

RAPPORT D'ANALYSE DES CANDIDATURES

Objet : Contrat de concession relatif à l'exploitation de la cafeteria située au sein du centre culturel Alb'Oru

Type de procédure : Concession de service simple (c'est-à-dire sans service public) conclue selon les règles de passation se rapportant aux procédures simplifiées.

Date et heure limites de réception des projets : 08/11/2024 à 12h00

Valeur estimée de la concession :

La valeur estimée du contrat est de 504 000 €HT hors taxes.

Durée de la concession :

Le contrat de concession sera conclu pour une durée ferme de 4 ans à compter de sa date de notification.

MODALITÉS D'EXAMEN DES CANDIDATURES

Les critères d'analyse des candidatures sont :

Examen des garanties professionnelles, techniques et financières

Les candidatures sont jugées sur la base des renseignements exigés au RC et constituant le dossier de candidature

Contenu du dossier de candidature :

Dossier 1 : Renseignements relatifs à la situation juridique du candidat

1. Une lettre de candidature comportant l'ensemble des indications permettant d'identifier le candidat ; Cette lettre précise l'identité du candidat, (nom commercial et dénomination sociale, adresse postale de l'établissement, adresse électronique, date de création, SIRET, N° de téléphone, montant du capital). Les statuts en vigueur du candidat seront joints.
En cas de groupement, cette lettre de candidature devra préciser l'identité de l'ensemble des membres du groupement, la forme du groupement (solidaire ou conjoint), l'identité du mandataire et la répartition des prestations.
Il y sera précisé également l'identification de l'autorité concédante (Ville de Bastia) et l'objet de la consultation.
2. Les renseignements et documents relatifs aux pouvoirs de la personne habilitée à engager le candidat unique ou en cas de groupement, chaque co traitant.
3. Lorsque le candidat est en redressement judiciaire, il produit la copie du ou des jugements prononcés.
4. Une déclaration sur l'honneur pour justifier :
 - que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés aux articles L3123-1 à L3123-11 du Code de la commande publique (CCP).
 - qu'il est en règle au regard des articles L.5212-1 à L.5212-4 du Code du travail concernant le respect de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés.
 - que les renseignements et documents relatifs à ses capacités et à ses aptitudes, exigés par l'autorité concédante en application des articles L. 3123-18 et R. 3123-1 à R. 3123-5 du CCP sont exacts.

Dossier 2 : Capacité économique et financière

1. La déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires du domaine d'activité faisant l'objet de la présente concession, réalisés au cours des trois derniers exercices disponibles en fonction de la date de création de l'entreprise ou du début d'activité de l'opérateur économique ;
2. Les extraits des bilans et comptes de résultats pour les 3 derniers exercices clos disponibles (ou des seuls exercices clos si la date de création de l'entreprise est inférieure à trois mois) dans le cas où la publication des bilans est prescrite par la législation du pays dans lequel le candidat est établi ou tout autre document reprenant les mêmes données concernant l'ensemble de l'activité du candidat et concernant le domaine d'activité objet de la concession ;

Dossier 3 : Capacité technique et professionnelle

1. Une présentation générale du candidat ;
2. Une présentation des références acquises par le candidat sur les dix dernières années dans le domaine objet de la concession ou dans un domaine comparable et/ou toutes autres références ou éléments susceptibles de démontrer son aptitude à recevoir la concession objet de la présente consultation ;
3. Une note décrivant les moyens techniques et humains du candidat (effectifs par catégorie de personnels, qualifications, matériels, équipements techniques...) ;

Les personnes morales indiquent, dans leur candidature, les noms et les qualifications professionnelles des personnes qui seront chargées de l'exécution du contrat de concession.

Nombre et présentation des candidatures réceptionnées : 3

Pli n°	Candidat(s)	Code postal
2	CUCINA MORETTI Kevin Antoine Moretti	20200
3	A CANTINA DI L'ALB'ORU Nathalie Blondin & Marie Jeanne Giovannetti	20200
4	GROUPEMENT LE TRA' DI NOI Toufiqu El Kalai Cotraitant : MONSIEUR FRITES David Messina	20290
		20600

VISITE DU SITE OBLIGATOIRE

Pli n°	CUCINA MORETTI
2	

Visite : réalisée

Pli n°	A CANTINA DI L'ALB'ORU
3	

Visite : réalisée

Pli n°	GROUPEMENT LE TRA' DI NOI
4	

Visite : réalisée

ANALYSE DES CANDIDATURES

- Les sociétés en cours de constitution ou nouvellement créées peuvent être admises à présenter leur candidature dans les mêmes conditions que les sociétés existantes. Elles produiront les éléments dont elles disposent.

➤ DOSSIER 1 : Analyse de la situation juridique et administrative des opérateurs :

RC Art. 3	CANDIDATS	CUCINA MORETTI Représenté par : Kevin Moretti SIREN : 980 185 607 Forme juridique : EI Activité : Restauration de type rapide Création de l'activité : 10/2024 (info site annuaire-entreprises.data.gouv.fr)	A CANTINA DI L'ALB'ORU Société en cours de constitution Représenté par : Mmes Nathalie BLONDIN et Marie Jeanne GIOVANNETTI	CAFETERIA DE L'ALB'ORU Identité du candidat : Groupement conjoint Mandataire « LE TRA' DI NOI »/« MONSIEUR FRITES » Représenté par Mrs Toufiqu El Kalai et David Messina	
				LE TRA' DI NOI SIREN : 905 276 978 Forme juridique : SASU Création : 19/11/2021 Adresse : 20290 Lucciana (siège social = domicile) Activité : Organisation d'événements (mariage baptêmes anniversaires... foires. Restauration événementielle de type traiteur fabrication de biscuits biscottes et pâtisseries de conservation	MONSIEUR FRITES SIREN : 528 021 595 Forme juridique : EI Adresse : 3, Rue Saint-Exupéry 20600 Bastia Activité : Friterie ambulante Création de l'activité : 09/2024 (site annuaire- entreprises.data.gouv.fr)
PIECES					
1	Lettre de candidature précisant l'identité du candidat, l'identification de l'autorité délégante et l'objet de la consultation.	Présente et conforme	Présente et conforme	Présente et conforme	
2	Renseignements et documents relatifs aux pouvoirs de la personne habilitée à engager le candidat.	Présents et conforme Extrait Kbis présent	Société en cours de constitution	(Extrait Kbis présent mais date de 2021)	Présents et conformes Extrait RNE présent
3	Lorsque le candidat est en redressement judiciaire, il produit la copie du ou des jugements prononcés.	Sans objet	Sans objet	Sans objet	Sans objet
4	Déclaration sur l'honneur	Présente et conforme	Présente et conforme	Présente et conforme	Présente et conforme

➤ **DOSSIER 2 : Analyse de la capacité économique et financière des opérateurs :**

RC Art. 3	CANDIDATS PIECES	CUCINA MORETTI	A CANTINA DI L'ALB'ORU	GROUPEMENT LE TRA' DI NOI	
				LE TRA' DI NOI	MONSIEUR FRITES
1	Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires du domaine d'activité	Activité nouvellement créée	Société en cours de constitution	Présente et conforme 2022 - 79 116 € 2023 - 83 450 € 2024 - En cours	Entreprise récemment créée
2	Extraits des bilans et comptes de résultats pour les 3 derniers exercices clos			Absents	

➤ DOSSIER 3 : Analyse de la capacité technique et professionnelle des opérateurs :

RC Art. 3	PIECES	CANDIDATS	CUCINA MORETTI	A CANTINA DI L'ALB'ORU	GROUPEMENT LE TRA' DI NOI	
					LE TRA' DI NOI	MONSIEUR FRITES
1	Présentation générale du candidat	<p>Présente</p> <p>Identité du candidat : Kevin Moretti</p> <p>Se présente comme suit : Enfance dans les quartiers sud de la Ville Titulaire d'un CAP cuisine</p> <p>« J'ai passé plusieurs années à me former aux différents métiers de la restauration et, en parallèle, au théâtre classique et contemporain. »</p> <p>Met en avant son expérience dans la restauration « j'ai toujours, en plus de mes études, travaillé dans la restauration. »</p> <p>« Au cours de ces deux dernières années, après avoir travaillé durant trois ans à TRIPLETTALATIN-PARIS V, il m'a été confié le poste de responsable du Restaurant TRIPLETTA-NOTREDAME-DU-MONT à Marseille. Dans ce nouveau restaurant de plus de 120 places, il m'a été demandé, au-delà de la gestion propre, la mise en place et l'organisation totale de l'établissement. Cette expérience m'a permis de me familiariser avec tout ce qui constitue l'ouverture et la gestion d'une entreprise. J'ai dû, durant cette mission, adapter la cuisine formatée et la formule parisienne du groupe TRIPLETTA aux codes locaux méditerranéens. »</p> <p>Fréquentation assidue du centre culturel depuis son retour en corse : « J'ai pu, par ailleurs, durant toute l'année, observer, côtoyer et travailler aux côtés des nombreux artistes, visiteurs et agents du centre. La cafétéria est devenue mon bureau »</p>	<p>Présente</p> <p>Identité du candidat : « Mme Nathalie BLONDIN sera la gérante, et Mme Marie Jeanne GIOVANNETTI l'associée »</p> <p>Se présentent comme suit :</p> <p>N. Blondin : sur son CV : « Employé polyvalent avec expériences. Compétences en préparation de plats simples, service en salle et gestion des stocks alimentaires. » [...] « Actuellement à la recherche d'un emploi » [...]. « J'ai été formée avec mes parents restaurateurs et commerçants »</p> <p>Dans sa lettre de présentation : Mets en avant son expérience de 17 ans dans le secteur événementiel en tant qu'exploitante de chambre d'hôtes au sein d'un domaine situé dans le cap corse : « organisation d'événements variés, tels que des mariages, des baptêmes, des concerts, des séminaires d'entreprise, accueillant des groupes allant de 20 à 600 personnes » (détail des prestations dans le dossier)</p> <p>Indique avoir acquis des « compétences en matière de gestion des besoins clients, la sélection fournisseurs, la budgétisation, ainsi que la réalisation d'offres tarifaire. »</p> <p>« J'ai également été amenée à collaborer avec divers prestataires dans les domaines de la restauration, de l'art du spectacle, ainsi qu'avec des sous-traitants en ressources humaines (extra pour le service, commis de cuisine, ménage, montage et démontage de scène).</p> <p>Cette activité m'a offert l'opportunité de renforcer mes connaissances en comptabilité, gestion de trésorerie et de manière plus générale, dans la gestion d'entreprise. »</p> <p>Cette expérience lui a « permis de développer une solide relation client orientée vers la satisfaction ».</p> <p>« Expertise dans la création de menus personnalisés, élaborés en fonction des requêtes spécifiques clients, en tenant compte de leurs préférences alimentaires, allergies, intolérances et convictions religieuses. »</p> <p>MJ Giovannetti : BTS Assistante de direction sans présentation spécifique</p>	<p>Présente</p> <p>Identité du candidat : Groupement conjoint constitué des entreprises : «LE TRA' DI NOI» (Toufiqu El Kalai) et «MONSIEUR FRITES» (David Messina)</p> <p>Toufiqu El Kalai Enfance dans les quartiers sud. Présents sur les marchés corses depuis 10 ans : « Lundi : Sainte Lucie de Porto-Vecchio / Mercredi : Lecci / Jeudi : Bravone / Vendredi : Lupinu / Samedi : Bastia / Dimanche : Poggio-Mezzana »</p> <p>« Je travaille principalement avec des produits et producteurs locaux, comme le brocciu du berger Giampietri à Ponte-Novu ou encore U Casanu à Lucciana. Ce que je vends sur les marchés, c'est du 100 % Corse ! »</p> <p>« Après la période du Covid » : ajout d'un « service de traiteur événementiel ». « Participe à tout type d'événements : Creazione, Porto Latino, Soluna, et bien sûr les mariages, baptêmes, communions, anniversaires... » « Côté logistique, je suis équipé de tables, chaises, déco, vaisselle etc. permettant de gérer des événements jusqu'à 200 personnes »</p> <p>Atouts mis en avant : Expérience dans l'événementiel et flexibilité logistique</p> <p>David Messina Habite depuis 4 ans « à deux pas du centre culturel » « .. partagé entre Bastia et Nice ». « Professeur en finition du bâtiment » (lycée prof), où j'enseigne deux jours par semaine, j'envisage aujourd'hui un retour définitif à Bastia, où vit ma famille, et une reconversion professionnelle dans les métiers de bouche. » En août 2024, concrétisation d'une envie : création d'une friterie ambulante : « produit simple et apprécié du plus grand nombre, à un prix abordable, dans des événements comme les marchés, les foires, les festivals d'été et les marchés de Noël.</p> <p>Les co traitants « forment une équipe complémentaire et parfaitement adaptée pour gérer la cafétéria du centre culturel Alb'Oru, combinant dynamisme, expérience relationnelle, et expertise culinaire. »</p>		

RC Art. 3	PIECES	CANDIDATS	CUCINA MORETTI	A CANTINA DI L'ALB'ORU	GROUPEMENT LE TRA' DI NOI	
2	Présentation des références acquises par le candidat sur les dix dernières années dans le domaine objet de la concession ou dans un domaine comparable et/ou toutes autres références ou éléments susceptibles de démontrer son aptitude à recevoir la concession objet de la présente consultation	<p>Présente</p> <p>Nombreuses expériences dans le domaine de la restauration : Postes de serveur et responsable de salle (15 ans au total, en moyenne entre 1 an et 1,5 an par établissement), principalement à Bastia + à Paris et Marseille,</p> <p>Responsable du restaurant Bo's Plage à Farinole (2021), puis manager et responsable de salle dans les restaurants Tripletta à Paris (2021-2022) et à Marseille (2022-2023). Il a également travaillé comme serveur et barman dans plusieurs établissements en Corse et à Paris entre 2016 et 2019</p> <p>Manager / Responsable FEV 2022 – JUIL 2023 TRIPLETTA NOTRE DAME DU MONT MARSEILLE</p> <p>Manager / Responsable de salle SEPT 2021 – JANV 2022 (5 mois) TRIPLETTA LATIN PARIS</p> <p>Responsable du restaurant JUIN 2021 – SEPT 2021 BO'S PLAGE – FARINOLE</p> <p>Responsable de salle DEC 2020 - AVRIL 2021 LES CUIVRES – PARIS</p> <p>Serveur barman Durée 1 à 20 mois L'EPICA – BASTIA / SCOP MAB –BASTIA / LA TRATTORIA – CORTE / LE BISTROT DU MARCHE –BASTIA / LA MISE AU VERRE –BASTIA / LE LVP –Bastia / SEPTEMBRE 2014 - MAI 2016 / LE CAFE DU CENTRE – Bastia</p>	<p>Présente</p> <p>Nathalie BLONDIN : Novelty Tâches polyvalentes de restauration 2023-2024 :1 an env. : service, nettoyage, plonge, accueil Statut de « Bénévole »</p> <p>Domaine des 1001 nuits - Gestion de chambres d'hôtes Sisco • CDI • 05/1998 - 06/2015 : traitement réclamation client, évaluation de la qualité d'accueil et de service et relevé des points d'amélioration, Mise en place d'animations pour des événements et les périodes festives, décoration des espaces.</p> <p>Gérante de restaurant Erbalunga • CDI • 03/1997 - 01/1998</p> <p>Gérante de restaurant Thai Bastia • CDI • 01/1993 - 01/1997</p> <p>On note l'absence du nom de restaurant pour les deux dernières références</p> <p>Marie-Ange GIOVANNETTI Expériences dans le domaine de la vente (Responsable de boutiques de vêtements telles que Princesse tam tam, Minelli, Com'des femmes) et du secrétariat mais pas dans la restauration</p>	<p>Présente</p> <p>10 ans d'expérience sur les marchés de Corse.</p> <p>Expérience dans l'événementiel incluant des célébrations privées (mariages, baptêmes...) et festivals : Creazione, Porto Latino, etc.</p>	<p>Présente</p> <p>Le candidat crée en août 2024 une friterie ambulante</p> <p>Entrepreneur et gérant d'une entreprise de rénovation tout corps d'état depuis 2012</p> <p>Enseignant depuis 10 ans</p> <p>Mission d'extra à la plage « Chez Costa » à San Giuliano</p> <p>Mission d'extra à « La Cuisine » du TNN - Théâtre National de Nice</p>	
3	Note décrivant les moyens techniques et humains du candidat (effectifs par catégorie de personnels, qualifications, matériels, équipements techniques...); <i>(Les personnes morales indiquent, dans leur candidature, les noms et les qualifications professionnelles des personnes qui seront chargées de l'exécution du contrat de concession.)</i>	<p>Présente</p> <p><u>Moyens techniques :</u></p> <p>Location d'un laboratoire en cours d'aménagement quartier du Fango équipé : d'un four professionnel, de quatre feux de cuisson, d'une hotte d'évacuation (en cours d'installation), de deux réfrigérateurs, de deux congélateurs, d'une machine sous vide à cloche et de plusieurs robots de cuisine</p> <p>Deux petits fours et un toasteur sont en commande pour réchauffer les plats du jour et les sandwiches à la cafétéria.</p> <p>Le candidat indique en outre que la vaisselle complète sera fournie sans autre précision.</p> <p><u>Moyens humains :</u> le candidat + extras en cas de besoin + un CDI à mi-temps pour le service du déjeuner si besoin + 1 community manager éventuellement</p>	<p>Présente</p> <p><u>Moyens techniques projetés :</u></p> <p>Équipements de cuisine (réfrigérateurs, congélateurs, fours, micro-ondes, blenders, presse agrumes, crêpière, gaufrier, vaisselles (céramique, verre, biodégradable). + de mobiliers et éléments de décoration (tables, chaises, étagères, vitrines, chariots de tri sélectif, porte menus, éclairage, plantes, etc...)</p> <p>Système de gestion (caisse enregistreuse, logiciel de gestion et de réservation en ligne)</p> <p><u>Moyens humains :</u></p> <p>Nathalie Blondin et Marie Jeanne Giovannetti pour l'accueil et le service ainsi pour superviser les opérations + 1 commis pour la préparation des plats, Personnel supplémentaire si clientèle accrue Comptable ou assistant administratif pour la gestion financière. Marie Jeanne Giovannetti pour la communication et le marketing (réseaux sociaux, site web).</p>	<p>Présente</p> <p><u>Moyens techniques TRA' DI NOI</u></p> <p>1 plancha, 1 friteuse, des réfrigérateurs et un piano de cuisson. 160 chaises Napoléon, 150 chaises bistrot, 100 serviettes, 400 assiettes, 400 couverts, 200 verres à vin, 200 verres à eau, 150 flûtes à champagne et 60 verres Capo Spritz Mattei, décoration lumineuse et champêtre</p> <p><u>Moyens techniques Monsieur Frites :</u></p> <p>1 laboratoire de 30 m² équipé d'un évier inox et d'un lieu de stockage (Rue St-Exupéry). Meuble inox triple frigidaire, deux frigidaire 86L, et plusieurs friteuses (de 8L à 16L, à gaz et électriques). Un Robot-Coupe CL50, d'un chauffe-sauce de 9L et d'un four à pizza à gaz de marque Ooni.</p> <p><u>Moyens humains :</u></p> <p>Les deux co traitants (partage du temps de présence en semaine) et binôme lors des événements</p> <p>Réseau d'extras de confiance si besoin</p>		
		CANDIDATS	CUCINA MORETTI	A CANTINA DI L'ALB'ORU	GROUPEMENT LE TRA' DI NOI	

			LE TRA' DI NOI	MONSIEUR FRITES
Complétude du dossier de candidature	Oui	Oui	Non Pièces manquantes : extraits des bilans et comptes de résultats pour les 3 derniers exercices clos	Oui
Situation juridique	OK Kbis	Société en cours de création	OK Kbis (daté de 2021)	OK Kbis
Capacités économiques et financières	Satisfaisantes Emprunt familial 10 000 € Apport personnel 6 500 €	Satisfaisantes Apport des associés 13 000 € (6 500 € chacune Matériels déjà acquis 6 000 € (4000 € N. Blondin et 2000 € MJ Giovannetti) Emprunts 0 €	TRA' DI NOI : Chiffres d'affaires satisfaisant Absence des bilans et comptes de résultats Pas d'investissement prévu la 1ère année	
Capacités techniques et professionnelles	Satisfaisantes Location d'un laboratoire (surface non précisée) et acquisition d'équipements adaptés L'expérience professionnelle du candidat est satisfaisante et en rapport avec l'objet du marché ; il dispose de plus d'un CAP cuisine	Correctes Acquisition d'équipements envisagés adaptés Expérience professionnelle de la gérante faible dans le domaine objet du marché Absence d'expérience en la matière de l'associée	Satisfaisantes Moyens matériels très satisfaisants Expériences professionnelles satisfaisantes en rapport avec la concession	
Appréciation générale	Les capacités globales du candidat sont satisfaisantes	Les capacités globales du candidat sont assez satisfaisantes	Dossier incomplet	

En conclusion,

La candidature du GROUPEMENT LE TRA' DI NOI est irrecevable car incomplète.

Les candidatures de CUCINA MORETTI et A CANTINA DI L'ALB'ORU complètes et recevables sont admises à négocier.

À Bastia, le 03/04/2025