

EXPLOITATION D'UN ESPACE DE RESTAURATION A L'INTERIEUR DU HARAS D'ANNECY

SAISON 2020

APPEL A PROJET

PARTIE 1 – PRÉSENTATION DE L'APPEL A PROJET

ARTICLE 1 – GÉNÉRALITÉS

1.1. CONTEXTE

La Ville d'Annecy a acquis le Haras d'Annecy, site exceptionnel classé en plein cœur de la ville, sis 19 rue Guillaume FICHET, par acte en date du 1^{er} octobre 2013.

Dans l'attente du futur aménagement du site dont les travaux commenceront fin 2020, la Ville d'Annecy a souhaité, dès 2015, ouvrir le parc au public et dédier ce site à des projets culturels. Dans le cadre d'« Une saison au Haras », qui se déroule de mai à octobre, ce lieu s'anime autour d'espace d'exposition, d'un rucher, d'animations, d'un espace de pique-nique et d'un espace de restauration.

Pour la saison 2020, l'ouverture se fera le vendredi 1^{er} mai et la fermeture le dimanche 4 octobre. Le parc du Haras est ouvert au public durant cette période, du mardi au dimanche.

Les horaires d'ouverture, sauf manifestations exceptionnelles inscrites au planning sont les suivants :

- En présence continue de 10h à 22h du mercredi au dimanche ; et de 10h00 à 19h00 le mardi
- Fermeture du site les lundis

Afin de répondre aux besoins des publics présents sur le site, la ville d'Annecy souhaite pour 2020 qu'un espace de restauration et de vente de boissons soit mis en place dans l'enceinte du Haras.

1.2. OBJET DE L'APPEL À PROJET

Le présent appel à projet a pour finalité la conclusion d'une convention d'occupation temporaire du domaine public pour l'exploitation d'un espace restauration et vente de boissons de 1^{ère} et 3^{ème} catégorie sur place.

Cet espace restauration est situé à l'intérieur du Haras d'Annecy et est exploité exclusivement pendant les jours et heures d'ouverture du site.

La Ville d'Annecy met à disposition les structures suivantes (plan joint) :

- le parc 3 : 3 tentes de 25 m x 25 m pour la cuisine, la vente et l'accueil – 75 m²
- un espace terrasse suivant plan joint
- 25 m² de plancher bois accolé aux tentes servant d'espace d'animation possible
- le bâtiment D : comme espace de stockage

L'exploitant aura la possibilité d'ajouter une quatrième structure d'une surface maximum de 45 m², accolée aux trois premières, et ce à ses frais, afin d'agrandir l'espace de travail et d'accueil du public.

Un plan d'implantation et visuel devra être fourni par l'exploitant.

1.3. RÉGIME JURIDIQUE

Convention d'occupation du domaine public

Le candidat retenu signera avec la Ville d'Annecy une convention d'occupation du domaine public. Les conditions d'exécution de l'activité autorisée seront stipulées dans la convention, telles que définies au présent document et négociées sur la base des propositions du candidat qui aura été retenu.

Cette convention est exclue du champ d'application des baux commerciaux prévu aux articles L 145 et suivants du Code de Commerce.

Cette convention précisera les obligations réciproques des deux parties.

La convention sera accordée à titre personnel à l'occupant.

Le futur occupant se verra lié notamment, par les obligations ci-après énumérées et décrites. Il sera tenu d'occuper lui-même l'emplacement et d'utiliser directement en son nom les installations mises à sa disposition.

Il demeurera personnellement responsable à l'égard de la Ville d'Annecy de l'ensemble des obligations stipulées dans la convention.

La Ville d'Annecy se réservera le droit de contrôler le respect de la destination du domaine public faisant l'objet de la future convention.

Durée de la convention

La convention sera conclue pour une année.

A l'issue de cette période, un bilan sera établi contradictoirement entre la Ville et l'occupant.

La Ville pourra par ailleurs mettre fin au contrat d'occupation du domaine public en cas d'inexécution des clauses précitées.

1.4. ATTENTE DE LA VILLE D'ANNECY

La Ville d'Annecy souhaite implanter un espace de restauration en cohérence avec l'objet général du Haras et qui s'inscrive pleinement dans les animations (concerts, cinéma de plein air, expositions, théâtre, danse, yoga...) mises en place par la Ville sur le site.

Sur le plan de la qualité des prestations, la ville d'Annecy attend un espace restauration de qualité privilégiant les circuits courts et locaux, une vente de produits bio.

Sur le plan de l'animation du site, il est également attendu que l'occupant sélectionné au terme du présent appel à projet soit acteur de l'animation du Haras et qu'il propose :

- une mise en valeur du lieu (décoration des structures dans l'esprit du site du Haras)
- un planning d'animations qui respectera le programme des événements déjà prévues au calendrier d' « Une saison au Haras » et pour lequel une demande préalable devra être effectuée auprès de la direction culture – événements culturels. L'occupant pourra également être partenaire des événements qui se déroulent sur le site.

L'occupant fait partie intégrante des partenaires d' « une saison au Haras 2020 » tout comme le Rucher, Images passages, Citia dans le cadre de l'organisation du FIFA, Bonlieu Scène Nationale dans le cadre de l'organisation de l'événement « Annecy Paysages ».

A ce titre, l'espace de restauration et les animations proposées devront contribuer à valoriser le site et les projets culturels ainsi définis.

ARTICLE 2 – DÉFINITION DES DROITS ET OBLIGATIONS DE L'EXPLOITANT

2.1. ENGAGEMENTS DE L'EXPLOITANT

Conditions d'occupation

L'exploitant s'engage à ne pas exercer d'autres activités, même temporairement, que celles mentionnées dans le dossier de candidature et validées par la Ville ainsi que celles prévues par les statuts de la société.

L'exploitant fera son affaire du matériel nécessaire à la préparation culinaire.

L'exploitant devra faire son affaire de toutes les autorisations administratives éventuellement nécessaires, compte-tenu des activités qui seront exercées sur leur espace, à savoir et sans que cette liste soit exhaustive :

- Déclaration d'activité pour les établissements commercialisant des denrées alimentaires (CERFA 13984-03) auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)
- Elaboration d'un plan d'aménagement et d'équipement de la structure couverte (plan à l'échelle et légendé) et notice d'hygiène « projet d'ouverture ou de transformation d'un commerce d'alimentation ou de restauration »
- Demande de licence restauration
- Demande de buvette temporaire

La ville ne pourrait être tenu responsable dans les cas où l'exploitant n'obtiendrait pas les dites autorisations et la convention serait résiliée de plein droit sans que l'exploitant ne puisse prétendre à une quelconque indemnité.

L'exploitant devra laisser le lieu en bon état de conservation et de propreté.

Un état des lieux est établi dans les mêmes formes et en autant d'exemplaires que de parties lors de la remise et de la restitution des lieux. Il est établi contradictoirement et amiablement par les parties et joint à la convention d'occupation du domaine public.

Concernant la publicité, l'exploitant ne pourra exploiter aucune forme de publicité à caractère commercial.

Espace dédié

L'exploitant bénéficiera des espaces suivants :

- « Parc 3 ». Celui-ci comprend un espace dédié à la restauration et un espace défini comme « terrasse ».
- le bâtiment D comme espace de stockage

Terrasse

L'espace « terrasse » devra toujours être maintenu dans un parfait état de propreté. Le matériel en « plastique souple » et les équipements de « camping » sont interdits.

Ouverture au public de l'espace de restauration

L'exploitant prendra possession des lieux à partir du lundi 13 avril 2020.

Pour 2020, l'ouverture au public se fera à compter du vendredi 1^{er} mai jusqu'au dimanche 4 octobre, aux horaires d'ouverture suivants, sauf manifestations exceptionnelles inscrites au planning :

- 10h00 à 22h00 du mercredi au dimanche – ouverture mardi midi jusqu'à 19h00 en présence continue
- fermeture du site les lundis
- la structure dédiée au lieu de restauration ne pouvant être fermée à clés, la présence d'une personne est indispensable sur les horaires d'ouverture du site.

L'exploitant est tenu d'assurer le fonctionnement de son établissement aux jours et heures d'ouverture du site.

En cas d'impossibilité ponctuelle il devra en aviser sans délai le gestionnaire du site.

Afin de permettre la fermeture du site dans de bonnes conditions aux horaires définis, le service devra s'arrêter une demi-heure avant, soit 21h30. En cas de faible fréquentation, l'exploitant est exceptionnellement autorisé à fermer ses portes de façon anticipée.

Respect du voisinage

L'arrêté municipal sur le bruit du 25 septembre 2003 stipule que doit être préservée la tranquillité du voisinage (horaires et niveaux sonores). La diffusion sonore doit donc être modérée et respecter les horaires convenus (de 10h00 à 22h00).

L'exploitant s'engage à respecter la tranquillité du voisinage. La diffusion de musique est tolérée sous réserve qu'elle soit diffusée à l'intérieur de la structure d'accueil. Toute intervention risquant de causer du trouble à la tranquillité publique sera prohibée ou devra faire l'objet d'une dérogation spéciale par le Maire.

Entretien et propreté du site

L'exploitant s'engage à maintenir les lieux en parfait état d'entretien et de propreté. Les installations doivent toujours présenter un caractère soigné.

La redevance pour les ordures ménagères est à la charge de l'occupant.

Un bac à compost est à disposition de l'occupant à titre gratuit.

L'entretien des réseaux (type bac à graisse) sera à la charge de l'exploitant.

Charges d'entretien, fonctionnement, électricité, eau, travaux permettant la bonne tenue de la structure d'accueil et de restauration sont à la charge de l'exploitant.

Bilans d'activité

Il est demandé à l'exploitant de fournir à la Ville d'Annecy dans les 3 mois après la « Saison au Haras » :

- un bilan d'activité
- un bilan financier détaillé et certifié

2.3. ENGAGEMENTS DE LA VILLE

Branchement aux réseaux EDF et eau potable :

Les frais de branchement des réseaux EDF et eau potable à la structure d'accueil et de restauration ainsi que les raccordements jusqu'au mobilier sont à la charge de la Ville.

Installation des infrastructures :

La Ville met à disposition et installe :

- un plancher supportant les tentes dédiées à l'espace restauration de 75 m²
- 3 tentes de 25 m x 25 m pour la cuisine, la vente et l'accueil du public
- l'espace scénique de 25 m²
- les toilettes mobiles

ARTICLE 3 – REDEVANCE ET FRAIS DE FONCTIONNEMENT

La mise à disposition de cet espace sur le domaine public est consentie en contrepartie du paiement d'une redevance d'occupation du domaine public s'élevant pour l'exercice 2020 à :

- une part fixe : 1 730,00 €
- une part variable : 5 % du chiffre d'affaires hors taxe

L'occupant fera son affaire de l'ensemble des dépenses nécessaires à l'exploitation de la buvette et non expressément mis à la charge de la collectivité aux termes de l'article 2.3 ci-dessus.

L'occupant fera son affaire des dépenses liées aux alimentations réseaux (eau, électricité, assainissement) tant du point de vue des abonnements que des démarches à effectuer auprès des prestataires concernés que des consommations.

L'occupant contractera toutes les assurances nécessaires à l'exercice de son activité sur le domaine public et à la garantie de l'espace qui lui sera mis à disposition par la Ville d'Annecy. Il devra fournir copie de son contrat d'assurance tous les ans aux services municipaux.

PARTIE 2 – ORGANISATION DE L'APPEL A PROJET

ARTICLE 4 - PIÈCES CONSTITUTIVES DE L'APPEL À PROJET :

Le présent appel à projet complété de :

- annexe n°1 : Plan d'implantation de l'espace restauration ;
- annexe n°2 : Cadre de réponse ;

ARTICLE 5 - DOSSIER DE CANDIDATURE

Le candidat est invité à fournir un dossier de proposition comprenant notamment tout document utile, permettant à la Ville d'Annecy de comprendre sa motivation et le fonctionnement envisagé pour assurer la réussite de ce projet commercial tant d'un point de vue de l'animation que de la qualité envisagée.

Ce dossier devra impérativement contenir :

- le cadre de réponse joint au présent document qui constituera le socle minimal d'information nécessaire à la bonne compréhension du dossier.

Le cadre de réponse comprend :

- une description succincte du candidat
- les conditions d'exploitation, horaires, modalités d'organisation et de fonctionnement de l'activité ;
- la politique de vente et d'animation envisagée ;
- les modalités de prise en considération par l'exploitant des principes environnementaux et du développement durable ;

Ainsi qu'obligatoirement en complément :

Une partie administrative composée de :

- une copie de la carte d'identité ;
- une attestation mentionnant que le candidat est à jour de ses redevances vis-à-vis de la Ville d'Annecy (si le candidat est déjà redevable d'une redevance ou taxe de la ville d'Annecy) ;
- une fiche descriptive indiquant précisément sa dénomination, sa forme juridique, son siège social ;
- ou si le candidat est une société, un extrait K-bis du Registre du Commerce et des Sociétés en cours de validité et les statuts de la société ;
- un CV comportant un numéro de téléphone et une adresse électronique, avec certificats de travail éventuels si le candidat a exercé dans le domaine d'activité (restauration, gérant de commerce).

Une partie technique dédiée à l'exploitation de l'activité commerciale comprenant :

- un descriptif complet avec si possible un visuel des produits mis en vente ;
- la carte des prix de vente des produits envisagés ;
- le compte d'exploitation prévisionnel retraçant l'ensemble des charges et des produits attendus dans le cadre de l'exploitation de l'espace de petite restauration ;
- une attestation de formation à l'hygiène et à la maîtrise du risque sanitaire de 14h délivrée par un organisme agréé
- toute information complémentaire que le candidat jugera utile d'apporter pour la bonne compréhension de son dossier, et la mise en perspective des conditions d'exploitation.

En tout état de cause la candidature devra faire explicitement apparaître les moyens mis en œuvre

(produits proposés) ; le mode d'organisation (rétroplanning, logistique,, implantation, installation...) ; la liste des partenaires pressentis pour la fourniture d'équipement, les boissons et la petite restauration ; la décoration de l'espace de restauration en adéquation avec l'esprit du Haras.

ARTICLE 7 – SÉLECTION DES CANDIDATS

Les candidats feront parvenir leur dossier complet au plus tard pour **le vendredi 6 décembre 2019** 12h au service Gestion Economique du Domaine Public (Esplanade de l'Hôtel de ville – B.P. 2305 - 74011 ANNECY CEDEX).

Seuls les dossiers complets (comprenant les pièces mentionnées ci-avant) seront examinés.

Les dossiers complets seront alors analysés en prenant notamment en compte les capacités financières et les références des candidats, sur le fondement des critères suivants :

- la politique commerciale et d'animation et plus particulièrement
 - o la qualité des produits proposés,
 - o la carte des prix, formules spécifiques (soirées ou animations thématiques ...)
 - o les animations envisagées.

- la pertinence des modalités d'exploitation proposées et plus particulièrement
 - o l'organisation logistique de l'exploitation envisagée,
 - o les mesures prises en matière de respect de l'environnement
 - o le business plan proposé, l'investissement envisagé (y compris en termes d'apport de matériel...).

La Ville d'Annecy pourra, le cas échéant, prendre contact avec les candidats afin d'obtenir toute précision qu'elle jugera utile et, à cet effet, se réserve le droit de réclamer toute pièce qui lui semblera nécessaire.

Après analyse au vu des critères énumérés ci-dessus, la commune d'Annecy sélectionnera le projet le plus adapté. Un entretien sera si besoin réalisé avec trois candidats au maximum (les trois premiers candidats selon les critères ci-dessus)

Si nécessaire, les candidats pré-sélectionnés seront auditionnés le **mercredi 18 décembre 2019** au matin.

Fait à, le

Mention manuscrite "Lu et Approuvé"

Signature du candidat

CADRE DE RÉPONSE

Identification du candidat :

Le cas échéant structuration de la société :

Présentation succincte de l'expérience du candidat :

Organisation proposée pour l'exploitation de l'emplacement :

- les conditions d'exploitation :
 - modalités d'organisation et de fonctionnement de l'activité ;

 - la politique de vente

 - produits proposés

 - provenance des produits et partenaires pressentis pour la fourniture d'équipement, la

Éléments financiers (à joindre en annexe):

- Compte d'exploitation prévisionnel 2020 :
- Grille des tarifs proposés (à joindre en annexe) 2020 :