



## **Avis d'appel à candidature**

**Pour l'exploitation d'un espace restauration haut de gamme ou de toute activité haut de gamme permettant de valoriser les locaux « ex-office du tourisme » Parc MICAUD**

Le présent document constitue le cahier des charges de l'appel à candidature

**Date limite de réception des candidatures le Vendredi 17 MAI à 12 heures**

Grand Besançon- Ville de Besançon  
Service Commerce Mutualisé  
4 rue Plançon  
25000 BESANCON  
03 81 87 88 10

## **PREAMBULE :**

Dans le cadre de leur stratégie globale de redynamisation du centre-ville de Besançon, cœur de l'Agglomération du Grand Besançon, la Ville et l'Agglomération ont souhaité développer une offre de restauration complémentaire de l'existant, permettant notamment d'attirer une nouvelle clientèle locale ou extérieure au territoire.

Les locaux actuels de l'Office du Tourisme, réalisés par l'architecte M DEMENGE, situés 2 Place de la Première Armée Française, propriété de la Ville de Besançon et qui vont se libérer de leurs occupants, constituent pour ce faire une opportunité rare, tant de par leur localisation face au Doubs et à l'entrée du Parc Micaud, que par la typicité même du bâtiment et sa qualité architecturale.

C'est pourquoi la VILLE DE BESANCON lance un appel à candidature auprès de porteurs souhaitant développer **un projet haut de gamme, viable économiquement, qui valorise le site lui-même et contribue à l'attractivité du Grand Besançon :**

La Ville envisage prioritairement un restaurant de niveau gastronomique, mais examinera via cet appel à candidatures tout projet qui répondrait à ces ambitions.

Quel que soit le projet, le porteur devra prendre en charge la totalité de l'investissement nécessaire à l'aménagement des locaux.

La structure du bâtiment lui-même ne devra en aucun cas être modifiée

## **1 - OBJET DE LA CONSULTATION**

Le propriétaire, la Ville de Besançon, souhaite mettre à disposition les locaux cités ci-dessus à un exploitant dans le cadre d'un bail emphytéotique de 22 ans,

A/ pour y développer une activité de restauration.

Ainsi l'exploitant devra :

- offrir un espace et des services de restauration de bon niveau (semi gastronomique, gastronomique ...) permettant de répondre aux attentes d'une clientèle locale, mais aussi d'affaires, de touristes cherchant à vivre une expérience particulière en venant dans ce lieu,
- participer à l'animation et la valorisation du site, par sa présence, par des horaires d'ouverture adaptés et par les prestations proposées

L'exploitant pourra y adosser d'autres activités complémentaires permettant de renforcer cette identité de lieu d'exception/original recherché sur ce site,

Ou tout autre activité HAUT DE GAMME, qui permette de renforcer la visibilité et l'attractivité du territoire et valorise ce site.

## **2 - LE PROJET ATTENDU**

### I En restauration

L'offre de restauration devra être présentée dans le dossier de candidature et inclure a minima les éléments suivants :

- des formules repas en cohérence avec la demande actuelle, cuisine saine avec en partie des produits de saison, voire locaux en circuit court, éventuellement biologiques, plats végétariens etc. à adapter à la clientèle,
- des propositions spécifiques pour des événements familiaux, d'entreprises, d'associations ...

- La transformation et l'élaboration des plats devront se faire sur place.
- Une carte multilingue, anglais, allemand a minima est à prévoir ainsi qu'un site internet dédié à l'établissement, mais promouvant aussi l'offre culturelle, sportive, d'hébergement du territoire.
- La possibilité d'accueillir des groupes est souhaitée et sera à organiser en partenariat avec l'office du tourisme et Besançon Congrès notamment.

### Ouverture de l'établissement

L'ouverture en saison touristique de mai à septembre est incontournable en lien avec l'activité touristique.

Sur la semaine, toute l'année, la plus grande amplitude est souhaitée :

- Idéalement une ouverture tous les midis et tous les soirs de la semaine,
- Le week-end :
  - samedi midi et soir,
  - dimanche midi,
  - Dimanche soir en saison touristique a minima

### Précisions

L'occupant pourra développer tout support nécessaire pour promouvoir son offre et la valoriser dans des réseaux professionnels, sites de promotion dédiés, structures de labellisation du niveau de qualité de la restauration proposée.

#### II – pour d'autres activités haut de gamme

Les attendus en matière d'amplitude d'ouverture seront les mêmes que pour une activité de restauration

Le porteur de projet devra présenter un dossier détaillant l'activité envisagée, les impacts de cette activité pour la visibilité de la Ville et de l'Agglomération et son attractivité

Le projet devra être viable économiquement et ne mobilisera pas de fonds publics pour son fonctionnement

## **3 - LE SITE**

### 3-1 Accès clients

- A pieds ou en vélo,
- En transports en commun,
- En voiture,
- En autocars.

### 3-2 Accès personnel et livraisons

Le personnel du restaurant ne bénéficie pas d'un accès privilégié. Aucun parking n'est réservé à l'exploitant du restaurant

## **4 - DESCRIPTION DES LOCAUX MIS A DISPOSITION**

### 4-1 Les différents espaces

Les locaux mis à disposition sont détaillés comme suit : voir dossier en annexe de cet appel à candidature.

### 4-2 Equipements des locaux mis à disposition

Voir dossier en annexe de cet appel à candidature.

Il est à souligner que les locaux ne sont à ce jour pas équipés pour accueillir une activité de restauration. L'ensemble des aménagements, des équipements et des mobiliers nécessaires seront à la charge du preneur, dans le respect des normes légales en vigueur

### 4-3 Terrasse

Le titulaire pourra solliciter une autorisation d'occupation du domaine public pour l'installation d'une terrasse en saison d'été sur le domaine public Ville de Besançon en rez de jardin et aux conditions fixées par la loi en zone PPRI et en proximité d'arbres classés.

En cas d'octroi, l'autorisation fera l'objet du paiement d'une redevance annuelle calculée sur la base des droits d'occupation du domaine public, dont les montants sont fixés chaque année par le Conseil Municipal

## **5 - AMENAGEMENT PAR LE TITUALIRE**

### 5-1 La signalétique

L'occupant s'engage à mettre en place une signalétique claire, informant les clients des horaires d'ouverture et de fermeture. Cette signalétique devra être conforme à l'esprit architectural du site.

A l'intérieur des surfaces mises à disposition, le candidat retenu pourra exprimer ses exigences commerciales dans la dimension, la forme, la manière et la couleur qu'il souhaitera, sans toutefois rendre opaques les façades vitrées.

### 5-2 Le mobilier et les travaux d'aménagement

Le mobilier ainsi que la réalisation éventuelle des travaux d'aménagement et d'équipement nécessaires à l'exploitation du restaurant sont à la charge de l'occupant.

L'occupant s'assurera qu'il respecte toutes les dispositions réglementaires applicables (accessibilité au public, aux personnes à mobilité réduite, sécurité incendie, sanitaires, etc...). Dans le cadre d'un dossier de demande d'autorisation de travaux (AT), le preneur proposera les dispositions qu'il envisage au titre d'une notice de sécurité et d'une notice d'accessibilité assorties de plans (état existant / état projeté)

## **6 - RAPPEL DU CONTEXTE REGLEMENTAIRE**

L'occupant assurera son activité d'exploitation en tenant compte de la réglementation en vigueur applicable au sein de l'établissement, notamment :

- Code du travail,
- Règlementation portant sur la sécurité des biens et des personnes,  
*Arrêtés du 25 juin 80 et du 22 juin 90 : règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public, Brochures du Journal Officiel n°1687, 1088, 1011.*
- Règlement sanitaire,  
*Outre la déclaration d'ouverture auprès de la Direction Départementale de la Protection des Personne du Doubs, le porteur de projet sera tenu d'appliquer les textes communautaires constituant le Paquet Hygiène 2006 et ses additifs.  
Règlement sanitaire type,*
- Licence d'exploitation,
- Déclaration auprès de la SACEM pour la diffusion de musique,
- Les décrets et divers arrêtés préfectoraux ou municipaux régissant les horaires d'ouverture et nuisances diverses.

Cette liste est **non exhaustive**, toute nouvelle réglementation mise en œuvre au moment de l'ouverture ou intervenant en cours de bail sera à prendre en compte dans l'exploitation de l'établissement.

## **7 – LE BAIL EMPHYTEOTIQUE : VOIR PROJET JOINT**

7-1 Durée : 22 ans

7-2 Conditions financières

L'occupation donnera lieu au paiement annuel d'une redevance inférieure à 1000 euros par mois.

Le candidat supportera l'ensemble des charges liées à son exploitation et au bâtiment.

Dans le cadre du bail emphytéotique signé avec la Ville de Besançon, le preneur aura l'ensemble des droits et obligations du propriétaire et devra à ce titre gérer le bien en bon père de famille en assurant l'entretien et la pérennité.

Il devra se conformer à la réglementation en vigueur et prendra en charge les adaptations imposées par l'évolution de cette réglementation.

## **8 - LA PROCEDURE DE CONSULTATION**

Une publicité de cet appel à candidature est faite via les réseaux de la Ville de Besançon et du Grand Besançon.

8-1 La visite du site

Une visite accompagnée du site sera organisée pour l'ensemble des candidats s'ils le demandent.

8-2 Le dossier d'offre du candidat, quelque soit l'activité envisagée, comprend, a minima, les pièces suivantes.

- Un dossier de présentation
  - une lettre signée par le candidat personne physique ou la personne habilitée à engager la société présentant son projet,
  - une présentation de la société, précisant son statut et sa dénomination juridique, son activité et les justificatifs correspondants,
  - les coordonnées nominatives du candidat ou du représentant de la société (adresse postale, téléphone et courriel),
  - les diplômes et certifications ainsi que l'expérience professionnelle du candidat dans un domaine similaire à celui du projet,
  - un plan d'affaires approuvé par un expert.
  
- Un dossier de présentation de l'activité commerciale envisagée et de ses modalités
  - Sur l'activité envisagée :
    - le concept commercial envisagé
    - la gamme de produits et services proposés
    - la gamme de prix pratiqués
    - les plages d'ouverture : journalières, hebdomadaires et jours non ouvrés sur une année
  - Sur le projet architectural des locaux : le projet d'aménagement avec une description des éléments mobiliers et équipements projetés
  
  - Sur la communication envisagée lors du lancement de l'exploitation et les réseaux de promotion de ce nouvel équipement que peut mobiliser le candidat.
  
- Un volet financier du projet
  - Un plan de financement prévisionnel sur 3 ans
  - Les comptes sociaux de l'entité juridique sur les trois dernières années (cas d'entreprise préexistante)
  - Une attestation de paiement à jour des impôts, taxes, charges et cotisations sociales (cas d'entreprise préexistante).
  
- Les justificatifs légaux et administratifs
  - Si le candidat est une société : un extrait du K-bis du Registre du Commerce et des Sociétés
  - Si le candidat est en redressement judiciaire : une copie de l'ensemble des décisions prises et jugements prononcés dans le cadre d'une procédure collective
  - Une attestation par laquelle le candidat s'engage à
    - procéder aux formalités pour l'obtention de la licence II à consommer sur place (CERFA 11543\*04 et 11542\*04) licence restaurant
    - produire tout document attestant de la détention de cette licence au Grand Besançon, dans un délai de deux mois à compter de la date de signature de la convention d'occupation.

### 8-3 Analyse des offres et choix du titulaire

La procédure destinée au choix du titulaire de la convention d'occupation temporaire n'est soumise ni au Code des marchés publics, ni à l'ordonnance n° 2005-649 du 6 juin 2005 (« relative aux marchés passés par certaines personnes publiques ou privées non soumises au code des marchés publics »), ni aux dispositions de la loi n° 93-122 du 29 janvier 1993 modifiée (« relative à la prévention de la corruption et à la transparence de la vie économique et des procédures publiques »).

Les offres seront examinées en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération :

| Offre           |  |           |    | très satisfaisant | satisfaisant | moyen | passable | insuffisant |
|-----------------|--|-----------|----|-------------------|--------------|-------|----------|-------------|
| <b>projet</b>   |  | <b>60</b> |    |                   |              |       |          |             |
|                 | <b>nature</b>                              | 25        |    |                   |              |       |          |             |
|                 | préparation ext et ou sur place plat chaud |           | 5  | 5                 | 4            | 3     | 3        | 1           |
|                 | restaurant salon de thé                    |           | 10 | 10                | 8            | 5     | 2        | 1           |
|                 | offre repas mets alcool                    |           | 10 | 10                | 8            | 5     | 3        | 1           |
|                 |  |           |    |                   |              |       |          |             |
|                 | <b>ouverture</b>                           | 20        |    |                   |              |       |          |             |
|                 | amplitude sur la semaine                   |           | 10 | 10                | 8            | 5     | 3        | 1           |
|                 | amplitude sur l'année                      |           | 10 | 10                | 8            | 5     | 3        | 1           |
|                 |  |           |    |                   |              |       |          |             |
|                 | <b>animations</b>                          | 5         | 5  | 5                 | 4            | 3     | 2        | 1           |
|                 | projet                                     |           |    |                   |              |       |          |             |
|                 |  |           |    |                   |              |       |          |             |
|                 | <b>financier</b>                           | 10        | 10 | 10                | 8            | 5     | 2        | 1           |
|                 |  |           |    |                   |              |       |          |             |
| <b>candidat</b> |  | <b>40</b> |    |                   |              |       |          |             |
|                 | situation administrative et financière     |           | 20 | 20                | 16           | 10    | 6        | 1           |
|                 | références                                 |           | 20 | 20                | 16           | 10    | 6        | 1           |

Une grille d'analyse des offres hors restauration, sur le même modèle que celle-ci-dessus sera réalisée spécifiquement ; elle prendra en compte des éléments d'analyse spécifiques à la nature des activités proposées dans les projets .

La Ville de Besancon pourra demander à tout candidat ayant remis une offre, toute pièce manquante ou complémentaire nécessaire. En pareil cas, la remise des pièces par le candidat interviendra au plus tard 72 h après notification de la demande, y compris par courriel.

Les offres seront examinées par une commission commune Ville, Grand Besancon et Experts ADHOC.

Le démarrage de l'exploitation et la date officielle d'ouverture est à déterminer avec le candidat retenu en fonction du planning prévisionnel de travaux et sans dépasser mars 2021.

### **9 – REMISE DE L'OFFRE**

Toute offre de candidature doit être présentée sous pli cacheté.

Elle portera la mention :

**Offre pour Appel à candidature projets – exploitation d'un espace restauration  
au sein des locaux « ex office du tourisme » Parc MICAUD  
NE PAS OUVRIR**

Le pli doit contenir dans une seule enveloppe, les pièces définies à l'article 8-2.

L'offre devra être remise au plus tard le 17 mai 2019 à 12 h 00.

Soit contre récépissé, aux jours et heures d'ouverture de l'accueil de la Communauté d'Agglomération :

- du lundi au jeudi, de 8 h 00 à 12 h 00 et de 13 h 30 à 18 h 00,
- le vendredi de 8 h 00 à 12 h 00 et de 13 h 30 à 17 h 00.

Soit par envoi postal, par pli recommandé avec avis de réception postal. Le pli doit parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception des offres indiquées ci-dessus et ce, à l'adresse suivante :

**Communauté d'agglomération du Grand Besançon- Service Commerce Mutualisé  
Proposition dans le cadre de l'appel à candidature exploitation d'un espace  
restauration ou d'une activité haut de gamme  
au sein des locaux « ex office du tourisme » Parc MICAUD  
NE PAS OUVRIR  
4 rue Gabriel Plançon  
25000 BESANCON**

Le pli qui serait remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites précitées ainsi que remis sous enveloppe non cachetée, ne sera pas retenu et sera renvoyé à son auteur.