

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE L'ESSONNE

Hôtel du département

Boulevard de France

91012 EVRY CEDEX



Domaine départemental de Chamarande

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.

Afin d'élargir l'offre de services aux visiteurs du Domaine et participer à son animation, le Département entend favoriser une activité de restauration nomade (ou « foodtruck »). Pour cela, le Département lance une procédure de mise en concurrence simplifiée pour sélectionner un opérateur, en lien avec ce projet.

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 une implantation sur le Domaine de Chamarande.

2- Présentation du Domaine de Chamarande

Le Domaine départemental de Chamarande est un site patrimonial et paysager unique en son genre. Au XX^e siècle, successivement foyer originel du mouvement scout en France, coopérative ouvrière de production avec Auguste Mione, et groupement d'associations dans les années 1970, il a constitué un lieu d'expérimentation et d'utopies en dialogue constant avec la société.

Dès 2001, le Département de l'Essonne a voulu faire de ce site emblématique, dont il est propriétaire depuis 1978 mais fermé au grand public, un équipement culturel phare de l'Essonne, chargé de renouer avec la création artistique contemporaine à partir de son cadre naturel.

Le plus important jardin public de l'Essonne (98 hectares) réunit ainsi aujourd'hui, dans un espace patrimonial et paysager labellisé « Jardin remarquable », un centre artistique et culturel, les Archives départementales et un centre d'hébergement pour les scolaires, le centre Auguste Mione.

L'accès gratuit au site pour ses visiteurs, sa facilité d'accès avec une gare RER à 200 mètres, ses paysages variés, son ouverture 365 jours par an et sa programmation éclectique, de qualité et accessible à tous, tendent à en faire un véritable espace de démocratisation culturelle.

3- Objectif de la procédure de mise en concurrence simplifiée

L'objectif de la procédure est d'identifier un restaurateur susceptible de développer une activité économique de restauration nomade au sein du parc du Domaine de Chamarande, dans le cadre 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, la prise en compte de l'environnement exceptionnel et du cachet du site constituent des éléments structurants 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.

De plus, l'offre de restauration pourra utilement évoluer en fonction de l'univers des artistes exposés ou des temps forts de la programmation culturelle.

Il est ajouté que, dans le parc, des tables de pique-nique sont à disposition du public, principalement sous les alignements d'arbres de l'allée d'honneur et aux abords de la grande prairie (entre le château et la Juine). Des tables et chaises sont également disposées dans la cour du château.

3.1 - Objet de la procédure :

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 s'étalera sur une période de 4 mois (programmation printemps / été : de fin mai à fin septembre) 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

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.

Le Domaine de Chamarande mettra à disposition un emplacement dans le parc, déterminé par le Département de l'Essonne sur proposition du titulaire de l'autorisation. Cette mise à disposition comprend un raccordement électrique, si nécessaire et selon les branchements disponibles actuellement sur le Domaine.

Une redevance sera demandée au titre de cette occupation, calculée sur la base de l'emprise de l'espace mis à disposition.

En tout état de cause, le Domaine de Chamarande restera propriétaire des emplacements mis à disposition.

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 la cour du château, point de convergence naturelle du public et lieu principal des expositions temporaires.

3.2.2 Périodes et jours de fonctionnement normaux

Tous les week-ends du 27 mai au 30 septembre 2018.

Le titulaire de l'autorisation peut renoncer à assurer l'offre au public en cas de météo défavorable, en prévenant préalablement la Direction du Domaine de Chamarande. Réciproquement, si le parc ne peut être ouvert au public pour raisons de sécurité, il doit prévenir le titulaire de l'autorisation.

En toute hypothèse, l'impossibilité d'être présent sur le domaine une journée n'entraînera aucune exonération du paiement de la redevance et celle-ci sera donc due.

Exceptionnellement, le Département pourra consentir au non-paiement d'une journée de redevance, s'il est responsable de la fermeture du Domaine ou s'il a expressément donné son accord par écrit (mail) à la non venue du titulaire de l'autorisation, pour météo défavorable..

En dehors de ces cas d'intempérie ou de sécurité, 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 ou 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 Périodes et jours de fonctionnement spécifiques

Jours fériés compris entre le 1^{er} juin au 30 septembre 2018, soit le 14 juillet et le 15 août.

Jour du vernissage de l'exposition Allegoria de Philippe Pasqua (date à déterminer : fin mai)

3.2.4 Typologie de la clientèle

- Familles
- Artistes
- Visiteurs

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

Le samedi et le dimanche de 11h à 19h30. Les mêmes horaires pour les jours fériés. Le titulaire de l'autorisation devra s'adapter aux horaires d'ouverture et de fermeture du Domaine (château et parc) : de 9h à 20h, de juin à septembre.

Au mois d'août, le Domaine de Chamarande organise tous les samedis soir une séance de cinéma de plein air, à la tombée de la nuit. Le parc sera donc ouvert en nocturne. Le titulaire de l'autorisation sera autorisé à rester au-delà des horaires habituels, jusqu'au début de la séance (environ 21h30).

3.3 Restauration

3.3.1 Restauration nomade / foodtruck

Le Domaine de Chamarande propose un outil singulier d'une offre de restauration hors du cadre contraint de restaurant qui s'inscrit dans le paysage patrimonial et naturel du lieu tout en apportant une dimension contemporaine et ludique.

Le titulaire de l'autorisation peut 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 :

- de l'identité et du patrimoine du Domaine de Chamarande ;
- de la programmation artistique et culturelle ;
- de l'esprit d'une offre de « street food ».

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 ne pourra pas installer de table, de chaise ou de mange-debout.

4- Denrées - politique d'achat - Animations

4.1 Denrées

Les matières premières et produits entrant dans la composition de repas devront être de qualité saine et marchande.

- les produits frais seront privilégiés ;
- le titulaire de l'autorisation devra adapter son offre aux équipements dont il disposera ;
- le titulaire de l'autorisation devra dans la mesure du possible proposer une offre créative, simple et de qualité ;
- le titulaire de l'autorisation devra se rapprocher le plus possible d'une cuisine saine et bio tout en misant sur la proximité des producteurs ;
- la charge de stockage 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 est d'avoir une offre courte et fraîche, tout en garantissant une prestation de qualité au quotidien (variété, rapidité, convivialité). Le temps d'attente doit en effet être réduit au maximum.

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.

Il sera autonome 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 Chamarande. 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, en nombre suffisant, le personnel nécessaire et qualifié pour assurer le bon fonctionnement des prestations. Il s'engage à appliquer la réglementation en vigueur, en matière de législation du travail, sécurité sociale et législation 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 Domaine de Chamarande sera couvert pour les risques incendie, dégâts des eaux, dans les locaux mis à la disposition du porteur de projet.

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

8- Répartition des charges d'exploitation

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

Un état des lieux et un inventaire seront établis à la date d'entrée et à la date de sortie.

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

9- Redevance

Le prix sera de 25 euros par jour et par emplacement, au Domaine de Chamarande.

10- Contenu du dossier

Cet avis de mise en concurrence simplifiée doit permettre aux candidats de montrer leur intérêt et de présenter leur concept. Cela implique pour les candidats la remise d'un dossier présentant leurs intentions de manière détaillée.

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 respects 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 des menus et tarifs). Il s'agit de décrire précisément le concept et de fournir plusieurs photographies 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) en vue du portage de la valorisation du site.
- 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 Chamarande (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 en 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.

11.1 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 Ruken ALTIALAY : raltialay@cd-essonne.fr / 01 60 82 57 66.

Une attestation de visite sera remise.

11.2 Confidentialité des projets

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

Il est précisé que tout au long de la démarche les partenaires publics s'engagent à assurer la stricte confidentialité des offres remises par les porteurs de projet, dans le respect notamment des droits de propriété intellectuelle de ces dernières pouvant être liées au contenu de leurs offres.

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 et notamment lors de la préparation de la procédure de transfert de droits. Toute information de cette nature étant « information confidentielle », sans l'autorisation écrite préalable de l'autre partie.

Le présent engagement de confidentialité devra être respecté par l'ensemble des sociétés ou entités, contrôlant ou contrôlées par les porteurs de projet.

11.3 Questions/réponses

Les questions pouvant concernées cet appel à concurrence devront être adressés par écrit à Corinne Gimilio - cgimilio@cd-essonne.fr, avec copie à Stéphanie Ruel - sruel@cd-essonne.fr.

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

Les candidats ont **jusqu'au 9 mars 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 : Corinne Gimilio - cgimilio@cd-essonne.fr, avec copie à Stéphanie Ruel - sruel@cd-essonne.fr

Pour toute information, prendre contact avec :

- Sandrine Allard-Saint-Albin, responsable du développement – sallard-saint-albin@cd-essonne.fr
- Guillaume Margat, administrateur du Domaine – gmargat@cd-essonne.fr

Annexe 1 : Répartition des charges d'exploitation

Foodtruck	Domaine de Chamarande	Candidat
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 : Plan du Domaine départemental de Chamarande



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

Date	Type de classement
13 avril 1923	Arrêté de classement parmi les sites et monuments naturels de caractère artistique des parcelles de bois et de roches du Domaine de Chamarande (propriétaire M. Amodru)
12 décembre 1946	Arrêté d'inscription sur l'inventaire des sites pittoresques (propriétaire Mme Hyde)
6 mars 1947	Arrêté d'inscription sur l'inventaire supplémentaire des monuments historiques (propriétaire Mme Hyde)
23 février 1955	Arrêté modifiant les dispositions de l'arrêté du 6 mars 1947 (propriétaire : la société civile immobilière du château de Chamarande). Inscription sur l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques du château, des communs et de l'auditoire « ainsi qu'une partie du parc ».
9 juin 1977	Décret de Classement parmi les sites pittoresques du département du parc et le château de Chamarande.
23 juillet 1981	Arrêté de classement des parties suivantes : le château, les douves, les deux pavillons et les communs, le pavillon de chasse, l'orangerie, l'auditoire et la serre octogonale, le buffet d'eau, la petite pyramide et les grilles, ainsi que des parcelles du parc. (propriétaire : Conseil Général de l'Essonne)
décret du 18 juillet 2003	Site classé : Vallée de la Juine, classée pour son caractère pittoresque
Année de description : 2013	ZNIEFF type 1 n° 110001546 intitulée « Zone humide de Chamarande à Auvers-Saint-Georges » ZNIEFF type 1 n° 110001540 intitulée « Vallée de la Juine d'Etampes à Saint-Vrain

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