autorisation de réaliser les travaux.

L'exploitant assure le nettoyage, l'entretien courant et les opérations usuelles de maintenance des locaux et équipements qu'il utilise. Il veille notamment au nettoyage après chaque service et à l'évacuation régulière des déchets.

Il prend en charge les réparations rendues nécessaires par une dégradation, une mauvaise utilisation ou un défaut d'entretien qui lui est imputable.

La répartition des autres interventions, notamment celles liées à la vétusté, à un défaut préexistant ou aux installations structurelles du bâtiment, est précisée dans la convention et son annexe.

L'exploitant signale sans délai toute panne, dégradation ou anomalie à la Ville. Sauf urgence destinée à prévenir un dommage, il ne fait réaliser aucune intervention sur les équipements de la Ville sans son accord préalable.

En cas de manquement à une obligation d'entretien, la Ville peut, après mise en demeure restée sans effet dans le délai indiqué, faire réaliser les interventions nécessaires aux frais de l'exploitant, lorsque ces dépenses relèvent de sa responsabilité.

En cas d'urgence liée à la sécurité ou à la salubrité, la Ville peut intervenir sans attendre l'expiration de ce délai.

1.8. Sécurité et hygiène

L'exploitant respecte les dispositions applicables à son activité en matière d'hygiène alimentaire, de salubrité, de sécurité, de droit du travail et de protection des consommateurs.

L'exploitant doit prendre en compte également que son activité s'effectue dans un ERP (Établissement Recevant du Public) 2ème catégorie dont le classement principal est de type L et les classements dérivés de type N et de type R. De plus, le bâtiment est aussi un ERT (Établissement Recevant des Travailleurs). A ce titre, l'exploitant prendra en charge les vérifications periodiques obligatoires des matériels et équipements (le sien propre et celui mis à disposition par la ville).

La Ville conserve les obligations qui lui incombent au titre du bâtiment et des installations communes.

L'exploitant respecte les consignes de sécurité de La Source et veille à ce que son personnel en ait connaissance.

Il met en place les procédures nécessaires concernant notamment :

- le nettoyage et la désinfection ;
- la traçabilité des denrées ;
- les températures de conservation et le respect de la chaîne du froid ;
- la prévention des contaminations ;
- l'information des consommateurs sur les allergènes ;
- la gestion des déchets.

Il accomplit les déclarations sanitaires requises pour son activité et tient à disposition les documents applicables ainsi que les justificatifs de formation ou d'expérience exigés.

Les équipements, stocks et mobiliers ne doivent pas entraver les circulations, les sorties de secours ou l'accès aux dispositifs de sécurité.

Toute situation présentant un risque pour les personnes, les denrées ou les installations est immédiatement signalée à la Ville.

1.9. Réglementation des débits de boisson et des restaurants

La Source accueille un conservatoire de musique et se situe en zone protégée au sens de la réglementation applicable aux débits de boissons.

L'exploitation prévue par la présente consultation ne comprend pas l'exploitation d'un débit de boissons alcoolisées autonome sous licence III ou IV.

La vente de boissons alcoolisées n'est admise que dans le cadre d'une activité de restauration, sous couvert d'une petite licence restaurant ou d'une licence restaurant régulièrement déclarée, et dans les limites de la licence détenue.

Les boissons alcoolisées sont servies uniquement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture, conformément à l'article L. 3331-2 du Code de la santé publique.

En dehors de ces conditions, seules des boissons non alcoolisées peuvent être vendues ou servies, notamment au public qui ne prend pas de repas.

L'exploitant accomplit, sous sa responsabilité, les formalités et formations nécessaires. Avant tout service d'alcool, il transmet à la Ville les justificatifs correspondant à la licence restaurant déclarée, au permis d'exploitation et aux formalités administratives applicables.

Si ces formalités ne sont pas achevées à la date de démarrage de l'exploitation, aucun service d'alcool ne peut commencer avant leur réalisation effective.

La signature de la convention, l'accord de la Ville sur le projet ou l'approbation de la carte ne valent pas autorisation de vendre des boissons alcoolisées.

L'exploitant respecte également les dispositions applicables à la protection des mineurs et à la prévention de l'ivresse publique.

Toute offre de boissons réalisée par l'exploitant, y compris lors d'un événement ponctuel, respecte les conditions du présent article.

1.10. Conditions particulières d'exploitation

Organisation de l'activité

L'exploitant assure l'approvisionnement et la gestion des stocks nécessaires à son activité. Il organise ses relations avec ses fournisseurs et mobilise les moyens humains et matériels adaptés aux services attendus.

Les abonnements et moyens de communication ou d'encaissement propres à son activité sont à sa charge. Toute installation affectant les équipements ou réseaux de La Source nécessite l'accord préalable de la Ville.

Exclusivité et utilisations ponctuelles

L'exploitant bénéficie de l'exclusivité du service commercial de restauration et de boissons destiné au public pour les créneaux et événements relevant de son exploitation, sous réserve des exceptions définies au présent article.

Cette exclusivité ne couvre pas les événements expressément exclus du calendrier d'exploitation ni les utilisations ponctuelles prévues par la convention.

Les utilisations ponctuelles de l'espace par une association ou un organisateur tiers sont décidées par la Ville et communiquées à l'exploitant dans un délai permettant leur organisation.

Elles précisent les espaces et équipements accessibles, les responsabilités de chaque utilisateur, les conditions de nettoyage et les modalités de restitution.

Les stocks et les équipements appartenant à l'exploitant ne peuvent être utilisés sans son accord écrit.

L'accès à la cuisine, aux réserves ou aux équipements de réfrigération par des tiers n'est possible que dans les conditions expressément définies par la convention et compatibles avec les exigences d'hygiène.

Les éventuelles activités de restauration ou de vente de boissons réalisées par un tiers doivent respecter la réglementation qui leur est applicable. Ces utilisations ne constituent pas une autorisation d'exploiter un débit de boissons alcoolisées permanent sous licence III ou IV.

Usages du hall par la Ville

La Ville conserve la possibilité d'utiliser l'espace du hall pour les besoins du service public, notamment l'accueil de groupes et les activités du conservatoire.

Ces usages sont organisés de manière à limiter les perturbations du service de restauration. Ils ne donnent pas accès aux stocks ou aux équipements propres de l'exploitant.

Qualité des produits et information du public

L'exploitant veille à la qualité des produits, à leur conservation et au respect des règles d'information des consommateurs.

Il recherche, dans la mesure du possible, des approvisionnements locaux et des produits de saison.

Les informations réglementaires sur les allergènes sont accessibles par écrit. Les demandes alimentaires particulières sont prises en compte dans la limite des possibilités annoncées.

Lorsque l'absence de contamination croisée ne peut être garantie, l'exploitant en informe clairement les consommateurs concernés.

Carte et tarifs

La carte et les tarifs proposés au public sont joints à l'offre. Les prix sont affichés conformément à la réglementation.

Les modifications de la carte et des tarifs pendant l'exploitation sont soumises à l'accord écrit préalable de la Ville selon les modalités prévues par la convention.

Les adaptations courantes liées à la saisonnalité peuvent être prévues dès l'offre, dans le respect de la qualité, des gammes de prix et des engagements retenus.

Déchets

L'exploitant assure le tri, le stockage temporaire et l'évacuation des déchets de son activité dans les filières adaptées.

Les modalités d'utilisation des équipements de collecte de la Ville sont précisées lors de la prise de possession.

Aucun rejet d'huile, de graisse ou de déchets alimentaires ne doit être effectué dans des installations inadaptées.

1.11. Signalisation – Publicité

L'exploitant assure la promotion de son activité par ses propres moyens et dans le respect de la réglementation.
La Ville relaie les informations pratiques relatives à sa présence et à ses services sur les supports de communication de La Source et, selon les possibilités, sur les supports municipaux.

Toute enseigne ou publicité extérieure est soumise à l'accord écrit préalable de la Ville et doit respecter les règles applicables.

L'utilisation du nom, du logo ou de l'identité visuelle de La Source et de la Ville dans les supports de l'exploitant est soumise à leur accord préalable.

Les supports présentent clairement l'identité de l'exploitant et ne doivent pas laisser entendre que la Ville exploite elle-même le service de restauration.

Les fichiers et coordonnées des usagers de La Source ne sont pas mis à disposition de l'exploitant pour sa communication commerciale.

1.12. Nature du titre d'occupation

Les espaces mis à disposition relèvent du domaine public communal.

La convention constitue un titre d'occupation temporaire, précaire et révocable. Elle ne constitue pas un bail commercial et ne confère aucun droit au maintien dans les lieux au-delà de son terme.

Elle ne confère pas à l'exploitant un droit automatique au renouvellement ni à l'attribution d'une convention ultérieure.

2. Conditions administratives et financières

2.1. Conditions financières

Redevance d'occupation

En contrepartie de l'occupation des locaux et de la mise à disposition des équipements, l'exploitant verse à la Ville une redevance calculée sur une base annuelle de **2 300 € HT**, soit **2 760 € TTC sous réserve de l'application d'une TVA au taux de 20 %**.

Pour la période initiale, la redevance est calculée au prorata du nombre de jours d'occupation compris entre la date de prise d'effet de la convention et le 30 juin 2027, sur la base du nombre de jours de l'année civile concernée.

Les périodes habituelles de fermeture annoncées dans le dossier sont prises en compte dans les conditions d'exploitation et ne donnent pas lieu à une réduction supplémentaire de la redevance.

Le règlement peut être effectué en une fois ou en deux échéances, selon le choix de l'exploitant et les modalités arrêtées dans la convention.

Les sommes sont réglées à réception des avis des sommes à payer émis par la Ville.

La convention précise les charges comprises dans la redevance ainsi que, le cas échéant, les charges faisant l'objet d'une facturation distincte.

Dépôt de garantie

Un dépôt de garantie de **500 €** est versé avant la remise des clés.

Il peut être mobilisé pour couvrir les sommes restant dues ou les frais de remise en état imputables à l'exploitant, sur la base d'éléments justificatifs.

La fin ou la résiliation de la convention n'entraîne pas, à elle seule, la conservation du dépôt de garantie par la Ville.

Le solde est restitué après l'état des lieux de sortie et l'établissement du décompte définitif, selon les modalités prévues par la convention.

Bilan d'activité

L'exploitant transmet un bilan de l'activité exercée à La Source, distinguant les recettes et les charges correspondantes.

Pour la période initiale, ce bilan couvre l'exploitation jusqu'au 30 juin 2027. En cas de renouvellement, un bilan est également établi pour la période suivante.

La Ville traite les informations reçues dans le respect des règles applicables à la confidentialité des données commerciales.

2.2. Responsabilité – Assurances

Avant toute remise des clés et pendant toute la durée de l'occupation, l'exploitant justifie d'assurances adaptées à son activité, couvrant notamment :

- sa responsabilité civile d'exploitation ;
- les risques liés aux produits et denrées servis ;
- les dommages susceptibles d'être causés aux locaux et équipements mis à disposition.

Une attestation précisant les activités assurées, les garanties et la période de validité est transmise avant la prise de possession, puis à chaque renouvellement du contrat d'assurance.

L'exploitant informe immédiatement la Ville de toute suspension ou cessation des garanties.

Chaque partie répond des dommages qui lui sont imputables dans les conditions prévues par le droit applicable.

L'exploitant assure ses stocks et ses équipements propres. Il apprécie les garanties complémentaires nécessaires à son activité, notamment en matière de pertes d'exploitation.

2.3. Paiement des taxes et impôts

L'exploitant accomplit les obligations fiscales et sociales qui lui incombent et acquitte les impôts, taxes et contributions liés à son activité.
Cette obligation est distincte du paiement de la redevance et des charges prévues par la convention.

2.4. Résiliation

Manquement aux obligations

En cas de manquement de l'exploitant à ses obligations, la Ville peut prononcer la résiliation de la convention après une mise en demeure précisant les faits reprochés et les mesures attendues, restée sans effet dans le délai fixé.

Le délai tient compte de la nature et de la gravité du manquement. Il ne dépasse pas trente jours, sauf justification particulière.

Peuvent notamment justifier cette procédure :

- le non-respect des obligations d'ouverture ou de service ;
- le non-respect des règles d'hygiène, de sécurité ou de vente de boissons ;
- un défaut d'assurance ;
- le non-paiement des sommes dues ;
- le refus injustifié de permettre les accès prévus à l'article 1.6 ;
- la sous-location ou le transfert non autorisé de l'exploitation.

En cas de risque immédiat pour la sécurité ou la salubrité, la Ville peut prendre les mesures conservatoires nécessaires, notamment demander la suspension de l'activité concernée.

Procédures collectives

Les conséquences de l'ouverture d'une procédure de sauvegarde, de redressement ou de liquidation judiciaire sont traitées conformément aux dispositions légales applicables.

La convention ne peut être résiliée du seul fait de l'ouverture de la procédure lorsque les règles applicables aux contrats en cours s'y opposent.

Motif d'intérêt général

La Ville peut mettre fin à l'occupation ou en suspendre temporairement l'exercice pour un motif d'intérêt général, dans les conditions prévues par le droit applicable.

Sauf urgence ou nécessité particulière dûment justifiée, un préavis de trois mois est respecté.

Les conséquences financières de la décision, notamment concernant la redevance, sont déterminées selon les stipulations de la convention et les règles applicables.

Résiliation à l'initiative de l'exploitant

L'exploitant peut mettre fin à la convention par notification écrite permettant d'établir sa date de réception, sous réserve d'un préavis de trois mois.

Pendant ce préavis, il reste tenu de ses obligations, sauf accord écrit de la Ville sur des modalités différentes.

Évolution des conditions d'exploitation

En cas d'évolution substantielle des conditions d'exploitation par rapport au calendrier et aux informations communiqués lors de la consultation, l'une des parties peut demander une réunion afin d'examiner la situation.

Toute adaptation éventuelle des conditions d'exploitation ou décision de résiliation est formalisée par écrit et intervient dans le respect des règles applicables.

Conséquences de la fin de la convention

À la fin de la convention, les locaux et équipements sont restitués conformément à l'article 1.6.

Le décompte des sommes dues et le traitement du dépôt de garantie sont établis conformément à l'article 2.1.

3. Règlement de consultation

3.1. Modalités de la consultation

Procédure

La consultation est organisée en application du Code général de la propriété des personnes publiques, notamment de son article L. 2122-1-1, relatif à la sélection préalable des occupants du domaine public en vue d'une exploitation économique.

Elle vise l'attribution d'un titre d'occupation temporaire pour l'exploitation de l'espace de restauration et de bar de La Source.

La Ville peut décider de ne pas donner suite à la consultation pour un motif d'intérêt général. Les candidats en sont alors informés.

Variantes

Les candidats répondent obligatoirement à l'ensemble des exigences de base, notamment aux services de restauration des mercredis et jeudis midi.

Ils peuvent proposer, de manière distincte, un troisième service le vendredi midi ou des adaptations de l'offre de restauration, dans le respect des contraintes techniques et réglementaires.

Aucune variante ne peut prévoir un service du midi un autre jour, remplacer les jours obligatoires ou ajouter un quatrième jour de restauration.

Aucune variante ne peut être fondée sur l'exploitation d'une licence III ou IV ou sur le service d'alcool en dehors des conditions prévues à l'article 1.9.

Négociation

La Ville se réserve la possibilité de négocier avec au maximum les trois candidats les mieux classés à l'issue de l'analyse initiale, sous réserve d'un nombre suffisant d'offres recevables.

Les échanges sont conduits dans le respect de l'égalité de traitement et de la confidentialité des offres.

La Ville peut également attribuer la convention sur la base des offres initiales, sans négociation.

Les exigences réglementaires, notamment celles relatives au service de boissons alcoolisées, ne peuvent faire l'objet d'une négociation.

Visite préalable obligatoire

La visite préalable des locaux et des équipements est obligatoire. Elle est organisée collectivement, sur un créneau commun à l'ensemble des candidats, afin que chacun bénéficie

du même niveau d'information. Il s'agit du **lundi 7 décembre 2026 à 10h sur site.**

Les candidats s'inscrivent auprès des interlocuteurs indiqués dans le présent dossier. La date et les modalités de la visite sont précisées sur la plateforme des marchés publics AWS.

Une attestation de visite est remise à chaque candidat et doit être jointe à son offre.

Les informations complémentaires apportées lors de la visite et utiles à la préparation des offres sont également communiquées sur la plateforme AWS à l'ensemble des candidats.

Demandes de renseignements

Toute demande de précision relative au dossier, notamment les questions qui n'auraient pas été abordées lors de la visite, doit être transmise par l'intermédiaire de la plateforme des marchés publics AWS.

Les réponses présentant un intérêt pour l'ensemble des candidats sont communiquées sur cette plateforme, dans le respect de la confidentialité des demandes.

3.2. Contenu des propositions

Le dossier présenté par le candidat comprend les éléments suivants.

Pièces administratives

- L'identité juridique du candidat, ses coordonnées et son numéro SIREN ou SIRET, lorsqu'il en dispose.
- L'identité de la personne habilitée à engager le candidat.
- Un justificatif d'immatriculation adapté à son statut ou, pour une structure en cours de création, les éléments permettant d'apprécier l'avancement des démarches.
- Une présentation des qualifications, de l'expérience et des références utiles à l'exploitation envisagée.
- Les justificatifs de formation ou d'expérience requis pour l'activité de restauration.
- Une attestation d'assurance en cours de validité ou, à défaut au stade de la candidature, les éléments attestant des démarches engagées pour disposer des garanties requises avant la remise des clés.
- Une déclaration sur l'honneur relative au respect des obligations applicables à l'emploi du personnel.
- L'attestation de visite des locaux.

Les engagements du candidat sont signés par une personne habilitée à le représenter.

Mémoire de présentation du projet

Le mémoire précise notamment :

- l'organisation générale de l'exploitation ;
- les services proposés le midi et les soirs de spectacle ;
- les moyens humains prévus et leur adaptation aux différents niveaux de fréquentation ;
- la nature des produits et les modalités d'approvisionnement ;
- les menus ou formules envisagés ;
- la fréquence de renouvellement de l'offre ;

- les équipements complémentaires nécessaires ;
- l'organisation du nettoyage, de la maintenance courante, des stocks et des déchets ;
- la prise en compte des contraintes de La Source et de ses différents publics ;
- la capacité à commencer l'exploitation le dès la prise d'effet de la convention.

Les éventuelles variantes sont présentées séparément de l'offre de base.

Offre de boissons et formalités associées

Le candidat précise son offre de boissons non alcoolisées, notamment pour le public qui ne prend pas de repas.

S'il prévoit de servir des boissons alcoolisées à l'occasion des principaux repas, il indique :
- la catégorie de licence restaurant envisagée ;
- les justificatifs déjà disponibles ;
- les formalités restant à accomplir et leur calendrier ;
- l'organisation permettant de respecter les conditions de l'article 1.9.

Éléments financiers

Le candidat fournit :
- la carte et les tarifs des produits et consommations proposés au public ;
- des exemples de prestations de traiteur, avec leur composition, les quantités, les conditions de réalisation et les tarifs ;
- un budget prévisionnel couvrant la période initiale du 16 novembre 2026 au 30 juin 2027 ;
- les hypothèses de fréquentation et de recettes retenues ;
- le détail des principales charges, notamment les achats, le personnel, les équipements complémentaires, les assurances et la redevance.

Les hypothèses relatives aux ventes de boissons doivent respecter les restrictions de l'article 1.9.

Les tarifs de prestations de traiteur présentés dans l'offre ne constituent ni une commande ni un engagement de volume de la Ville.

Justificatifs préalables à l'entrée dans les lieux

Avant la remise des clés, le candidat retenu fournit les justificatifs définitifs nécessaires à l'exercice de son activité, notamment son immatriculation, ses assurances et les documents sanitaires applicables.

Avant tout service d'alcool, il fournit également les justificatifs mentionnés à l'article 1.9.

3.3. Critères d'appréciation des candidatures et pondération

La recevabilité des candidatures et la conformité des offres aux exigences essentielles du dossier sont examinées avant leur notation.

Une offre fondée sur un mode d'exploitation incompatible avec les exigences réglementaires, notamment celles relatives aux boissons alcoolisées, ne peut être retenue.

Les offres recevables sont appréciées selon les critères suivants :

- **Qualité technique de l'offre : 65 %**

  - **Qualité des produits et de l'offre de restauration : 30 % de la note totale**
    Ce sous-critère porte notamment sur la fraîcheur et la saisonnalité des produits, les préparations proposées, les approvisionnements, l'adéquation avec l'identité de La Source et le renouvellement des menus.
  - **Compétences, expérience et références du candidat : 20 % de la note totale**
    Ce sous-critère porte sur les qualifications, les références et l'expérience utiles à l'exploitation envisagée.
  - **Qualité et organisation du projet : 15 % de la note totale**
    Ce sous-critère porte sur les moyens humains, l'organisation des services, la prise en compte des contraintes de l'équipement et la cohérence du projet avec ses différents publics.

- **Données financières : 35 %**

  - **Tarifs des produits et consommations proposés au public : 15 % de la note totale**
    L'analyse porte sur le niveau des prix et leur cohérence avec les produits, les quantités et les formules proposés.
  - **Tarifs des prestations de traiteur présentées : 15 % de la note totale**
    L'analyse tient compte des prix, de la composition des prestations, des quantités et des conditions de réalisation annoncées.
    Ces propositions ne valent pas attribution de prestations de traiteur, lesquelles restent soumises aux règles et modalités de commande applicables.
  - **Cohérence du budget prévisionnel : 5 % de la note totale**
    L'analyse porte sur la crédibilité des hypothèses de recettes et de charges et sur la viabilité du projet pendant la période initiale.

3.4. Envoi et délai de remise des propositions

Les candidatures et les offres doivent être déposées au plus tard le **vendredi 11 décembre 2026 à 16h**, sur le profil d'acheteur de la Ville de Fontaine, à l'adresse suivante :

www.marches-publics.info/

Les modalités de dépôt et de demandes de renseignements sont précisées sur cette plateforme ou au lien indiqué sur la rubrique « Marchés publics » du site internet de la Ville de Fontaine.

Renseignements : Équipement Culturel La Source –
Monsieur Yves LATAPIE : 04 76 28 76 71 ou yves.latapie@ville-fontaine.fr
Madame Jenn ARABADJIAN STEFFEN : 04 76 28 76 76 ou jenn.arabadjian-steffen@ville-fontaine.fr