

**Cahier des charges - Appel public à la concurrence en vue de l'attribution
d'une convention d'occupation du domaine public pour l'occupation et
l'exploitation du restaurant du musée**



© A. Leprince, Ville de Roubaix

Le cadre juridique :

En vertu de l'Article L. 2122-1-1 du Code Général de la propriété des personnes publiques, la Ville de Roubaix met en concurrence, par voie de consultation, l'occupation d'un restaurant situé à La Piscine, Musée d'art et d'industrie André Diligent, 23 rue de l'Espérance. La présente consultation n'est soumise ni aux dispositions du code des marchés publics, ni aux dispositions de la loi n°93-122 du 29 janvier 1993, dite loi « Sapin », ni aux dispositions des articles L. 1414-1 et suivant du Code Général des Collectivités Territoriales relatif aux contrats de partenariat. La convention d'autorisation d'occupation du domaine public est exclue du champ d'application des baux commerciaux prévu aux articles L. 145 et suivant du Code du Commerce.

Les conditions d'occupation du domaine public, les conditions relatives à l'exploitation et au fonctionnement du bien mis à disposition, ainsi que les caractéristiques techniques, sont décrites dans le projet de convention, joint au présent cahier des charges.

Le présent cahier des charges a pour objet de préciser les attendus de la Ville dans le cadre de l'exploitation commerciale de l'espace restaurant de La Piscine, Musée d'art et d'industrie André Diligent.

Contexte :

Présentation du site et situation

Le restaurant se trouve au cœur de La Piscine, Musée d'art et d'industrie André Diligent, au centre-ville de Roubaix, dans le quartier des Modes et des Créateurs.

Situé au nord-est de la Métropole Européenne de Lille (MEL) et à une dizaine de kilomètres de la Belgique.

Le musée est un site culturel et touristique emblématique de la ville de Roubaix. Implantée sur le site de l'ancienne piscine Art Déco et aujourd'hui inscrite au patrimoine du XXe siècle, cette piscine offrait à l'époque un service sportif et hygiénique de grande qualité, doté d'un fonctionnement social innovant. Le restaurant s'inscrit dans cet environnement historique et profite du décor d'origine de la cafeteria-buvette de l'ancienne piscine. Le restaurant-salon de thé dispose d'une grande terrasse donnant sur le jardin intérieur.

Accessibilité :

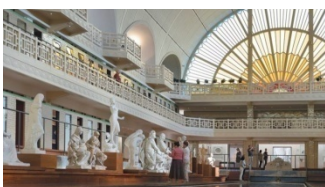
Le restaurant du musée est desservi par les transports en commun de la métropole lilloise et accessible également par le train depuis la gare Jean-Lebas. Le stationnement des véhicules est possible sur les parkings règlementés aux abords du musée.

En outre, l'accès au restaurant est conditionné par les règles de fonctionnement et les horaires du musée.

Atouts

Le restaurant de par sa localisation privilégiée, bénéficie de nombreux atouts.

Depuis son ouverture en octobre 2001, La Piscine connaît un remarquable succès médiatique et public. Un agrandissement s'est rapidement imposé. Après 18 mois de travaux et six mois de fermeture, nécessaires à l'installation des nouvelles présentations, La Piscine a rouvert ses portes en octobre 2018. Avec plus de 2000 m² supplémentaires, les nouveaux espaces ont permis un enrichissement historique du parcours des visiteurs et des services offerts par le musée.



Au-delà des visiteurs du musée, le restaurant accueille une clientèle variée.

Le site bénéficie également de l'attrait touristique de la métropole lilloise et notamment de la Villa Cavrois située sur la commune voisine à Croix, autre emblème de l'architecture des années 30 sur le territoire.



Quelques éléments de la fréquentation :

- Musée La Piscine : plus de 200 000 visiteurs par an
- Villa Cavrois : plus de 110 000 visiteurs par an

Activité souhaitée et objectifs poursuivis:

- Proposer une offre de restauration et de rafraîchissement,
- Participer à l'animation et la dynamique du lieu
- Contribuer à l'image positive et au standing spécifique du site

Le type de prestations proposées doit correspondre principalement à l'attente des visiteurs du musée. Rapidité de service, prestations de qualité mais simples, adaptées et abordables.

Le bénéficiaire doit être à même de proposer une offre complète de restauration classique comprenant des plats chauds et des plats froids, du salé et du sucré, des boissons chaudes et froides ainsi qu'une offre salon de thé.

Il est attendu que l'activité de restauration et salon de thé soit de qualité et d'un niveau constant. Le caractère des formules proposées doit concorder avec l'environnement du musée.

La collectivité recommande au candidat de proposer des produits frais et de saison, ainsi que l'approvisionnement chez des producteurs locaux. L'utilisation de produits bio est également encouragée ainsi qu'un choix de plats végétariens.

La Ville reste ouverte à toute proposition novatrice.

Horaires d'ouverture :

Hébergé dans l'enceinte du musée, le restaurant est contraint au respect des règles et consignes internes qui s'appliquent à La Piscine – Musée d'art et d'industrie André Diligent. Notamment, en ce qui concerne les conditions d'accès et les horaires.

Il est attendu que le bénéficiaire ouvre le plus largement l'établissement au public. Aux horaires d'ouverture du musée soit les midis à partir de 12h, dimanche compris et tous les jours de 12h à 17h30 (19h30 lors de la nocturne hebdomadaire du musée) pour le salon de thé. Les jours fériés lorsque le musée est ouvert.

Les horaires actuels sont :

Du mardi au jeudi de 11h à 18h

Le vendredi de 11h à 20h

Le samedi et le dimanche de 13h à 18h

Partie intégrante du domaine public de la ville et inscrit dans l'enceinte du musée, il est attendu que le preneur prenne part aux événements majeurs de la ville et du musée (Concerts, spectacles, Nuit des Arts, Nuit des Musées, Journées du Patrimoine, etc).

Liens et synergie avec l'environnement :

Le musée La Piscine se veut être un lieu de quiétude, propice à la contemplation, à la découverte et à la création. Il est tout à la fois un espace culturel, de pratique artistique et de détente. Le restaurant participe à cette ambition.

Démarche zéro-déchet :

La Ville de Roubaix, engagée dans la démarche « ZERO-DECHET » veut impulser une mobilisation de tous les acteurs. Dans le cadre de la réduction drastique des déchets résiduels, elle demande au bénéficiaire de réduire, en fonction des exigences, les emballages.

Dans le cadre de la démarche Zéro-Déchet Roubaix, le musée s'inscrit naturellement dans la démarche. A ce titre, la Ville souhaite que l'exploitant s'engage sur des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire et d'exemplarité de non-production de déchets. Le service Développement Durable de la Ville pourra accompagner l'exploitant sur les bonnes pratiques à mettre en place dans ce cadre.

Les lieux :

Le bénéficiaire disposera des locaux défini sur le plan en annexe n°1 et détaillé dans l'article 2 de la convention annexée, ils comprennent :

- Une salle de restaurant-salon de thé de 115 m²
- Espace rencontre détente et rue intérieure 170 m²
- Une terrasse extérieure sur jardin de 114 m²
- Une cuisine en sous-sol de 80 m²
- 3 réserves d'une surface globale de 27 m²

L'ensemble représente une surface de 506 m² (sas et cage d'escalier compris)



© A. Leprince, Ville de Roubaix

La salle de restaurant-salon de thé et l'espace rencontre détente sont situés de plain-pied avec le hall d'entrée du musée. Une rue intérieure sépare ces espaces de la terrasse. Cette dernière dessert les zones musée et jardin intérieur. Cette salle a été restaurée comme à l'origine (style Art Déco) soit le sol en granito, murs et plafond en staff mouluré, trois verrières en plafond et meuble bar en bois.

Le bénéficiaire accède à la cuisine en sous-sol par un escalier depuis le bar.

- Equipement électrique
- Bar :

Eclairage par spots encastrés dans faux-plafond
Dessus de comptoir éclairé par réglettes dans linteau sous verre opalin
Deux blocs de prises de courant, 1 prise téléphone
Un coffret électrique derrière le meuble bar.

Restaurant :

Eclairage périphérique par appliques type luminaires « boule »
Eclairage central par réglettes situées au-dessus des vitraux des verrières
Quatre prises de courant réparties dans chaque angle.

Espace rencontre détente :

Zone pouvant servir de terrasse intérieure intermédiaire entre la salle restaurant et la rue intérieure.

Eclairage en appliques (types luminaires « boule »).
Plafonds suspendus d'absorption acoustique.

Rue intérieure :

Eclairage par appliques (type luminaires « boules »)
Deux prises de courant.

L'espace détente rencontre et rue intérieure est chauffé par panneaux radiateurs.

Informations complémentaires concernant le bar

La séparation physique entre le bar et le hall d'accueil est constituée d'une allège et d'un verre stadip. Le verre est opalin jusque 1.44m par rapport au sol, le reste est transparent. Le bénéficiaire doit donc soigner l'aménagement de cette zone pouvant être « lisible » depuis l'accueil.

Le concédant se réserve le droit d'imposer l'installation d'un film occultant à la charge du bénéficiaire.

Existence d'un siphon de sol dans la zone bar.

Terrasse extérieure

Le bénéficiaire peut faire usage de la terrasse extérieure (dalles sur plots) donnant sur le jardin intérieur depuis la rue intérieure.

L'exploitant est tenu de conserver cet espace dans un état de propreté satisfaisant.

Sanitaires

Le public et le personnel utilisent les sanitaires du musée contigus à la salle du restaurant et les sanitaires installés au fond du hall d'accueil du musée avec accès direct, soit quatre blocs sanitaires.

Description de la cuisine (hors installations en place de l'exploitant actuel)

La cellule cuisine est située en sous-sol au droit du bar.

L'accès du personnel et des approvisionnements se fait par le quai de déchargement donnant sur la rue des Champs. L'entrée se fait par badge nominatif ou par Interphone/vidéophone relié au PC de surveillance du Musée.

• Equipement génie électrique

Eclairage par luminaires étanches pour cuisine, sas et cage d'escalier
1 PC dans cuisine, 1PC dans cage d'escalier (PC= prise de courant).

Une armoire électrique se situe dans le sas commun cuisine/réserve boutique. Cette armoire est prévue pour supporter un câblage électrique complémentaire de la cuisine d'une puissance maximal de.76.KW.

Le bénéficiaire établira ses plans de distributions électriques complémentaires dans les normes en vigueur. Ces travaux seront à charge du bénéficiaire et contrôlés par un Bureau de Contrôle au choix de la Ville de ROUBAIX.

•Equipement génie climatique/Plomberie

La cellule comprend une amenée d'air neuf, section utile 0,15 m² ainsi qu'une extraction mécanique de l'ordre de 3500m³/h.

Le bénéficiaire indiquera s'il prend en charge le réchauffeur d'air sur gaine d'amenée d'air neuf. La production d'eau chaude est assurée par un ballon électrique de 300 L situé dans le sas commun cuisine/réserve boutique.

La distribution EF + EC est prise en charge par le bénéficiaire depuis ce ballon, de même pour les évacuations en fonction des attentes prévues.

Le gestionnaire indiquera ses besoins en eau chaude car il est possible d'installer un ballon spécifique 300 L avec système d'échangeur à plaques en cas de surproduction.

NB : l'alimentation d'eau froide est équipée d'antitartre magnétique.

Le ballon de 300 L alimente également en eau chaude l'évier du bar, 8 vasques dans les blocs sanitaires et 1 à 2 bacs à vider.

Equipement et matériel

	Quantité	
Chaises d'intérieur reproduites d'après les chaises d'origine de la cafétéria de La Piscine	116	
Tables 4 places, modèle d'origine	23	
Tables 2 places, modèle d'origine	2	
Bar et desserte en bois d'origine et modifié	1	
parasols	15	
radiateurs chauffants d'extérieur	6	
Tables 2 places inox pour l'extérieur	32	
chaises extérieur	65	
Etagère murale à crémaillères tournus inox. 2 niveaux profondeur 290 mm Hauteur 700 mm	1	
Roulette pivotante sans frein	2	
Roulette pivotante avec frein	2	
Grille inox pour desserte Seda	4	2*2
Tablier bl 90x115	2	
Plats à crème brûlée	48	
Collecroule porte sac / blanc	1	
Seau 6 L (bleu ou rouge)	4	
Fourchette table Ingles	864	72*12
Coupelles évasée haute blanc	72	
Assiette Wok Apilco diam. 275 mm	50	
Four micro-onde pro 1100 Samsung	1	
Table d'entree machine à laver tournus Acier inox. Bac de 400x400x250. Dim : 1100x760x840 mm	1	
Douchette à mélangeur mono-trou	1	
Table de sortie machine à laver tournus Acier inox.	1	
Lave-main GC + dosseret 540	1	

chauffe assiettes 60 ass - 1 porte	1	
Adoucisseur volumétrique softeo support roulette	1	
Grillage électrique HP Top Zanussi dim. 400x900x250 mm	1	
Plaque de mijotage électrique Top Zanussi. Dim. 400x900x250 mm	1	
Crédence inox hauteur 1100 mm	3,36 m	
Conservateur coffre 300 l. Eclairage intérieur Isolation 65 mm. Gaz réfrigérant R600a. Degivrage manuel Froid statique -25°C. 1 porte pleine. Tension 220 V 1N. Dim. 1030x755x840 mm	1	
Desserte de préparation GN 1/1 2 portes SEDA int et ext inox. Isolation 40 mm. Froid ventilé. Température + 2°C + 4 ° C Puissance 496 Watts dimensions 1420x700x950x/1020 mm	1	
Lave-verres SMEG. Panier 400x400 mm Acier inox. Puissance total 3 kW. Dim : 440x530x670. 2 paniers universels à fond plats et un panier simple pour couverts	1	
Lave-vaisselle Electtrobar à capot niagara; Dim. 710x800x1510	1	
Bac cristal hauteur 100	2	
Recharges de 6 plaques	1	
Egouttoir cristal	2	
Hachoir à viande	1	
Traiteur excellence	2	
Poele Alu 16	2	
Poele Alu 24	2	
Poele Alu 28	2	
Fixe manche trois positions	1	
raclette stérilisable	2	
Manche aluminum L. 140 mm	2	
Couteau office manche vert 100	1	
Couteau office manche rouge 100	1	
Couteau à découper manche bleu 240	1	
Couteau à découper manche rouge 240	1	
Couteau à découper manche jaune 240	1	
Couteau à découper manche vert 240	1	
Friteuse 8 L 3,25 Watt	1	

Bloc moteur accessoire cutter + Accessoire coupe légumes + pack 4 disques	1	
Thermomètre infrarouge laser	1	
8x test huile/friture	1	
Rack égouttoir 6 planches	1	
planche choc blanc	1	
planche choc rouge	1	
planche choc bleue	1	
planche choc jaune	1	
planche choc vert	1	
planche choc beige	1	
coupelle ronde 68 mm	48	
Plx oval anti-dérapant	3	
Manque rond exal 120 mm	30	
Manque rond uni exopan 140 mm	20	
Découpoir rond uni 70	5	
Découpoir rond uni 90	2	
Découpoir rond uni 80	3	
couvercle cristal	2	
Table de buyer	1	
balai médium	2	
Four mixte 11 niveau à injection de vapeur		
sonde à cœur multipoint	1	
chauffe-eau ballon	1	
Lave-ling hublot proline	1	
congel-refrigérateur Indesit	1	
Ampli home cinéma Yamaha black	1	
Congelateur électrolux	1	
Imprimante ticket cuisine et massicot noire	1	
Terminal tactile Giga Dallas	1	
Imprimante ticket 80 mm noire USB	1	
Tiroir compact noir	1	
Logiciel d'encaissement LEO 2	1	

Durée de la convention :

La convention sera conclue à compter de sa notification et pour une durée de 6 ans soit jusqu'au 31 janvier 2027.

Le bénéficiaire pourra prendre possession des locaux à partir de la date de signature de la convention. Il s'engage à tout mettre en œuvre pour ouvrir au public à compter de 4 semaines après la signature de la convention.

Montant de la redevance :

L'occupant versera à la Ville de Roubaix une redevance d'un montant annuel en partie fixe de 20 000 €, complétée par une part variable, calculée en fonction du Chiffre d'affaires HT,

activités de traiteur incluses, dont le taux sera proposé par le candidat dans le cadre de son offre en cohérence avec le projet proposé.

Indépendamment de la redevance précitée, l'occupant devra supporter les charges suivantes :

- Les frais d'abonnement téléphonique et réseaux internet ;
- Les frais d'eau, de gaz et d'électricité.

L'occupant précaire fait son affaire de l'obtention de toutes les autorisations administratives nécessaires à l'occupation des locaux conformément à leur affectation ainsi que les licences en rapport avec son activité.

Pénalités :

Si une des conditions prévues au contrat n'est pas respectée, la Ville appliquera une pénalité telle que définie dans la convention annexée à la présente.

Projet de la convention :

Le projet de convention joint aux présentes détaille les conditions d'occupation et d'exploitation du restaurant du musée La Piscine.

Remise des offres :

Les candidats devront remettre à la Ville de Roubaix un dossier composé des pièces suivantes :

1. Présentation du candidat et sa motivation ;
2. L'identité administrative du candidat précisant s'il intervient à titre d'une société, seul ou en groupement ; le candidat fournira son attestation (extrait K-bis)
3. Des renseignements permettant d'évaluer les capacités financières du candidat et la faisabilité financière de son projet (chiffres d'affaires, bilan actifs...); Plan de financement et budget prévisionnel
4. La présentation des références du candidat ;
5. Une présentation de l'organisation de la prestation ;
6. Une proposition tarifaire des produits consommables proposés à la vente ;
7. Une présentation du projet d'activité (type de restauration, produits et denrées utilisés, fournisseurs, etc)
8. Proposition pour animer le lieu (horaires d'ouvertures, type d'animations, etc..)
9. Une proposition de redevance en part variable (précision du taux) ;
10. L'attestation de visite de site (le cas échéant).
11. Le projet de convention signé et paraphé pour acceptation

Le répondant proposera une réponse de base conforme au cahier des charges et il est autorisé à proposer des variantes sur la prestation, le montage financier et la redevance.

Critères de choix

La Ville sélectionnera l'offre économiquement la plus avantageuse.

Le jugement des offres sera effectué selon les critères pondérés suivants :

- organisation de la prestation (40%) : le candidat précisera notamment les moyens affectés, la composition des menus, l'origine des produits ;
- les références du candidat (20%) ;
- tarifs des prestations (20%) ;
- taux de redevance en part variable (20%).

Date et heure limite de réception des candidatures

15 octobre 2020 à 16h

Tout dossier déposé après cette date sera déclaré hors délai et rejeté.

Les dossiers de candidature sont à déposer ou à envoyer à :

**Mairie de Roubaix
DGD
DIU
Service Immobilier
17 Grand Place CS 70737
59066 Roubaix Cedex 01**

Contact pour toute information complémentaire :

A la demande des candidats, des renseignements complémentaires pourront être obtenus
auprès

Service Commerce – Magali Carette Bertin - 03 59 57 32 00 - Mail : mcarettebertin@ville-roubaix.fr

Service Immobilier – Olivier Daubelcour - 03 20 14 10 32 - Mail : odaubelcour@ville-roubaix.fr

Pour les conditions d'occupation des locaux et les questions relatives au musée :
Service Musée – Arnaud Devin - 03 20 69 23 77 - Mail : adevin@ville-roubaix.fr

Une visite sur les lieux est recommandée pour permettre au candidat de proposer une prestation adaptée. A cette fin, un rendez-vous doit être préalablement fixé auprès du
Service Musée – Arnaud Devin - 03 20 69 23 77 - Mail : adevin@ville-roubaix.fr

ANNEXES AU CAHIER DES CHARGES

ANNEXE n° 1 : PLANS

DOCUMENT JOINT

PROJET DE CONVENTION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC
--

Quelques liens utiles pour les candidats :

<https://www.monaviscitoyen.fr/ville/59100-roubaix/donner-mon-avis>

<https://opendata.roubaix.fr/pages/accueil/>

<https://www.ville-roubaix.fr/>