



APPEL A PROJETS
POUR L'AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC COMMUNAL
DE L'AILE DES CUISINES DU PAVILLON VENDOME A 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 appel à projets 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 tous.

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 3 ans à compter de la signature de la convention.

L'exploitation d'une éventuelle 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 projets sera en vigueur du 11 septembre au 31 octobre 2024.

Destination de l'emplacement :

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

Salon de thé / Coffee shop / Petite restauration / Snacking ne nécessitant ni extraction ni cuisson

Etant situé au sein d'un bâtiment classé, aucun travaux ne pourra être réalisé par l'occupant qui réalisera uniquement une installation simple de matériel de cuisine ainsi que des éléments de décoration non fixés aux murs non ancrés au sol. La puissance électrique consommée par les installations devra être inférieure à 20 KvA.

Le preneur devra obtenir par ses propres moyens les agréments et autorisations administratives nécessaires à l'exploitation des locaux dans le cadre des activités indiquées ci-dessus.

Comme prévu à l'article 2 de l'arrêté préfectoral du 18 mars 1975 aucun débit de boissons à consommer sur place des 3^{ième} et 4^{ième} 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) :

- 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 ;
- 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 culturelle du bâtiment et des services de l'Office de Tourisme, ainsi qu'une circulation facilitée des visiteurs entre les espaces à tout instant.

Lieux et matériel :

L'espace faisant l'objet de l'occupation est situé au sein du Pavillon Vendôme. Il est d'une surface de 80 m² et comporte :

- Un accueil ;
- Un espace café ;
- Un sanitaire ;
- Un office.

Aucun équipement de cuisine ni mobilier pour la salle de restaurant et la terrasse le cas échéant ne seront mis à disposition du preneur. Ultérieurement, tout choix de mobilier du Bénéficiaire devra être en adéquation avec le style architectural du lieu et soumis pour avis à la ville.

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, des produits régionaux, 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 et légaux à ce type de vente.

Une offre de restauration variant à chaque moment de la journée et de la semaine (déjeuner, pause-café, goûter – sous réserve d'en posséder la licence et l'offre de restauration ad hoc) serait appréciée.

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

Communication

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.).

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 son seul Responsable de site. Il est donc attendu que l'établissement de restauration fonctionne idéalement du lundi au samedi toute l'année, de 9h à 18h. Une extension horaire plus tardive pourrait être envisagée notamment du 1^{er} mai au 30 septembre. EN fonction des projets reçus l'extension des horaires pourra être étudiée pour la période du 1^{er} octobre au 30 avril. Une fermeture annuelle pourra être envisagée deux semaines en août ainsi qu'une semaine en fin d'année à la période de Noël.

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

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

Les candidats pourront proposer une ouverture complémentaire dans le cadre d'évènements privés. Ce point fera l'objet d'une négociation avec les porteurs de projets au moment de l'analyse des offres.

Redevance fixe d'occupation :

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

Le preneur devra prendre à sa charge sa consommation électrique.

Il souscrira également directement et à ses frais son contrat et son abonnement internet.

Le cas échéant, la terrasse fera l'objet d'une autorisation et d'une redevance dédiées supplémentaires. Ce tarif est indexé sur la délibération ad hoc en vigueur.

Redevance variable sur le chiffre d'affaires réalisé par le projet :

Une redevance variable sera également demandée à l'occupant calculée sur la base d'un pourcentage sur le chiffre d'affaires HT (1% jusqu'à 100 000,00 euros puis 2,5% au-delà).

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 11 septembre au 31 octobre 2024 :

- 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.

Si format papier :

- les dossiers sont à envoyer en deux exemplaires par courrier avec accusé-réception - cachet de la poste faisant foi :

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

- les dossiers peuvent aussi être déposés 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	
Dossier 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	Obligatoire
Licence de 3 ^{ème} catégorie	Souhaitable
Attestation de formation du personnel à la sécurité incendie	Souhaitable

Calendrier prévisionnel du processus de sélection

Pour rappel, les dossiers de candidatures seront adressés au plus tard le 31 octobre 2024.

En cas d'appel à projets infructueux à l'issue de cette date, la Ville de Clichy se réserve la possibilité de classer sans suite le présent appel à projets ou de procéder à la publication d'un nouvel appel à projets, de procéder à de nouvelles visites de l'espace et d'accepter des dossiers de candidatures à des dates postérieures à celles sus-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 projets 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 01.47.15.98.17 ou via les adresses deveco@ville-clichy.fr et commerce@ville-clichy.fr

