

**DEPARTEMENT DE L'ESSONNE**  
**DIRECTION DU DOMAINE ET DU PATRIMOINE**  
Hôtel du département  
Boulevard de France  
91012 EVRY CEDEX



**DOMAINE DEPARTEMENTAL DE MONTAUGER**

**PROPOSITION DE RESTAURATION NOMADE POUR LA SAISON 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 « foodtruck ») 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 Montauger (Maison de l'environnement de l'Essonne) situé à Lisses

## **2- Présentation du Domaine de Montauger**

Le Domaine départemental de Montauger est un site patrimonial et paysager unique en son genre. Aux portes de la vaste entité naturelle des Marais de la basse vallée de l'Essonne, le Domaine départemental de Montauger forme un remarquable ensemble écologique, paysager et historique.

Acquis en 2002 par le Département dans le cadre de sa politique des Espaces Naturels Sensibles (ENS), il est protégé à ce titre pour concilier la conservation de ses composantes naturelles avec l'accueil du public.

Situé sur le territoire des communes de Lisses et de Villabé, ce lieu couvre 20 hectares en fond de vallée et sur le coteau de l'Essonne.

Les corps de bâtiments, édifiés principalement au XVIIIème, puis remaniés au XIXème et au début du XXème siècle, comprennent une demeure historique associée à différents communs (grange, fruitier, maisonnettes) agencés autour d'une cour.

L'accès gratuit au site pour ses visiteurs, sa facilité d'accès avec une gare RER à 500 mètres, ses paysages variés, son ouverture toute la semaine hors jours fériés et sa programmation de qualité et accessible à tous, tendent à en faire un véritable espace de préservation écologique et de sensibilisation des populations.

Un règlement intérieur (arrêté du Président du Conseil départemental n° 2018-ARR-DENV-0091 du 26.01.2018) précise les conditions d'accès et d'usage du domaine.

## **3- Objectif de la procédure de mise en concurrence simplifiée**

L'objectif de la procédure est d'identifier un acteur économique susceptible de développer une activité de restauration nomade au sein du parc du Domaine de Montauger, dans le respect des dispositions de l'ordonnance n° 2017-562 du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques.

La qualité du service proposé devra être en adéquation avec l'image patrimoniale du Domaine. Le lieu étant une propriété départementale, il serait apprécié que la proposition intègre une démarche de circuit court et de valorisation des produits du terroir (Essonne et Ile-de-France), et si possible en agriculture biologique.

L'intégration paysagère constitue un élément structurant du projet. Le concept développé par le titulaire de l'autorisation, à la fois sur l'offre culinaire et sur l'esthétique du véhicule utilisé, devra également être en adéquation avec l'image patrimoniale du Domaine.

Il est précisé que, dans le parc, des tables de pique-nique sont à disposition du public, situées sous la halle couverte, prévue à cet effet, celle-ci ayant une capacité de 36 places.

### **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 camion dit Foodtruck, véhicule de qualité offrant un service de restauration à emporter lui aussi de qualité

L'autorisation sera accordée pour une période de 3 mois (programmation été/automne : de fin juin à fin septembre) tous les week-ends, sauf jours fériés, du 1er juillet au 15 août.

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
- Le nettoyage de l'emplacement concédé et de ses abords immédiats des déchets issus de son activité,
- L'évacuation des déchets vers les poubelles urbaines.

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 nécessaire 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 privilégié sera situé à proximité de l'accueil, point de convergence naturelle du public et lieu principal des expositions temporaires.

#### **3.2.2 Périodes et jours de fonctionnement normaux**

L'autorisation accordée vaudra pour tous les week-ends du 1er juillet au 30 septembre 2018, sauf jours fériés.

Le titulaire de l'autorisation s'il renonce à l'occupation en cas de météo défavorable, en préviendra préalablement les services du Domaine de Montauger. Réciproquement, si le parc ne peut être ouvert au public pour raisons exceptionnelles de sécurité, les services départementaux préviendront le titulaire de l'autorisation.

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
- Non occupation de son emplacement sans l'accord du Département, sans nécessité de préavis ou avertissement
- Nuisances importantes et répétitives (olfactives ou sonores)
- Non-respect du cahier des charges

### **3.2.3 Fermetures et jours de fonctionnement spécifiques**

Aucune occupation ne sera autorisée le 14 juillet et le 15 août.

Sur la période d'autorisation, il est précisé que le 30 juin 2018, jour de réouverture du site au public et jour de son inauguration, environ 2 000 personnes sont attendues

### **3.2.4 Typologie de la clientèle**

- Familles
- Visiteurs individuels
- groupes

### **3.2.5 Types de services**

- Restauration nomade de type foodtruck
- Vente de glaces et produits associés
- Pique-nique

### **3.2.6 Horaires de fonctionnement**

- 1er juillet au 31 août de 9h à 19h00
- 1er au 30 septembre de 9h00 à 18h00

## **3.3 Restauration**

### **3.3.1 Restauration nomade / foodtruck**

Le Domaine de Montauger 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) ou issus de démarches environnementales spécifiques. 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 Montauger;
- de la programmation pédagogique.

### 3.3.2 Pique-nique

Le Domaine est un lieu de visite et de détente qui accueille le week-end de nombreuses familles. Le prestataire peut fournir une proposition de panier pique-nique à destination du public.

Le titulaire de l'autorisation pourra installer des tables, des chaises ou des manges-debout (uniquement devant la camionnette).

## **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 de qualité, avec des aliments dont l'origine est maîtrisée, 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 pourra mettre en œuvre des animations culinaires dont il proposera 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 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 Domaine de Montauger. 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 candidat 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 objet de la 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 Montauger 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 25 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 aux respect des règles d'hygiène alimentaire

Ce dossier doit 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'agit 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 Montauger (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.

Un jury se prononcera sur le classement des candidatures.

## **11- Informations complémentaires**

### **11.1 Visite obligatoire du site**

Les visites sont obligatoires pour répondre à l'avis d'appel à concurrence simplifiée. 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 :  
Jocelyne CORBIN - [jcorbin@cd-essonne.fr](mailto:jcorbin@cd-essonne.fr) : Tel 01.60.91.94.95 - 06.76.72.98.25  
Copie à Jean-Luc SAILLET - [jlsaillet@cd-essonne.fr](mailto:jlsaillet@cd-essonne.fr) Tel 01.60.91.48.92 – 06.89.98.66.20

Une attestation de visite leur sera remise.

### **11.2 Confidentialité des projets**

Il est précisé que tout au long de la démarche les partenaires publics s'engagent à la plus grande discrétion, dans le respect notamment des droits de propriété intellectuelle pouvant être liées au contenu des offres

A cette fin, l'ensemble des personnes ayant accès aux dossiers de candidature est tenu à la plus stricte confidentialité. Les documents transmis dans le cadre de cet appel à manifestation d'idées ne seront communiqués que dans le cadre de l'examen du projet de la collectivité par le comité de sélection.

Les candidats s'engagent de leur côté à ne communiquer aucune information de toute nature qu'ils auraient reçue des partenaires publics, ou obtenue de quelque manière que ce soit, par écrit et par oral, et sur quelque support que ce soit, dans le cadre du présent avis.

### **11.3 Questions/réponses**

Les questions pouvant concernées cet appel à concurrence devront être adressés par écrit à Martine Daman [mdaman@cd-essonne.fr](mailto:mdaman@cd-essonne.fr) avec copie à Olivier Michelet - [omichelet@cd-essonne.fr](mailto:omichelet@cd-essonne.fr)

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

Les candidats ont **jusqu'au JEUDI 7 JUIN 2018 AVANT 16H30** pour adresser leur dossier au Département de l'Essonne.

#### **En format papier à :**

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

**Et/ou en format numérique à l'adresse :** Martine Daman [mdaman@cd-essonne.fr](mailto:mdaman@cd-essonne.fr) avec copie à Olivier Michelet - [omichelet@cd-essonne.fr](mailto:omichelet@cd-essonne.fr)

Pour toute information, prendre contact avec :

- Jocelyne CORBIN - [jcorbin@cd-essonne.fr](mailto:jcorbin@cd-essonne.fr) : Tel 01.60.91.94.95 - 06.76.72.98.25
- Copie à Jean-Luc SAILLET - [jlsaillet@cd-essonne.fr](mailto:jlsaillet@cd-essonne.fr) Tel 01.60.91.48.92 – 06.89.98.66.20

## Annexe 1 : Répartition des charges d'exploitation

<b>Foodtruck</b>	<b>Domaine de Montauger</b>	<b>Candidat</b>
Mise à disposition de l'emplacement	X	
Entretien des installations de lutte contre l'incendie et des détecteurs de fuites diverses		X
Achat du petit matériel de cuisine, platerie, vaisselle, couverts, verrerie		X
Entretien des réseaux, canalisations, arrivées et évacuation des fluides, adoucisseur		X
Production des fluides, électricité, eau chaude, eau froide		X
Désinsectisation, dératisation		X
Entretien courant des sols		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
Location des conteneurs à ordures	X	
Évacuation des poubelles	X	
Aménagement de terrasse : mobilier	X	
Entretien terrasse		X
Assurance responsabilité civile		X

Annexe 2 : Cartes de localisation du site



: Domaine départemental de Montauger

### **Annexe 3 : Protection de la nature et ENS impactant le Domaine départemental de Montauger**

#### **PROTECTION DE LA NATURE**

- Périmètres européens - NATURA 2000 : Le site du Marais du Grand Montauger est inclus dans la Zone de Protection Spéciale (Z.P.S.) « *Marais d'Itteville et de Fontenay* » (n° 215710) instaurée au titre de la Directive « Oiseaux ». Tous les sites sont localisés hors périmètre de la future Zone de Conservation Spéciale (Z.C.S.) qui sera instaurée prochainement au titre de la Directive « Habitats ».

- Classement, inscription, arrêté de biotope : Les sites ne font l'objet d'aucune inscription ou classement au titre des paysages ou des monuments, et d'aucun arrêté préfectoral de protection de biotope. Le périmètre de protection de l'église inscrite d'Ormoy borde le site au sud-est.

- Zones Naturelles d'Intérêt Ecologique, Faunistique et Floristique : Les sites sont inclus dans la vaste ZNIEFF de type II (n° 1514) dite « *Vallée de l'Essonne, de Malesherbes à la Seine* ». Le Marais du Grand Montauger et une partie du Coteau de Montblin s'intègrent dans la ZNIEFF de type I (n° 1527) dite « *Zone humide du Bouchet à Mennecy* ». Le Clos de Montauger est rattaché quant à lui à la ZNIEFF de type II (n°1528) dite « *Zone humide d'Ormoy* ». Ces périmètres sont en cours de révision par la DIREN.

#### **ESPACES NATURELS SENSIBLES**

Le Domaine est classé en Espace Naturel Sensible, pour partie, et le site appartient au Parc naturel régional du Gâtinais Français