

DEPARTEMENT DE L'ESSONNE
Direction du Domaine et du Patrimoine
Hôtel du département
Boulevard de France
91012 EVRY CEDEX



DOMAINE DEPARTEMENTAL DE MERVILLE

PROPOSITION DE RESTAURATION NOMADE DE JUIN A OCTOBRE 2018

AVIS D'APPEL PUBLIC A CONCURRENCE

1- Contexte

Le Département de l'Essonne est propriétaire de plusieurs domaines d'exception : les domaines départementaux de Chamarande, de Méréville et de Montauger, la Maison-Atelier Foujita, le Musée Français de la Photographie.

Une activité commerciale de restauration nomade (ou « Food truck ») pourrait compléter l'offre de services aux visiteurs de ces domaines et participer à leur animation. A cette fin, le Département lance une procédure de mise en concurrence simplifiée pour sélectionner un opérateur par site.

Les offres des candidats seront établies dans le strict respect du présent cahier des charges, qui sera annexé à l'autorisation d'occupation temporaire du Domaine public départemental.

Cependant, afin de ne pas brider les propositions, des solutions alternatives pourront être proposées en option.

La présente procédure concerne l'autorisation à délivrer sur le Domaine départemental de Méréville.

2- Présentation du Domaine de Méréville

Le Département est propriétaire du Domaine de Méréville, situé 12, rue Victor Hugo 91660 Méréville, depuis 2000. Classé monument historique à la fin des années 70, le Domaine situé en limite Sud du département de l'Essonne, s'apprécie comme l'un des exemples les plus représentatifs et les plus remarquables de jardins pittoresques réalisés à la fin du XVIII^{ème} siècle.

Ce jardin paysager de 58 ha est composé de scènes paysagères ponctuées de fabriques, doté d'un système hydraulique de lacs et rivières ainsi que de grottes et d'enrochements artificiels. Cet ensemble a connu trois campagnes de restauration entre 2002 et 2015 qui ont permis de restaurer en partie le jardin et certaines fabriques (notamment la vacherie, l'orangerie et la maison dite du gardien).

Le Département de l'Essonne et la Communauté de Communes de l'Etampois Sud Essonne ont décidé, depuis quelques années, de mutualiser leurs moyens afin de permettre une ouverture plus large du Domaine de Méréville aux visiteurs. Cela a permis de fixer des objectifs partagés pour une mise en tourisme du Domaine de Méréville dans le cadre du label Pays d'art et d'histoire (PAH) de l'Etampois, inscrivant ainsi le site dans une démarche de valorisation et d'ancrage au sein de son territoire. Il en découle par exemple, des partenariats scientifiques et culturels pour la conception d'expositions, de journées de rencontres, de colloques...

Afin de renforcer ce dynamisme, l'ouverture au public du jardin du Domaine de Méréville, a lieu, cette année, du 31 mars jusqu'au 31 octobre : les samedis, dimanches et jours fériés, de 10h à 18h.

Une ouverture régulière, l'entrée gratuite au site (avec possibilité de visites guidées payantes), ses paysages variés, ainsi qu'une programmation éclectique de qualité et accessible à tous, contribuent à en faire un véritable espace de démocratisation culturelle.

3- Objectif de la procédure de mise en concurrence simplifiée

L'objectif de la procédure, instituée en application des dispositions de l'ordonnance n° 2017-562 du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques, est d'identifier un restaurateur susceptible de développer une activité économique de restauration nomade, qui soit attractive et compatible avec les caractéristiques du parc du Domaine de Méréville, capable de s'adapter à la programmation et à l'animation de celui-ci.

La qualité du service proposé devra être à tout moment en adéquation avec le lieu ; à ce titre seront nécessairement pris en compte l'intégration paysagère du projet et son respect de l'environnement et du cachet exceptionnel du site.

Le concept développé par le candidat, qu'il s'agisse de l'offre culinaire ou de l'esthétique du véhicule utilisé, sera aussi jugé en fonction de son adéquation avec l'image patrimoniale du Domaine.

Le domaine étant une propriété départementale, il sera également apprécié que la proposition intègre une démarche de circuit court et/ou de valorisation des produits du terroir (Essonne et Ile-de-France) et notamment de l'agriculture biologique.

Enfin, l'offre de restauration saura évoluer et s'adapter en fonction des animations artistiques ou temps forts de la programmation culturelle.

3.1 – Conditions générale de l'activité :

La procédure de mise en concurrence simplifiée a pour but d'accorder une autorisation d'occupation temporaire du Domaine public départemental par un véhicule de qualité offrant un service de restauration à emporter, lui aussi de qualité

L'autorisation sera accordée pour une période de 5 mois (de juin à octobre) tous les week-ends et jours fériés.

Le titulaire de l'autorisation aura en charge :

- L'élaboration des menus
- L'achat des matières premières
- La préparation de l'offre culinaire
- Le service des repas
- Le nettoyage de la vaisselle
- L'évacuation des déchets vers les poubelles urbaines, hors du Domaine.

Le titulaire de l'autorisation sera seul responsable de la gestion financière notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé par lui.

Il fera son affaire des résultats d'exploitation de son activité, dans les conditions définies au cahier des charges, sans pouvoir exercer quelque recours que ce soit contre le Département de l'Essonne.

L'emplacement de vente autorisé, sera désigné par le Département de l'Essonne après recueil des propositions du titulaire de l'autorisation. Sa mise à disposition pourra ou non comprendre un raccordement électrique selon les possibilités de branchement existantes, depuis le réseau disponible sur le Domaine.

La redevance due au titre de l'occupation, sera calculée sur la base forfaitaire d'une emprise au sol de 15 m² par véhicule suffisant aux installations et à laquelle se limitera l'espace mis à disposition.

L'exploitation de l'emplacement mis à disposition n'entraînant pas la création d'un fonds de commerce ne confèrera au titulaire aucune propriété commerciale ni aucun droit au maintien.

3.2 Caractéristiques du service de restauration

3.2.1 Aspects techniques

Le titulaire de l'autorisation pourra accéder au parc avec son véhicule de restauration nomade. L'emplacement retenu lui sera indiqué par le responsable du site. L'emplacement autorisé pourra être adapté, par journée, aux activités se déroulant sur le domaine.

3.2.2 Périodes et jours de fonctionnement normaux

L'autorisation accordée vaudra pour tous les week-ends et jours fériés du 1^{er} juin au 28 octobre 2018.

Le titulaire de l'autorisation s'il renonce à l'occupation en cas de météo défavorable, en préviendra préalablement la Direction du Domaine de Méréville. Réciproquement, si le parc ne peut être ouvert au public pour raisons exceptionnelles de sécurité, le titulaire de l'autorisation en sera prévenu.

En toute hypothèse, l'impossibilité pour le titulaire d'être présent sur le domaine une journée, ou son choix de n'y pas exercer son activité n'entraînera aucune réfaction de la redevance.

Le Département ne procédera au reversement au titulaire du prorata de redevance, que dans les cas où la fermeture du Domaine serait intervenue de son fait, faisant obstacle à l'activité autorisée.

En dehors de ces cas, le Département de l'Essonne se réserve le droit de mettre fin à l'occupation, sans indemnité, dans les conditions prévues par l'Autorisation d'occupation du Domaine public qui sera délivrée au titulaire de l'autorisation retenu, notamment pour les raisons suivantes :

- Non-paiement de la redevance d'occupation du domaine public
- Nuisances importantes et répétitives (olfactives ou sonores)
- Non-respect du cahier des charges

3.2.3 Période autorisée et jours de fonctionnement spécifiques

L'autorisation sera délivrée pour les samedis, dimanches et jours fériés compris entre le 1^{er} juin et le 30 octobre 2018.

Compte tenu de l'agenda de la saison culturelle du Domaine de Méréville, le titulaire autorisé s'efforcera d'être a minima présent aux évènements programmés les :

- 2 et 3 juin 2018 ;
- 23 juin 2018 ;
- 1^{er} juillet 2018 ;
- 16 septembre 2018 ;
- 23 septembre 2018.

3.2.4 Typologie de la clientèle

- Familles
- Visiteurs individuels
- groupes

3.2.5 Types de services

- Restauration nomade de type foodtruck
- glaces et produits associés

3.2.6 Horaires de fonctionnement

Les évènements se déroulent en principe entre 10h et 18h. Mais certains évènements peuvent se dérouler en nocturne. Le titulaire de l'autorisation devra s'adapter aux horaires d'ouverture et de fermeture du Domaine.

Il devra quitter les lieux à 18h précises hors évènements spéciaux et en tout cas lorsque le domaine fermera.

3.3 Restauration

3.3.1 Restauration nomade / Food truck

Le Domaine de Méréville s'ouvre à une offre de restauration originale qui lui confèrera, dans le respect du lieu, une touche contemporaine et ludique.

A cet effet le titulaire de l'autorisation pourra offrir un choix multiple en privilégiant les produits bios (labels français et européens) et, autant que possible, un choix de produits issus de productions locales (Essonne, Île-de-France). Le titulaire de l'autorisation, s'il le souhaite, pourra se rapprocher de l'association Produits & Terroir Essonne, des parcs naturels régionaux du Gâtinais Français ou de la Haute Vallée de Chevreuse, afin de d'obtenir les coordonnées de producteurs.

L'offre culinaire proposée au public devra tenir compte tout en restant dans l'esprit d'une offre de « street food » :

- de l'identité et du patrimoine du Domaine de Méréville ;
- de la programmation artistique et culturelle.

4- Denrées - politique d'achat - Animations

4.1 Denrées

Le titulaire de l'autorisation devra pouvoir garantir

- que matières premières et produits entrant dans la composition des repas proposés seront de qualité saine et marchande.
- que les produits frais seront privilégiés ;
- qu'il saura adapter son offre aux équipements dont il disposera ;
- que dans la mesure du possible son offre sera créative, simple et de qualité ;

Sera appréciée une offre qui se rapprochera le plus d'une cuisine saine et bio tout en misant sur la proximité des producteurs ; la charge de stockage en outre, devra être minimalisée.

4.2 L'offre culinaire

Les menus devront respecter au plus près la saisonnalité, la variété et l'équilibre alimentaire, l'idée étant d'avoir une offre courte et fraîche, tout en garantissant une prestation de qualité au quotidien (variété, rapidité, convivialité), avec un temps d'attente réduit au minimum.

4.3 Animations

Le candidat sélectionné pourra mettre en œuvre des animations culinaires dont il proposera alors le programme à l'avance au Domaine, pour accord préalable.

Toute liberté lui sera laissée dans l'organisation de ces journées d'animations, les menus associés, la décoration, la mise en ambiance et l'information.

Ces animations toutefois ne devront pas perturber le fonctionnement du lieu, et elles devront rester dans les prix habituels. Si ces actions sont un prétexte à promotion de produits ou de marques, elles devront être préalablement validées par le responsable du Domaine de Méréville. Dans ce cas, le titulaire de l'autorisation s'engage à présenter un calendrier d'animations.

5- Démarche qualité - Contrôles bactériologiques - HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point - Analyse des risques et maîtrise des points critiques)

Le titulaire assurera la complète responsabilité de la démarche qualité, du contrôle bactériologique, des normes HACCP et la conformité des lieux de production.

6- Personnel

Le titulaire de l'autorisation mettra en place sous son entière responsabilité financière et légale, le personnel qualifié nécessaire pour assurer le bon fonctionnement des prestations. Il s'engage à appliquer la réglementation en vigueur, en matière de législation du travail, de sécurité sociale et fiscale.

7- Assurance - responsabilités

D'une manière générale, le titulaire de l'autorisation devra être garanti auprès d'une compagnie notoirement solvable, contre toutes les conséquences dommageables et de quelque nature que ce soit, résultant de l'exécution de son métier de restaurateur, dans le cadre de cette prestation. Il sera garanti pour les biens matériels lui appartenant, ainsi que pour les marchandises de sa prestation.

Il devra être assuré contre les dommages de toute nature causés de son fait ou celui des personnes travaillant sous ses ordres.

Le porteur de projet devra être couvert contre :

- tout risque d'empoisonnement et/d'intoxication alimentaire pouvant survenir chez les consommateurs, dans le cadre de son activité ;
- tout accident ou sinistre, dont ses employés pourraient être victimes sur les lieux et dans le cadre de leur travail ;
- tout dégât imputable à son personnel, dans l'utilisation des matériels et équipements mis à sa disposition et dont il a la garde.

Le porteur de projet s'oblige à souscrire les polices d'assurances garantissant ses responsabilités, les biens mobiliers et immobiliers mis à sa disposition ainsi que ses propres biens et à maintenir les contrats en vigueur pendant la durée de l'autorisation d'occupation.

Le porteur de projet restera financièrement responsable vis-à-vis de son personnel, des organismes de sécurité sociale, des impôts, de ses fournisseurs ainsi que de tout tiers en général.

Le Département est couvert pour les risques incendie, dégâts des eaux, dans les locaux jouxtant les espaces mis à la disposition du porteur de projet.

Le candidat retenu devra respecter le règlement intérieur du Domaine de Méréville et toutes les prescriptions et classements dont il est l'objet.

8- Etat des lieux

Le titulaire de l'autorisation gèrera avec rigueur et raison les lieux mis à sa disposition et en prendra le plus grand soin.

Un état des lieux sera établi à la date d'effet et à la date de fin de l'autorisation

Le titulaire devra déclarer toute défaillance, interruption de fonctionnement de matériel dans les plus brefs délais.

9- Redevance

La redevance appelée sera de 15 euros par jour et par emplacement.

10- Contenu du dossier

La présente procédure de mise en concurrence simplifiée doit permettre aux candidats de montrer leur intérêt et de présenter leur concept. Chaque candidature donnera lieu à la remise d'un dossier présentant de manière détaillée les intentions du candidat.

Le dossier devra comporter les éléments juridiques et financiers suivants :

- Extrait de Kbis justifiant du statut de commerçant ambulant,
- Copie de la carte d'identité de la personne physique sollicitant l'emplacement, ou de la personne représentant la société candidatant,
- Eléments juridiques relatifs à la société : forme juridique, date de création, copie des statuts
- Attestation d'assurance du véhicule en cours de validité,
- Attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle en cours de validité,
- Références et expériences professionnelles,
- Attestation de formation au respect des règles d'hygiène alimentaire.

Ce dossier devra en outre permettre au Département d'avoir une vision complète du projet proposé. Il comprendra:

- o Une présentation synthétique du véhicule, du concept, des caractéristiques de l'activité et le positionnement commercial (carte, menus, tarifs). Il s'agira de décrire précisément le concept et de fournir plusieurs photographies du ou des véhicules (Haute Définition : 300dpi, format A4).
- o Une description du candidat (en cas de groupement la description de sa composition) avec les garanties financières (fournir si possible 3 derniers bilans et comptes d'exploitation et toutes autres garanties externes ou à défaut tout autre élément).
- o Une présentation de l'équipe (références des membres de l'équipe, partenaires...) en fonction du concept présenté.

Les droits du ou des visuel(s) seront cédés gratuitement au Département de l'Essonne et pourront être transmis dans le cadre de la communication et des relations presse relatives à la programmation culturelle du Domaine de Méréville (supports de communications physiques, site internet, réseaux sociaux).

Les candidatures sont analysées et les candidats classés selon les éléments d'appréciation suivants :

Qualité du concept : originalité, attractivité, pertinence,
Qualité du véhicule : intégration dans le paysage, esthétique et adéquation aux enjeux du territoire
Qualité de l'offre culinaire et de la grille tarifaire : fournisseurs produits locaux, fait maison, diversité de la carte, prix pratiqués pour une clientèle familiale, moyens mis en œuvre pour assurer le respect des normes d'hygiène et de la chaîne du froid
Références de l'équipe sur ce secteur d'activité

Les candidats seront jugés sur l'attractivité du concept et son adéquation au site.

Le Département se réserve la possibilité d'organiser une audition des candidats, comprenant la présentation du concept, du véhicule et la dégustation des plats et produits proposés.

11.1 Visite obligatoire du site

Les visites sont obligatoires pour répondre à l'avis d'appel à concurrence simplifié. Seuls les candidats ayant visité le domaine seront admis à déposer leur dossier. Suivant les demandes, le Département se réserve le droit de définir les dates de visites et les horaires.

Pour toutes demandes de rendez-vous, les candidats devront prendre attache auprès de Patrice Gagé - Responsable technique du Domaine de Méréville – pgage@cd-essonne.fr tel : 06-89-99-66-39

Une attestation de visite leur sera remise.

11.2 Confidentialité des projets

L'ensemble des personnes ayant accès aux dossiers de candidature est tenu à la plus stricte confidentialité. Les documents transmis dans le cadre du présent appel à concurrence ne seront exploités que dans le cadre de l'examen des projets.

11.3 Questions/réponses

Les questions pouvant concerner cet appel à concurrence devront être adressés par écrit à Madame Yvette Sépière - ysepiere@cd-essonne.fr avec copie à M. Philippe Bohatier - pbohatier@cd-essonne.fr.

Le Département de l'Essonne se réserve la possibilité ne pas y donner suite.

Les candidats ont **jusqu'au 16 mai 2018 à 16h30** pour adresser leur dossier au Département de l'Essonne.

Au format numérique à Mme Yvette Sépière à l'adresse suivante : ysepiere@cd-essonne.fr avec copie à M. Philippe Bohatier - pbohatier@cd-essonne.fr

Et/ou format papier à :

Hôtel du Département
Boulevard de France
Direction du Domaine et du Patrimoine
91012 Evry Cedex

Pour toute information, prendre contact avec :

M. Patrice Gagé - Responsable technique du Domaine de Méréville – pgage@cd-essonne.fr
tel : 06-89-99-66-39

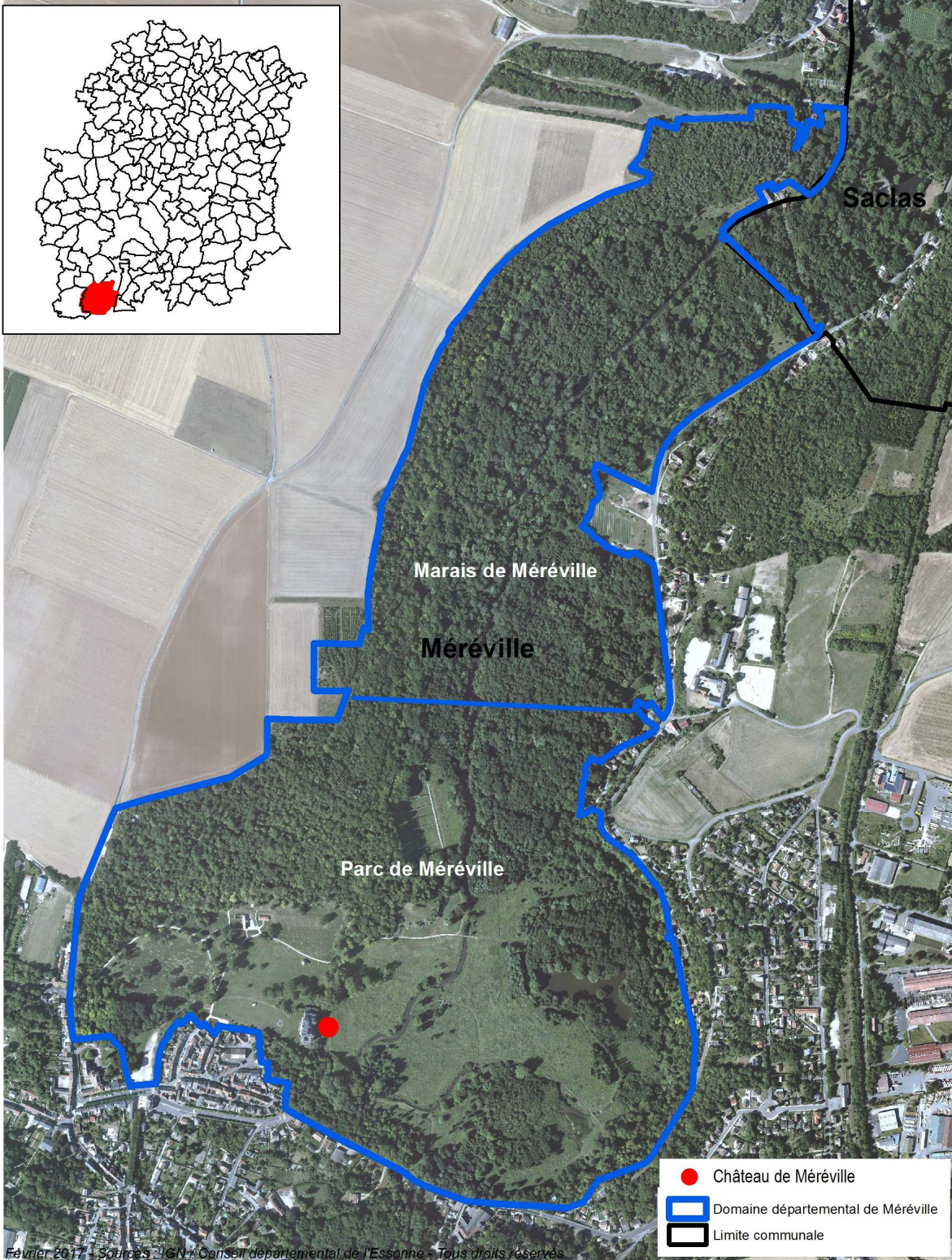
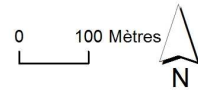
Annexe 1 : Répartition des charges d'exploitation

Foodtruck	Département - Domaine de Méréville-	Candidat
Mise à disposition de l'emplacement	X	
Achat du petit matériel de cuisine, platerie, vaisselle, couverts, verrerie		X
Production des fluides, électricité, eau chaude, eau froide		X
Désinsectisation, dératisation		X
Entretien courant des lieux		X
Lavage de la vaisselle, ustensiles de cuisine et fourniture de produits lessiviels		X
Fourniture de savons liquides bactéricides		X
Contrôles bactériologiques		X
Linge plat : toques, calots, essuie mains et tout le jetable		X
Fourniture de sacs poubelles		X
Évacuation des poubelles		X
Assurance responsabilité civile		X

Annexe 2 : Plan du Domaine départemental de Méréville



Domaine départemental de Méréville



Annexe 3 : Liste différents classements impactant le Domaine départemental de Méréville

- Monuments historiques classés :
 - Façades et toitures du château (arrêté du 15/06/1977)
 - Parc du château avec ses 17 fabriques ou vestiges de fabriques (arrêté du 15/06/1977)

- Monuments historiques inscrits :
 - 5 fabriques du parc du château (arrêté du 07/09/1978)

- Sites et sites pittoresques inscrits :
 - Le château et le Parc (arrêté du 13/01/1941)

 - La haute vallée de la Juine (arrêté du 05/02/1980)

- ZNIEFF type 1 n°91390003 intitulée « Zone humide de Méréville : la Vallée Colleau et la Vallée Nord »

- Classement en Espace Naturel Sensible, pour partie

- Site appartenant au Pays d'art et d'histoire du pays d'Etampes