



**Consultation en vue de l'attribution par la Commune
d'AVIGNON d'un local d'exploitation d'un salon de thé /
petite restauration au sein du musée du Petit Palais**

REGLEMENT DE CONSULTATION

Date et heure limite de remise des offres : **Lundi 04 avril 2022 à 12h**

Commune d'AVIGNON, personne responsable : Mme le Maire d'AVIGNON, Hôtel de ville, 84045 AVIGNON Cedex 9, tél. : 04-90-80-80-00.

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION

En plein cœur du centre-ville, à quelques pas du Palais des Papes, le Musée du Petit Palais bénéficie d'un cadre d'implantation exceptionnel.

Dans l'enceinte de cet édifice du XIV^{ème} siècle, un jardin au charme pittoresque peut accueillir les visiteurs du musée et clients potentiels, pour une halte gourmande telle qu'une **petite restauration de qualité et/ou salon de thé.**

La Ville d'Avignon souhaite développer l'attractivité du musée du Petit Palais ainsi que la qualité de l'accueil de ses visiteurs tout en valorisant son patrimoine avec l'exploitation saisonnière d'un local d'une surface de 41,6 m² comprenant :

- Une salle principale de 35 m² (espace de conservation/présentation et réchauffage des produits, de restauration avec quelques tables),
- Un espace destiné au stockage d'une surface de 6,6 m²,
- Une terrasse située dans le jardin intérieur du musée (capacité d'environ 10 petites tables et une grande),
- Des toilettes dédiées (1 WC).

La précédente convention d'occupation étant achevée, une nouvelle consultation est lancée pour retenir un nouvel exploitant.

L'objectif recherché est de mettre à disposition ce local pour les périodes touristiques 2022 / 2023 / 2024, à savoir du **1er mai jusqu'au 31 octobre de chacune des années.**

Les jours et horaires d'ouverture et de fermeture de l'espace de restauration devront se calquer sur ceux du musée du Petit Palais.

Le Musée est **ouvert toute l'année, du mercredi au lundi.**

Il est ouvert de **10h à 13h** et **de 14h à 18h** en mai et en octobre, et à **19h** de juin à septembre*; l'accès au salon de thé reste possible pendant l'heure de fermeture médiane du musée.

Les produits sucrés et salés proposés devront être de qualité, et dans la mesure du possible, être des produits favorisant les **circuits courts et biologiques.**

Les plats proposés pourront être confectionnés grâce à l'utilisation d'une crêpière, faire l'objet d'un réchauffage (four vapeur, grill électrique, micro-ondes) sur site.

Il est dès à présent précisé que le local ne bénéficiant pas d'extraction mécanique, la friture de produits en son sein est strictement interdite. De plus, le local n'étant pas alimenté en gaz, il est strictement proscrit toute préparation culinaire nécessitant ce moyen.

Le mobilier intérieur et extérieur sera choisi pour sa capacité à s'intégrer harmonieusement dans cet édifice classé.

La présente consultation concernant la Convention portant Autorisation d'occupation du domaine public (COT) est soumise aux dispositions du CG3P (Code général de la propriété des personnes publiques) et de l'ordonnance N°2017-562 du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques.

*Sous réserve d'éventuelles évolutions des horaires d'ouverture.

ARTICLE 2 : DUREE DU PERMIS D'EXPLOITATION

Le permis d'exploitation sera accordé pour une période de **3 ans**, renouvelable 1 fois.

Le permis d'exploitation sera accordé uniquement pour :

- **la période touristique 2022** : à savoir du 1er mai 2022 au 31 octobre 2022
- **la période touristique 2023**, à savoir du 1er mai 2023 au 31 octobre 2023
- **la période touristique 2024**, à savoir du 1er mai 2024 au 31 octobre 2024

et sur des périodes similaires en cas de renouvellement du permis d'exploitation jusqu'en 2026.

ARTICLE 3 : PROCEDURE

La présente consultation concernant la Convention portant autorisation d'occupation du domaine public (COT) est organisée conformément à l'article 3 de l'Ordonnance N°2017-562 du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques, sous la forme d'une Procédure ouverte avec négociation.

Conséquemment, un Avis d'appel public à la concurrence est lancé sur les supports suivants : Site de la Ville d'Avignon, garantissant les mesures de publicité permettant aux candidats potentiels de se manifester.

Les étapes de la consultation sont les suivantes :

- 1°) Avis de publicité
- 2°) Retrait du Dossier de consultation par les candidats intéressés
- 3°) Visite obligatoire du local concerné par la consultation
- 4°) Réception des candidatures et des offres
- 5°) Ouverture des plis contenant les candidatures et les offres et analyse de celles-ci
- 6°) A l'issue de la date limite de cette consultation et après ouverture des candidatures et des offres, une analyse motivée et circonstanciée de ces dernières sera réalisée conformément aux critères de sélection définis (infra).

Après examen des offres, des négociations pourront être engagées dans de strictes conditions d'égalité, avec les candidats ayant présenté les offres économiquement et qualitativement les plus intéressantes.

Les candidats pourront être invités par la Ville d'Avignon à préciser, compléter ou modifier leur offre, dans le cadre des négociations prenant la forme d'une présentation orale accompagnée d'un échange autour de questions posées par la Ville, sans pour autant qu'il soit porté de modifications substantielles au cahier des charges.

La Ville d'Avignon se réserve toutefois la possibilité d'attribuer le contrat sur la base des offres initiales, sans négociation.

En cas de remise d'une nouvelle offre, le délai de validité de cette dernière sera de 120 jours à compter de la date limite fixée pour la remise de cette proposition.

7°) A la suite de cette analyse, Madame le Maire décidera d'attribuer la convention et conclura celle-ci après délibération du Conseil municipal, délibération qui prendra acte du choix de l'attributaire et fixera la redevance.

ARTICLE 4 : CRITERES DE CHOIX DE L'EXPLOITANT

Les candidatures seront examinées au regard des capacités professionnelles, techniques et financières du candidat.

L'attributaire sera sélectionné en vertu du principe de « l'offre économiquement et qualitativement la plus avantageuse »

1°) **Valeur technique de l'offre** appréciée au regard des prestations demandées à l'article 7, pondérée à **70% de la note totale** :

Descriptions des prestations proposées (10 points)

Carte exhaustive des prestations

Origine des produits -qui devront être de qualité et dans la mesure du possible, issus des circuits courts et biologiques-.

La grille tarifaire prévue qui doit être accessible au plus grand nombre (10 points)

Les moyens humains, qualification du personnel, les horaires et jours d'ouverture (10 points)

L'expérience professionnelle dans un domaine similaire (10 points)

Bilan prévisionnel sur 3 ans (10 points)

2°) **Valeur esthétique de l'offre** appréciée au regard des prestations demandées à l'article 7, pondérée à **30% de la note totale**.

Le choix du mobilier extérieur et intérieur (20 points)

Les aménagements devront s'intégrer harmonieusement dans le site tout en respectant les normes de sécurité (normes M1 ou M2 de résistance au feu (pour les éléments mobiles – mobilier et déco tels que tentures, coussins etc). Interdiction des bougies.

ARTICLE 5 : REDEVANCE

Conformément aux dispositions des articles L. 2125-1, L. 2125-3 et L. 2125-4 du Code général de la propriété des personnes publiques, l'occupant du domaine public devra payer une redevance dont le montant sera fixé en tenant compte des avantages de toute nature procurés par l'autorisation.

La redevance mensuelle est de **779 € HT**.

Ainsi que d'une **partie variable de 5 % du chiffre d'affaires H.T. à partir de 20 000 € HT** (vingt mille euros) et calculée sur le montant au-delà des 20 000 € (vingt mille euros).

Un dépôt de garantie d'un montant de 500€ (cinq cents euros) est demandé.

ARTICLE 6 : REGLEMENTATION APPLICABLE

L'autorisation sera accordée sous le régime des occupations temporaires du domaine public. En conséquence, le titulaire 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/ou quelque autre droit.

L'activité d'exploitation du salon de thé, petite restauration est totalement privée, aux risques et sous la pleine et entière responsabilité de l'opérateur.

L'activité est soumise au strict respect des législations en vigueur notamment la législation réglementant le secteur d'activité concerné et la législation sociale et fiscale.

ARTICLE 7 : PIECES DU DOSSIER DE CANDIDATURE ET OFFRE

Le dossier de candidature devra être composé des pièces suivantes :

1. Une lettre de candidature, par laquelle le candidat précise notamment son identité et ses coordonnées, ainsi que son expérience dans le domaine de la restauration et ses références détaillées éventuelles,
2. Un extrait K bis ou tout document équivalent, datant de moins de 3 mois, établissant les pouvoirs de la personne habilitée à représenter le candidat
3. Les bilans et comptes de résultat (ou tout document équivalent) certifiés sur les 3 derniers exercices
4. Une attestation sur l'honneur du candidat certifiant qu'il ne se trouve pas en redressement ou liquidation judiciaire (ou procédure équivalente pour les candidats non établis en France) et qu'il n'entre dans aucun des cas d'interdictions de soumissionner
5. Une attestation de formation HACCP en restauration ou une attestation sur l'honneur que cette formation sera effectuée lors de la prise d'effet de la convention d'occupation précaire du domaine public
6. Un engagement écrit de respecter la réglementation en matière de lutte contre le bruit de voisinage (Codes de la Santé Publique et de l'Environnement)
7. Une description des moyens techniques du candidat (effectifs, qualification des personnels, moyens logistiques ...)
8. Un compte d'exploitation prévisionnel sur 3 ans
9. Un **projet complet de prestations** de petite restauration et/ou salon de thé composé à minima :
 - Une carte exhaustive des prestations et grille tarifaire
 - Origine des produits, favorisant les circuits courts et le biologique
 - Jours et horaires d'ouverture envisagés

- Un schéma d'aménagement de l'ensemble du local et de la terrasse et une description du mobilier ; *(Il est précisé que le mobilier, et l'aménagement devront s'intégrer harmonieusement dans le site tout en respectant les normes de sécurité)*

La Ville d'AVIGNON se réserve la possibilité, si elle constate que certains des documents ou renseignements exigés ci-dessus sont absents ou incomplets, de demander à tous les candidats concernés de compléter leur dossier de candidature dans un délai maximal de 5 jours ouvrés à compter de la réception de la demande de complément

ARTICLE 8 : RETRAIT DU DOSSIER DE CONSULTATION ET TRANSMISSION DES DOSSIERS DE CANDIDATURES ET OFFRES

Les dossiers de candidatures pourront être récupérés et transmis par courrier ou par voie dématérialisée, selon les modalités suivantes :

1 – Courrier

Le dossier complet est à adresser à :

**Mairie d'Avignon
Direction de l'Immobilier
Bureau administratif du patrimoine
Place de l'Horloge
84045 AVIGNON Cedex 9**

L'enveloppe devra comporter les mentions suivantes :

- Consultation Petit Palais
- Ne pas ouvrir

2 – Voie dématérialisée

Le dossier complet est à adresser à : clara.bouchet@mairie-avignon.com

ATTENTION : si le dossier a une taille supérieure ou égale à 10Mo, il conviendra de l'envoyer via une plateforme de partage de fichiers.

ARTICLE 9 : CALENDRIER DE LA PROCEDURE

- **Date limite de remise des offres : le lundi 04 avril 2022 à 12h**
- Présentation de la délibération au Conseil Municipal d'Avril 2022
- Date envisagée pour l'attribution de la convention : Mai 2022

Après la date limite de remise des offres, le candidat doit se tenir **prêt et disponible** pour les éventuelles **réunions de présentation** et de clarification de son offre.