

# APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

## EXPLOITATION D'UN ESPACE DE RESTAURATION

40 rue de Paris  
94340 JOINVILLE LE PONT



## **Sommaire**

- I. Objet de la consultation**
- II. Cadre juridique**
- III. Description des lieux**
- IV. Durée de la convention**
- V. Conditions de l'occupation**
- VI. Dossier de consultation**
- VII. Présentation des propositions**
- VIII. Critères de sélection et procédure d'attribution**
- IX. Conditions financières**
- X. Résiliation**
- XI. Litiges**

## I. OBJET DE LA CONSULTATION

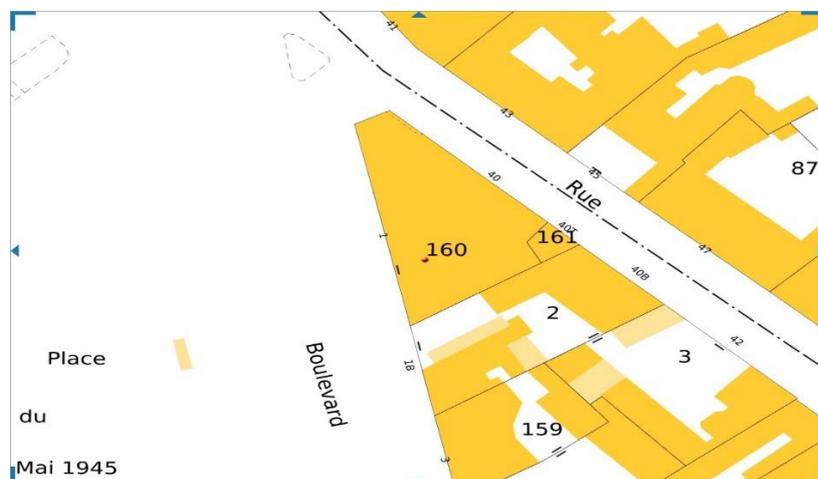
Dans le cadre du projet de revitalisation du marché du centre-ville transféré à la régie intercommunale Marne Bois Markets, l'intercommunalité Territoire Paris Est Marne & Bois (13 communes, 520 000 habitants) lance un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) pour l'exploitation d'un restaurant situé 40 rue de Paris à Joinville-le-Pont.

Le bien est situé dans le centre-ville de la commune, à proximité immédiate du marché et de l'hôtel de ville, en pied d'immeuble.

La commune de Joinville-le-Pont est située dans le nord du département du Val-de-Marne, elle compte environ 20.000 habitants.

Elle est limitrophe à l'ouest avec le Bois de Vincennes, elle est desservie par la ligne du RER A.

### Plan cadastral



La parcelle U160 est classée en zone UA1 du PLUi.

## II. CADRE JURIDIQUE

Cette procédure consiste, après publicité de son intention d'attribuer un contrat de location-gérance et au regard des critères de sélection des offres définis dans le présent document, à autoriser un opérateur économique à exploiter le restaurant le Barolo dont le Territoire est en cours d'acquisition du bail commercial.

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

En cas d'exploitation par une société, tout changement statutaire ou formel de la société devra être communiqué au Territoire 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.

### III. DESCRIPTION DES LIEUX

Il s'agit d'un fonds de commerce d'un restaurant de 350 m<sup>2</sup> composé :

- Un rez-de-chaussée de 215,81 m<sup>2</sup> comprenant une partie four à pizza et un bar, une grande salle avec tables et chaises
- Un sous-sol de 100,91 m<sup>2</sup> comprenant des toilettes, une réserve (stockage des aliments), un bureau, un local d'ordures ménagères, une chambre froide, une cuisine équipée + partie plonge séparée, un monte-plat situé dans la cuisine, des vestiaires séparés H/F avec WC
- Une mezzanine de 33,33 m<sup>2</sup>
- Un monte-charge entre le rez-de-chaussée et le sous-sol
- Une terrasse d'environ 80 places en extérieure semi-ouverte

### IV. DUREE DU CONTRAT

Le contrat est conclu pour une durée de trois ans.

Il prendra effet à sa date de notification par le Territoire à l'occupant.

### V. CONDITIONS DE L'OCCUPATION

#### V-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 : cocktail, buffets
- Le Territoire ne recherche pas d'activité type food truck, pizzeria, ...

#### V-2. Horaires d'exploitation

L'établissement devra obligatoirement être ouvert du mardi au dimanche de 7 h 00 à 00 h 00.

Aucune exploitation nocturne ne sera possible (fermeture 00 h 00), sauf exception prévue par la réglementation.

#### V-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 restauration et la cuisine devront être nettoyés après chaque service.

#### V-4. Sécurité

L'exploitant s'engage à respecter les règles de sécurité en vigueur dans ce type d'établissement.

### VI. DOSSIER DE CONSULTATION

#### VI-1. Contenu du dossier de consultation

Le dossier de consultation comprend les documents suivants :

- Le présent document
- L'attestation de visite obligatoire

#### VI-2. Modification de détail au dossier de consultation

Le Territoire 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.

### VII. PRESENTATION DES PROPOSITIONS

#### VII-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, attestation d'assurance, références professionnelles, pièces relatives à la nature et aux conditions d'exploitations).
- 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 Kbis) ou au répertoire des métiers, ou les statuts avec arrêté de constitution de l'association.
- L'extrait de casier judiciaire N° 3 (ou attestation sur l'honneur qu'il n'a pas fait l'objet fait d'une condamnation définitive pour l'une des infractions prévues aux articles [222-34 à 222-40](#), [225-4-1](#), [225-4-7](#), [313-1](#), [313-3](#), [314-1](#), [324-1](#), [324-5](#), [324-6](#), [421-1 à 421-2-4](#), [421-5](#), [432-10](#), [432-11](#), [432-12 à 432-16](#), [433-1](#), [433-2](#), [434-9](#), [434-9-1](#), [435-3](#), [435-4](#), [435-9](#), [435-10](#), [441-1 à 441-7](#), [441-9](#), [445-1 à 445-2-1](#) ou [450-1](#) du code pénal, aux articles [1741 à 1743](#), [1746](#) ou [1747](#) du code général des impôts, ou pour recel de telles infractions, ainsi que pour les infractions équivalentes prévues par la législation d'un autre Etat membre de l'Union européenne
- 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 d'un établissement

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

## VII-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
- La description précise de l'offre des produits finis proposés à la vente assortie de photographies, les menus, 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
- Le rythme de renouvellement de la carte
- Un état des fournisseurs envisagés pour chaque type de matière première ainsi que leur origine
- Les moyens humains envisagés en termes d'effectif, de profils et de qualification
- Les actions de communication envisagées
- Le plan de financement détaillé du projet avec les comptes de résultat prévisionnel des trois années d'exploitation
- L'attestation de visite signée du responsable du site ou son représentant

Toute évolution de l'aménagement, de l'agencement ou de la décoration du restaurant devra faire l'objet d'une discussion et d'un accord formel avec le Territoire.

L'exploitant fait son affaire des différentes demandes d'autorisation liées à ce type d'activité.

Un descriptif de l'approche développement durable du candidat assorti des éventuels engagements retenus parmi les propositions suivantes :

- Achats responsables – au moins 20 % des produits proviennent d'un rayon < 100 km
- Gestion des déchets – pas de vaisselle jetable pour la restauration sur place -mise en place d'un tri sélectif rigoureux, notamment sur les déchets alimentaires
- Economies d'énergie
- Gaspillage alimentaire – indication sur sa carte de la possibilité d'emporter les restes des repas

## VII-3. Remise du dossier

Les candidats intéressés sont invités à soumettre leur dossier en fournissant une proposition détaillée répondant aux besoins et objectifs énoncés ci-dessus. Les candidatures doivent être envoyées par voie électronique à l'adresse [secretariatgeneral@pemb.fr](mailto:secretariatgeneral@pemb.fr)

Avant la date limite de dépôt des candidatures fixée au **Vendredi 13 Septembre 2024 – 18 H 00.**

Pour toute demande de renseignements complémentaires, veuillez contacter Madame Nadine VALLA, [nadine.valla@pemb.fr](mailto:nadine.valla@pemb.fr)

## VIII. CRITERES DE SELECTION ET PROCEDURE D'ATTRIBUTION

### VIII-1. Visite des lieux obligatoire

Les candidats devront effectuer obligatoirement une visite des lieux avant de remettre leur offre.

Cette visite sera organisée le : **le 2 septembre 2024 à 11H00** (rendez-vous sur site).

Une attestation de visite devra être signée et être jointe à l'offre déposée par le candidat.

### VIII-2. Critères de jugement des offres

#### 1) La qualité du projet – 35 points

Elle sera appréciée à partir des éléments suivants :

- Le concept de l'établissement
- L'adéquation de l'offre avec l'environnement de l'établissement
- Les aménagements intérieurs proposés et animation de la terrasse

#### 2) La valeur technique – 30 points

Elle sera appréciée à partir des éléments suivants :

- Le contenu de la carte et la description des produits
- Les prix pratiqués, le rapport qualité / prix
- Le rythme de renouvellement de la carte
- L'organisation interne en termes de ressources humaines (profils et qualification)
- Moyens matériels déployés
- Actions de communication envisagées

#### 3) La démarche environnementale – 15 points

Elle sera appréciée à partir des éléments suivants :

- Liste des fournisseurs, sources d'approvisionnement et origine des produits
- Description de la politique de développement durable du candidat

#### 4) La faisabilité économique du projet – 20 points

Elle sera appréciée à partir des éléments suivants :

- Le plan de financement prévisionnel
- Le compte de résultat prévisionnel pour les trois exercices d'exploitation
- Le montant de redevance proposé

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.

### VIII-3. Négociation

Suite à une première analyse des offres, le Territoire 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 VIII-2 du présent document.

Le Territoire peut également sélectionner le candidat, uniquement sur la base des offres initiales, sans négociation.

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

Une demande de dégustation pourra éventuellement être demandée aux candidats sélectionnés pour la négociation.

Suite à cette phase de la procédure, les candidats devront faire parvenir au Territoire une contre-proposition qui sera analysée en fonction des critères énoncés à l'article VIII-2 du présent document.

## **IX. CONDITIONS FINANCIERES**

### **IX-1. Redevance d'occupation et fluides**

En contrepartie de la mise à disposition de l'espace de restauration, l'occupant versera au Territoire une redevance à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025.

Cette redevance sera versée, pour la part fixe, d'avance et trimestriellement à la suite de l'émission d'un titre de recettes par la Direction des Finances du Territoire. En cas de part variable, elle sera versée le premier trimestre de l'année N+1, à la suite de l'émission d'un titre de recettes par la Direction des Finances du Territoire.

Les consommations électriques et eaux seront payées directement par l'exploitant.

## **X. RESILIATION**

### **X-1. Par l'occupant**

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

### **X-2. Par le Territoire**

Le Territoire pourra résilier le contrat à tout moment, par lettre recommandée avec accusé de réception, en respectant un préavis de trois mois.

## **XI. Déclaration sans suite**

Le présent appel à manifestation d'intérêt pourra être déclaré sans suite pour tout motif d'intérêt général, notamment si le Territoire n'obtient pas le fonds de commerce objet de la présente procédure.

Les candidats n'auront alors droit à aucune indemnité.

## ATTESTATION DE VISITE DES LIEUX

(Ce document est à apporter lors du rendez-vous de visite des lieux)

Je soussigné, .....

De l'EPT Paris Est Marne & Bois,

Atteste que

M. ....

De la société .....

Sise .....

a bien effectué la visite, et ce dans le but de répondre à l'AMI concernant **l'exploitation d'un espace de restauration**

A Joinville-le-Pont, le

Signature du représentant de l'EPT

Signature du représentant de la société