

Appel à manifestation d'intérêt

VILLE DU HAVRE - MuMa

2 boulevard Clémenceau
76600 Le Havre

EXPLOITATION DE L'ESPACE DE RESTAURATION DU MuMa REGLEMENT DE CONSULTATION

Date et heure limites de remise des offres : le 20 décembre 2024 à 12 HEURES.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION

- 1.1- Cadre juridique
- 1.2- Désignation du bien mis à disposition

ARTICLE 2 – DUREE DE LA CONVENTION ET DELAI DE VALIDITE DES PROPOSITIONS

- 2-1- Durée de la convention
- 2-2- Délai de validité des propositions

ARTICLE 3 – CONDITIONS DE L'OCCUPATION

- 3-1- Activités autorisées
- 3-2- Horaires d'exploitation
- 3-3- Règles sanitaires
- 3-4- Sécurité

ARTICLE 4 – DOSSIER DE CONSULTATION

- 4-1- Contenu du dossier de consultation
- 4-2- Modification de détail au dossier de consultation
- 4-3- Retrait du dossier

ARTICLE 5 - PRESENTATION DES PROPOSITIONS

- 5-1- Contenu de l'offre
- 5-2- Langue de rédaction des propositions
- 5-3- Remise du dossier

ARTICLE 6 – CRITERES DE SELECTION ET PROCEDURE D'ATTRIBUTION

- 6-1- Critères de jugement des offres
- 6-2- Négociation
- 6-3- Procédure d'attribution

ARTICLE 7 - CONDITIONS FINANCIERES

- 7-1- Redevance d'occupation et fluides
- 7-2- Mode de règlement
- 7-3- Impôts et taxes

ARTICLE 8 – RESILIATION ANTICIPEE

- 8-1- Par l'occupant précaire
- 8-2- Par la Ville du Havre

ARTICLE 9 - LITIGES

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION

La Ville du Havre souhaite mettre à disposition des visiteurs du MuMa, un restaurant/salon de thé dans l'enceinte de l'établissement, situé 2 boulevard Clémenceau au Havre.

1.1- Cadre juridique

La présente consultation a pour objet l'attribution d'une convention d'occupation temporaire du domaine public communal en vertu des articles L.2122-1 et suivants du code général de la propriété des personnes publiques.

Cette procédure consiste, après publicité de son intention d'attribuer une convention et au regard des critères de sélection des offres définis dans le présent règlement de consultation, à autoriser un opérateur économique à occuper temporairement le domaine public par voie de convention, ce dernier bénéficiant de l'exclusivité dans ce domaine pendant toute la durée de la convention.

Cette autorisation d'occupation temporaire (AOT) est délivrée à titre précaire et révocable, conformément à l'article R.2122-1 du Code général de la propriété des personnes publiques.

Le bénéficiaire de cette AOT ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d'une autre réglementation quelconque susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et à l'occupation ou à quelque autre droit.

Les autorisations d'occupation temporaire du domaine public sont délivrées « intuitu personae », c'est-à-dire qu'elles sont personnelles.

Le bénéficiaire de l'AOT est tenu d'exploiter personnellement les activités décrites dans la convention d'occupation.

Le prestataire est seul responsable de sa gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé.

L'AOT pourra être attribuée soit à une personne physique, soit à une personne morale.

En cas d'exploitation par une société, tout changement statutaire ou formel de la société devra être communiqué à la Ville du Havre, dans un délai d'un mois.

Toute mise à disposition au profit d'un tiers quel qu'il soit, à titre onéreux ou gratuit, est rigoureusement interdite.

1.2- Désignation du bien mis à disposition

La ville du Havre met à disposition un espace de restauration, dont elle est propriétaire et situé dans le bâtiment du MuMa, au 1^{er} étage à l'angle sud-ouest du bâtiment :

- Une salle avec office et bar de 100 m² ;
- 12 m² d'espace de réserve.

La capacité actuelle de la salle est de 70 couverts et 100 personnes en configuration cocktail.

Le musée est ouvert de 11h à 18h du mardi au vendredi et de 11h à 19h le samedi et dimanche.

Le musée est fermé le 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 14 juillet, 11 novembre et 25 décembre (ouverture possible le 14 juillet selon décision de la collectivité).

L'espace dévolu à l'exploitation du restaurant sera fourni équipé :

Matériel de cuisine

- 1 plonge inox 2 bacs et 1 égouttoir avec robinetterie mitigeur ;
- 1 hotte aspirante avec son moteur extérieur et son éclairage ;
- 1 plonge inox 1 bac et 1 égouttoir avec robinetterie douchette.
- 1 four à air pulsé (achat mars 2024), Marque FM Modèle FOURS Capacité : 4 grilles 600x400 incluses - Système électromécanique - Température maximum de 250°C

Achat février 2022

- 1 fourneau de 1000 vitro + four électrique marque AMBASSADE Modèle CE 1051VTR
- 1 dosseret 1000 marque AMBASSADE Modèle DSA1000
- 3 armoires positives, carrosserie époxy blanc, 586 L, marque FRANSTAL Modèle FEBFGV600-23
- 1 salamandre plafond mobile L60 marque SOFRACA Modèle 11600
- 1 support mural salamandre marque SOFRACA Modèle 24090
- 1 vitrine maxiglass Noverta, 315 L (H. 840mm) marque GAMKO Modèle LG3/315G
- 1 vitrine maxiglass Noverta, 250 L (H. 840mm) marque GAMKO Modèle LG3/250G
- 1 mini-table réfrigérée GN1/1 marque FURNOTEL Modèle MT9011
- 1 cave à vin 103 bouteilles / 2 zones, marque FURNOTEL Modèle JC270A2

Mobilier de salle

- 14 tables « LH » 80x80 cm piètement métallique, plateau placage acajou
- 3 tables « LH » 180x80 cm piètement métallique, plateau placage acajou
- 8 tabourets hauts de bar M.VAN DER ROHE 1927 modèle 63 structure acier chrome assise et dossier cuir noir.
- Deux chaises pour bébé

L'exploitant doit procéder au nettoyage régulier du matériel et mobilier mis à sa disposition. La collectivité prendra en charge le remplacement du matériel défectueux si la panne ne relève pas d'un défaut d'entretien. A l'issue de la convention, le matériel sera restitué à la collectivité.

Il doit fournir annuellement les certificats d'entretien de tous les matériels électriques et d'extraction utilisés.

ARTICLE 2 – DUREE DE LA CONVENTION

2-1- Durée de la convention

La convention est conclue pour une durée de trois ans à compter du 1^{er} avril 2025.

2-2- Délai de validité des propositions

Le délai de validité des propositions est de 150 jours soit 5 mois à compter de la date limite fixée pour la réception des propositions (cette date limite de remise des offres est notée en page de garde du présent règlement de la consultation).

ARTICLE 3 – CONDITIONS DE L'OCCUPATION

3-1- Activités autorisées

Les activités autorisées au sein de l'espace de restauration mis à disposition sont :

- Vente de plats chauds ou froids, salés ou sucrés

- Vente de boissons avec ou sans alcool
- Petits déjeuners
- Pause-café, salon de thé
- Traiteur : cocktails, buffets

Typologie des clients :

A titre indicatif, le restaurant du MuMa accueille habituellement :

- un public local de proximité (actifs, retraités, familles ou entreprises qui vient régulièrement.
- un public extérieur à la région, notamment de région parisienne ainsi que de l'étranger,
- des groupes associatifs réservant directement ou par l'intermédiaire de tour operators ;
- des groupes d'entreprises (dont les mécènes du MuMa) qui organisent des réunions au musée.

3-2- Horaires d'exploitation

Pour des raisons de sécurité des collections, l'exploitant ne pourra pas ouvrir en dehors des horaires et des jours d'ouverture du musée. Une permission pourra lui être accordée ponctuellement, sur demande écrite, soumise à un accord préalable de la Ville du Havre et à l'adaptation du dispositif de sécurité.

3-3- Règles sanitaires

L'exploitant devra tenir constamment le lieu en parfait état de propreté et d'hygiène, particulièrement au regard des normes de salubrité définies par les textes réglementaires en vigueur et des remarques et injonctions qui pourraient lui être adressées par les services de contrôle de l'Etat.

L'espace de restauration, la cuisine et le matériel devront être nettoyés après chaque service.

3-4- Sécurité

L'exploitant s'engage à respecter les règles de sécurité en vigueur dans l'établissement et à signaler au PC de sécurité tout incident qui mériterait d'être relevé.

De même, l'exploitant ne pourra proposer sur sa carte toutes grillades et fritures risquant de perturber le système de sécurité de l'établissement.

Le personnel doit être formé sur la sécurité et le maniement des extincteurs.

ARTICLE 4 – DOSSIER DE CONSULTATION

4-1- Contenu du dossier de consultation

Le dossier de consultation comprend les documents suivants :

- Le présent règlement de la consultation,
- Le projet de convention

4-2- Modification de détail au dossier de consultation

La personne publique se réserve le droit d'apporter au plus tard 10 jours avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation.

Les candidats devront, alors, répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

4-3- Retrait du dossier

Le dossier de consultation sera envoyé par mail gratuitement à chaque candidat qui en fera la demande.

Le dossier de consultation est disponible sur le site internet de la Ville du Havre www.lehavre.fr.

ARTICLE 5 - PRESENTATION DES PROPOSITIONS

5-1- Dossier d'admission et conditions

Le candidat remet un dossier qui permettra de déterminer son admissibilité.

- Le candidat fournit une présentation sommaire de son expérience, des documents décrivant ses garanties financières et professionnelles (années d'expérience, chiffres d'affaires des trois dernières années, comptes sociaux, attestations d'assurance, attestation de formation hygiène et sécurité, références professionnelles dans le domaine de la restauration, pièces relatives à la nature et aux conditions d'exploitation) ;
- Les certificats fiscaux et sociaux attestant que le candidat est à jour de ses obligations ;
- Un justificatif de moins de 3 mois de l'inscription au registre du commerce et des sociétés (extrait de Kbis) ou au répertoire des métiers, ou les statuts avec arrêté de constitution de l'association ;
- Une copie de la licence débit de boissons ;
- L'extrait de casier judiciaire n°2 (ou attestation sur l'honneur) ;
- La copie du ou des jugements prononcés lorsque l'entreprise est en redressement judiciaire ;
- Toute référence ou document susceptible d'appuyer l'aptitude du candidat à assurer l'exploitation du domaine public.

Un candidat dont les capacités seront jugées insuffisantes au regard des éléments de candidature fournis sera éliminé.

5-2- Contenu de l'offre

Les projets seront jugés sur la base d'un mémoire contenant les éléments suivants :

- La présentation générale du projet ;
- Le descriptif du type de restauration envisagé et son adéquation avec le type de clientèle de l'établissement ;
- Le descriptif des aménagements proposés. Le candidat proposera un aménagement en accord avec le concept qu'il propose de développer et en adéquation avec l'ambiance et l'architecture du musée ;
- La description précise de l'offre des produits finis proposés à la vente assortie des visuels des menus et/ou de la carte ;
- Le descriptif de l'offre « hors déjeuner » ;
- La nature et le prix des prestations et consommations proposées tant pour la partie grand public que pour les produits traiteur ; l'objectif est de présenter un bon rapport

qualité/prix sur les prestations proposées. Un menu spécifique « groupes » pourra être proposé.

- Engagement du candidat au regard de la labellisation « Famille Plus » de la Ville du Havre (menus enfants, accueil spécifique etc...) et autres éventuelles labellisations ;
- Le rythme de renouvellement de la carte ;
- Un état des fournisseurs envisagés ainsi que leur origine ;
- Les moyens humains envisagés en termes d'effectif, de profils et de qualifications ;
- Les actions de communication envisagées ;
- Le plan de financement détaillé du projet avec les comptes de résultat prévisionnel des cinq années d'exploitation ;
- Un descriptif de l'approche développement durable du projet.

L'exploitant fait son affaire des différentes demandes d'autorisation liées à ce type d'activité (notamment les licences).

5-3- Langue de rédaction des propositions

Les propositions doivent être rédigées en langue française.

5-4- Remise du dossier

Le dossier sera transmis par mail à l'adresse severine.debellefroid@lehavre.fr

Le dossier devra impérativement être transmis avant la date et l'heure indiquées sur la page de garde de ce règlement de consultation.

Les dossiers qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites fixées ne seront pas examinés.

ARTICLE 6 – CRITERES DE SELECTION ET PROCEDURE D'ATTRIBUTION

6-1- Critères de jugement des offres

1^{er} critère – La qualité et la valeur technique du projet, notée sur 50 points

Elle sera appréciée à partir des éléments suivants :

- Le concept de l'établissement (10 points),
- La prestation de restauration (20 points),
- La démarche développement durable (10 points),
- Les actions de communication (5 points),
- Les labellisations (5 points),

2^{ème} critère – Faisabilité économique du projet, notée sur 50 points

Elle sera appréciée à partir des éléments suivants :

- L'organisation interne en termes de ressources humaines (profils et qualification), (10 points),
- Le plan de financement prévisionnel (20 points),
- Le compte de résultat prévisionnel pour les cinq exercices d'exploitation (20 points).

Le candidat obtient une note pour chacun des critères. Une note globale résultera ainsi de l'addition des notes de chacun des critères. La note la plus haute déterminera le candidat retenu.

Chaque critère fait l'objet d'un classement, de la meilleure offre (rang 1) à la deuxième (rang 2), etc...

En cas de classement ex-æquo pour un critère, les deux offres prennent le même rang (n), la suivante prend le rang n+2.

En cas d'égalité entre les candidats, celui présentant la meilleure note sur le critère qualité du projet sera privilégié.

La Ville du Havre peut, à tout moment de la procédure poser des questions aux candidats afin qu'ils apportent des précisions ou des éclaircissements sur certains aspects de leurs offres.

La Ville du Havre procède à l'élimination des offres dont le contenu est manifestement incompatible avec une exigence impérative du cahier des charges.

6-2- Négociation

Suite à une première analyse des offres, la Ville du Havre se réserve le droit de négocier avec le ou les candidat(s) ayant remis les offres les plus intéressantes. La négociation peut porter sur un ou l'ensemble des éléments mentionnés à l'article 5-2.

La Ville du Havre peut également sélectionner le titulaire, uniquement sur la base des offres initiales, sans négociation.

Si la Ville du Havre décide de procéder à des négociations, ces dernières seront réalisées par mail et pourront donner lieu à un entretien avec les candidats.

La négociation a pour objets :

- d'inviter les candidats à apporter des clarifications ou des précisions sur la teneur de leurs offres
- d'inviter les candidats à modifier le contenu de leurs offres en vue d'en améliorer la teneur au regard des critères de sélection des offres

Suite à cette phase de la procédure, les candidats devront faire parvenir à la Ville du Havre une contre-proposition qui sera analysée en fonction des critères énoncés à l'article 6-1 du présent règlement de consultation.

6-3- Procédure d'attribution

La collectivité étudiera les dossiers admissibles.

Dans un premier temps, celle-ci rendra un avis, sur les offres initiales avant négociation.

Dans un second temps, elle examinera le rapport d'analyse des offres définitives, après négociation, et rendra un avis sur le lauréat de la consultation.

En dernier lieu, le lauréat sera choisi par le Maire.

ARTICLE 7 - CONDITIONS FINANCIERES

7-1- Redevance d'occupation et fluides

En contrepartie de la mise à disposition de l'espace de restauration et de ses équipements, l'occupant versera à la Ville du Havre une redevance annuelle composée :

- D'une part fixe de 9 811€ payable par avance au 1^{er} janvier de chaque année (selon délibération 20240091 du conseil municipal du 11/03/2024),
- D'une part variable de 2% sur le chiffre d'affaires hors taxes, payable à échéance par semestre, incluant la consommation d'eau.

La part variable sera calculée d'après le chiffre d'affaires du mois civil écoulé tel qu'il apparaît sur le ticket récapitulatif de la caisse enregistreuse affectée à la comptabilisation des recettes du restaurant et sur le montant des ventes additionnelles (séminaires, cocktails, privatisations diverses) apparaissant sur le bilan annuel.

- La consommation électrique est facturée à l'exploitant sur la base d'un relevé de comptage au prix de revient du kWh/h supporté par la Ville, abonnement inclus, payable au semestre également.

Cette redevance sera versée semestriellement entre les mains du trésorier municipal du Havre, à la suite de l'émission d'un titre de recette par les services compétents de la Ville, accompagné des justificatifs du chiffre d'affaires réalisé.

7-2- Mode de règlement

Le règlement des redevances se fera par mandat administratif suivi d'un virement bancaire.

7-3- Impôts et taxes

L'Exploitant aura à sa charge tous impôts, taxes et redevances se rapportant aux lieux occupés, notamment la taxe foncière. Il les remboursera à la Ville à la première demande écrite, sur justificatif.

ARTICLE 8 - RESILIATION

8-1- Par l'occupant précaire

L'occupant pourra résilier la convention à tout moment, par lettre recommandée avec accusé de réception, en respectant un préavis de trois mois.

Cette décision ne saurait donner lieu à une indemnisation au profit de l'occupant. La dénonciation expresse de la convention est à adresser par lettre recommandée avec accusé de réception à l'adresse suivante :

Ville du Havre
Musée d'art moderne André Malraux
2 boulevard Clémenceau
76600 LE HAVRE

8-2- Par la Ville du Havre

En cas d'inexécution par l'occupant de l'une de ses obligations (notamment l'absence de paiement des redevances), la présente convention pourra être résiliée par la Ville du Havre, par lettre recommandée avec accusé réception adressée à l'occupant, après mise en

demeure préalable dans les mêmes formes et restée en tout ou en partie sans effet dans le délai de deux mois. L'occupant ne pourra en aucun cas réclamer une quelconque indemnisation au titre de cette résiliation.

En plus de cette hypothèse de résiliation, la Ville du Havre se réserve le droit de résilier la présente convention pour tout motif d'intérêt général, sans que cela n'ouvre droit à indemnisation pour l'occupant précaire. Cette dénonciation de la convention par la Ville du Havre interviendra par lettre recommandée avec accusé de réception, en respectant un préavis de deux mois.

ARTICLE 9 – LITIGES

Tous litiges relatifs à l'interprétation ou à l'exécution de la présente convention seront, en l'absence d'accord amiable, soumis au Tribunal administratif de Rouen – 53 Avenue Gustave Flaubert – 76000 ROUEN.