



**APPEL A CANDIDATURES POUR L'AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE
PUBLIC COMMUNAL
DE L'AILE DES CUISINES DU PAVILLON VENDOME
DE CLICHY LA GARENNE
CAHIER DES CHARGES**

Préambule :

La ville de Clichy a restauré le pavillon Vendôme (pavillon de chasse du XVIIème siècle) en vue d'y exposer des collections permanentes, d'y réaliser des expositions temporaires et d'y organiser des concerts. Cet établissement est aussi le siège de l'Office de Tourisme. En outre, les lieux peuvent être mis à la disposition d'institutions ou d'entreprises qui auront la possibilité d'y organiser des événements en louant les salles auprès de la Ville.

Dans « l'aile des cuisines » du bâtiment, la Ville a aménagé un espace de convivialité et une cuisine sommaire ouverte à tout usager du pavillon ou simple visiteur.

Dans la perspective d'organiser une procédure de sélection préalable des candidats pour l'occupation privative de l'aile des cuisines du pavillon Vendôme, un nouvel appel à candidature a été organisé par la ville afin de permettre la valorisation économique du domaine en permettant à une entreprise d'exploiter l'emprise pour proposer une offre de restauration légère ouverte à tout usager ou simple visiteur.

Le cadre juridique :

La présente procédure est réalisée dans le cadre de l'article L-2122 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques (CG3P).

La procédure de mise en concurrence à l'issue de laquelle sera choisi le titulaire de la convention d'occupation temporaire s'inscrit dans le cadre des dispositions de l'ordonnance n° 2017-562 du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques.

L'opérateur de l'espace de restauration exercera son activité dans le cadre d'une convention d'occupation temporaire du domaine public dont la durée est fixée à trois ans à compter de la signature de la convention.

L'exploitation d'une terrasse devra faire l'objet d'une autorisation sous la forme d'un arrêté d'occupation du domaine public et d'une redevance dédiée, suite à dépôt d'un dossier de demande complet auprès du service Commerce.

L'appel à candidature sera en vigueur du vendredi 1^{er} avril au ~~lundi 25 avril 2022~~ **au 16 mai 2022**

La Ville met à disposition l'emplacement déjà équipé. Etant situé au sein d'un bâtiment classé, aucuns travaux ne pourront être réalisés par l'occupant qui réalisera uniquement de la décoration via des accessoires non fixés aux murs ni ancrés au sol. La charte graphique devra être validée par la Ville qui mettra à disposition de la signalétique aux abords du site. Tout le reste de la communication sera à charge de la société qui devra faire connaître son offre par ses propres moyens adaptés (réseaux sociaux, articles, publicité payante sur journaux etc.).

Destination de l'emplacement : Les activités commerciales autorisées sont limitées aux suivantes et à l'exclusion de toute autre :

**Restauration /snacking ne nécessitant pas d'extraction ni cuisson
salon de thé – afterwork**

Le preneur devra faire son affaire de l'obtention des agréments et autorisations administratives nécessaires à l'exploitation des locaux dans le cadre des activités indiquées ci-dessus. La puissance électrique consommée par les installations devra être inférieure à 20 Kva.

Comme prévu à l'article 2 de l'arrêté préfectoral du 18 mars 1975 aucun débit de boissons à consommer sur place des 3ième et 4ième catégories ne pourra être établi à moins de 75 mètres des débits de boissons des mêmes catégories déjà existants dans la zone géographique. Tout établissement qui n'est pas titulaire d'une licence de débit de boissons à consommer sur place doit, pour proposer à la vente ou offrir des boissons alcooliques être pourvu de l'une des deux catégories de licence visées à l'article L. 3331-2 du Code de la santé publique (CSP) :

o La " petite licence restaurant " qui permet de vendre uniquement les boissons du troisième groupe (inférieur à 18°) pour les boissons à consommer sur place, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture ;

o La " licence restaurant " proprement dite qui permet de vendre pour consommer sur place toutes les boissons (groupes 3, 4 et 5) dont la consommation est autorisée, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.

L'activité du preneur devra être intégrée à celle du bâtiment d'accueil : office de tourisme et centre d'art. L'espace de restauration devra permettre la promotion de la programmation et des services de l'office de tourisme, ainsi qu'une circulation facilitée des visiteurs entre les espaces à tout instant.

Offre autorisée :

Le preneur ne pourra exercer d'autres activités que celles prévues par la convention d'occupation, à titre principal ou annexe.

Le recours à des matériaux compatibles avec les impératifs du développement durable sera apprécié, il en sera de même en ce qui concerne la commercialisation de produits labellisés ou issus de circuits courts, du fait maison et reflétant la saisonnalité des produits. Outre les repas pris sur place, le preneur aura la possibilité de pratiquer la vente à emporter sous réserve de fournir des emballages adaptés à ce type de vente.

Une offre de restauration variant à chaque moment de la journée et de la semaine (déjeuner, pause-café, goûter, apéritif de fin de journée ou « afterwork » – sous réserve d'avoir la licence et l'offre de restauration ad hoc) serait parfaitement adaptée.

Aussi, une offre originale, qualitative et abordable pour un public diversifié (habitants, touristes et salariés) et familial serait particulièrement appréciée.

Les contraintes horaires relatives à la domanialité

Etant une dépendance du bâtiment du pavillon vendôme, Il sera soumis aux contraintes de fonctionnement dudit bâtiment et dépendra de la responsabilité de son Responsable. Il est donc attendu que l'établissement de restauration fonctionnera du lundi au samedi de 9h à 20h, toute l'année.

Aussi, une capacité d'ouverture le dimanche ou selon des évènements aux mêmes conditions sera particulièrement appréciée dans le cadre du présent appel à candidatures.

Sous réserve du respect d'un délai de prévenance, la Ville pourra ponctuellement réquisitionner l'espace de restauration pour ses propres besoins.

Date de début et durée prévisionnelle de la convention : première quinzaine du mois de septembre 2022.

Redevance d'occupation :

La redevance d'occupation est arrêtée de manière forfaitaire à 3 000 € par an (trois mille euros par an). Elle fera l'objet d'une révision annuelle indexée sur l'indice ILC de l'INSEE.

La terrasse fera l'objet d'une autorisation et d'une redevance dédiées supplémentaires, à raison de 45 €/m² exploité/an. Ce tarif est indexé sur la délibération ad hoc en vigueur.

Critères de sélection des candidatures :

Les services de la Ville examineront les candidatures selon les critères suivants :

1) Moyens humains et techniques (40%) :

- ✓ Utilisés pour le service sur site : nombre de salariés, plage horaire de service possible (15%)
- ✓ Utilisés pour la préparation des produits : produits labellisés, provenance, méthodes de fabrication (20%)
- ✓ Capacité financière globale de la société à assurer la bonne réalisation du projet (5%)

2) Qualité de l'offre et des aménagements (30%)

- ✓ Considération pour les circuits courts, labellisés, de saison et faits maison (20%)
- ✓ Illustration de l'offre de produits par une ou plusieurs cartes types (10%)

3) Originalité : concept et thème de la restauration, étendue des services proposés (livraison, etc.) (20%)

4) respect des considérations environnementales : limitation des suremballages, logique anti-gaspillage (10%)

Modalités de candidature :

Les candidatures doivent être déposées du vendredi 1^{er} avril au ~~lundi 25 avril 2022 à 12h~~ **prolongé au lundi 16 mai 2022 à 12h**

-Par mail adressé au service de développement économique via les adresses deveco@ville-clichy.fr et commerce@ville-clichy.fr ; date de réception par le service destinataire du mail faisant foi, **OU**

-Par format papier envoyé avec accusé réception ou déposé en main propre :

- Dossier envoyé en deux exemplaires par courrier avec accusé-réception - cachet de la poste faisant foi à :

**A l'attention du Service Développement Economique
Bâtiment Administratif 51 rue Pierre - 92110 CLICHY**

- Dossier déposé en deux exemplaires directement :

Auprès du Service de Développement économique situé au 51 Rue Pierre 92110 Clichy de 9h à 12h et de 14h à 17h du lundi au vendredi – contre remise de récépissé faisant foi.

Tout dossier incomplet sera rejeté et retourné à l'expéditeur.

Documents à fournir au dossier de candidature :

document	obligatoire
Formulaire de présentation du projet – Mon projet	obligatoire
Copie de la pièce d'identité	obligatoire
Curriculum Vitae (références, domaines activités, expériences, compétences)	obligatoire
3 derniers relevés d'imposition d'activité (sauf création récente)	obligatoire
Comptes d'exploitation et bilans des trois derniers exercices (sauf création récente)	obligatoire
Certification d'hygiène alimentaire	obligatoire
Business plan de l'activité future	obligatoire
Photos des plats, inspirations d'ambiance	obligatoire
Carte des prix des produits et menus	obligatoire
Licence petite restauration	souhaitable
Attestation de formation du personnel à la sécurité incendie	souhaitable

Calendrier prévisionnel du processus de sélection

Les dossiers de candidatures seront adressés au plus tard le 16 mai 2022. En cas d'appel à candidature infructueux à l'issue de cette date, la Ville de Clichy se réserve la possibilité de classer sans suite le présent appel à candidatures, ou de procéder à la publication d'un nouvel appel à projet, de procéder à de nouvelles visites de l'espace et d'accepter des dossiers de candidatures à des dates postérieures à celles-ci- dessus indiquées.

Après analyse des dossiers réputés complets au sens du présent cahier des charges, la ville de Clichy se réserve le droit d'auditionner les candidats et de solliciter des précisions, des évolutions et des modifications aux projets proposés. Dans cette hypothèse, et à l'issue de ce dialogue, les candidats déposeront leurs offres et projets modifiés et la Ville de Clichy choisira l'offre et le projet répondant le mieux aux critères énumérés dans le présent cahier des charges.

Au cours de toutes les phases de la présente consultation, la Ville de Clichy s'entourera de tout tiers qui lui semblera nécessaire pour lui apporter expertise et aide dans l'analyse. Les candidats s'engagent à ne pas communiquer sur leur projet, sans l'accord de la Ville de Clichy.

Chaque candidat ayant déposé un dossier sera ensuite informé par la ville de Clichy par lettre recommandée avec accusé de réception, de l'avis qui le concerne.

Une convention d'occupation temporaire du domaine public sera ensuite établie et signée entre le lauréat et la Ville de Clichy afin de définir les modalités d'exploitation.

Possibilité de procédure sans suite :

La Ville de Clichy se réserve le droit d'interrompre, suspendre ou d'annuler le processus d'appel à candidatures et se réserve la possibilité de ne pas donner suite aux offres reçues, le tout sans que les candidats puissent demander en contrepartie une quelconque indemnisation.

Renseignements :

Contactez le Service de Développement Economique au 01 47 15 95 70/95 23 ou via commerce@ville-clichy.fr.

ANNEXE 1 : état des lieux de l'infrastructure mise à disposition par la Ville pour l'exploitation de l'Aile des Cuisines du Pavillon Vendôme.

Mobilier intérieur

2 grandes Tables
4 tables bistrot
7 tables carré
4 bancs noirs *fermobs*
8 chaises bistrot
16 chaises dont 4 fauteuils et 12 chaises *fermobs*
2 armoires basses de rangement

Mobilier de terrasse

2 transats double noir
2 transats simples
4 tables
2 tables basses
2 tabourets d'appoint
8 chaises

Vaisselle

Verres (vins, eau)
Couverts (cuillères, couteaux, fourchette)
Bols

Equipements

1 hotte
1 Four micro-onde
2 fours
2 tables de réchauffage
1 armoire réfrigérée avec vitrine
1 réfrigérateur
1 lave-vaisselle
1 évier inox
1 table inox avec compartiments réfrigérés
1 cellule de refroidissement