

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

***CONVENTION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC POUR
L'AMENAGEMENT ET L'EXPLOITATION DU PAVILLON D'ENTREE 1 DU
PARC PEIXOTTO***

SOMMAIRE

1^{ère} PARTIE - Objet de la consultation

1.1 Description succincte du site

1.2 - Modalités d'exploitation

1.2.1 Activité et destination des lieux

1.2.2 Entrée en vigueur et durée prévisionnelle

1.2.3 Contraintes du site

1.2.4 Reprise du personnel

2^{ème} PARTIE - Procédure

2.1 Description succincte du contrat

2.2 Examen des plis

2.2.1 Sélection des candidatures

2.2.2 Examen des offres

2.3 Éléments exigés du candidat

2.3.1 Renseignements et documents demandés à l'appui des candidatures

2.3.2 Éléments exigés au titre de l'offre

2.3.3 Visite des lieux

2.4 Dossier de consultation

2.5 Remise des plis par les candidats

2.5.1 Modalités de présentation des plis

2.5.2 Date et heure limites de remise des plis

2.6 Autres informations

ANNEXES

1^{ère} partie : Objet de la consultation

La présente consultation a pour objet la passation d'une convention d'occupation du domaine public relative à l'installation et l'exploitation d'une activité de petite restauration et salon de thé au sein des annexes du château Peixotto.

Les candidats proposeront un projet d'exploitation conforme à ces usages.

1.1 Description succincte du site

La Ville de Talence dispose d'un important patrimoine historique composé notamment du château Peixotto, de ses dépendances et du Château Margaut. Ces châteaux sont eux-mêmes entourés de parcs accessibles au public.

La ville s'est lancée dans une vaste opération de requalification du site Peixotto-Margaut en intervenant sur les bâtiments existants par le biais de réparations des parties extérieures tout en entamant un projet de réunion des deux parcs, ainsi que la restauration de ces derniers.

Dans un souci de bonne gestion de son domaine public, la ville souhaite voir installer un lieu de petite restauration ainsi qu'une activité de salon de thé dans l'une des dépendances du château Peixotto dite « pavillon d'entrée 1 ». Pour ce faire, la ville souhaite édifier à proximité de ce pavillon, une salle extérieure d'agrément de type « verrière » afin de proposer un lieu de restauration dans un cadre qualitatif. Une partie du bâtiment à usage de sanitaire sera également mis à disposition et pourra servir d'espace de stockage dans le cadre de l'exploitation de cette activité et de local de stockage des déchets. L'autre partie comprend également un sanitaire automatique ouvert au public.

L'espace mis à disposition comprend :

Le pavillon d'entrée 1 d'une surface de plancher de 37m² au rez-de-chaussée et 15 m² à l'étage à usage principalement de zone de préparation et sanitaire.

La salle d'agrément de type « verrière » d'une surface de 47 m² environ faisant office de salle de restauration.

Une partie du bâtiment à usage de sanitaire d'une surface de plancher de 9 m² à destination de local de stockage pour les déchets.

Le stockage du matériel pourra s'effectuer sous un appentis accolé à ce même bâtiment.

Un espace extérieur d'une surface de 100 m² à usage de terrasse sera également mis à disposition. Une partie de cet espace est situé sur l'allée Peixotto.

1.2 Modalités d'exploitation

1.2.1 Activités et destination des lieux

Le projet proposé par le candidat devra être conforme à l'usage d'une activité de petite restauration à titre principal et de salon de thé à titre secondaire. L'occupant ne pourra prétendre à exercer toute autre activité annexe sauf autorisation écrite expresse et préalable de la Ville de Talence.

L'établissement devra offrir une cuisine variée et de qualité et s'assurer, par son cadre, son accueil, son service et sa gamme de prix, de son adaptation au site environnant. L'occupant pourra, pour les besoins de l'exploitation, s'associer à un prestataire extérieur type labo de préparation et privilégier une cuisson minute sur place.

L'occupant dans le cadre de son activité pourra bénéficier d'une licence petite restauration et d'une licence III. L'installation d'une activité nécessitant l'obtention d'une licence IV n'est pas autorisée.

L'occupant sera libre d'organiser diverses animations sous réserve de l'obtention de l'accord de la ville.

Une ouverture quotidienne et tout au long de l'année sera à privilégier. Néanmoins, il pourra être tenu compte :

- de périodes de travaux qui nécessiteraient la fermeture du site,
- de fermetures liées aux congés annuels du personnel et aux jours fériés,
- une adaptation du rythme hebdomadaire justifiée en périodes creuses.

L'occupant ne sera pas autorisé (**même exceptionnellement**) à exercer son activité au-delà de l'amplitude horaire suivante : A compter de 10h le matin jusqu'à minuit.

L'établissement ne pourra pas relever de la catégorie des établissements à vocation nocturne.

Les candidats sont libres de définir la nature des prestations commerciales destinées à la clientèle et les modalités tarifaires qui s'y rattachent.

Il sera tenu de se conformer à la réglementation régissant les locaux professionnels et les établissements recevant du public.

Les conditions générales d'exploitation et le régime juridique applicable sont décrits dans le projet de contrat joint au présent dossier de consultation.

Il appartient aux candidats d'en prendre connaissance avec attention. Le projet de contrat joint est indicatif et pourra être amené à évoluer.

1.2.2 Entrée en vigueur et durée du futur contrat

La durée envisagée pour le futur contrat est de 12 ans à compter de la mise à disposition des biens. La date prévisionnelle de l'entrée en vigueur, sous réserves d'ajustements possibles en cours de procédure, est fixée au **01/01/2026**

1.2.3 Contraintes du site

Le Pavillon d'entrée 1 mis à disposition dans le cadre de la présente consultation est inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques. Ce même pavillon est situé dans le périmètre d'un autre Monument Historique, le Château Peixotto. Le site présente donc une contrainte patrimoniale forte.

L'ensemble des espaces mis à disposition pourront être ponctuellement utilisés, à usage exclusif

de la ville de Talence dans le cadre de soirées évènementielles 3 fois par an.

Le parc Peixotto est ouvert au public selon les horaires suivants :

- du 16 avril au 14 octobre : de 07 :00 à 21 :00
- du 15 octobre au 15 avril : de 07 :00 à 19 :00

En dehors des horaires d'ouvertures du parc Peixotto, l'accès à l'établissement devra s'effectuer via l'allée Peixotto.

Lors des manifestations organisées au sein du parc Peixotto et notamment le festival ODP Talence, l'occupant devra adapter son fonctionnement à l'organisation de l'événement sans pouvoir réclamer aucune indemnité auprès de la Ville.

L'occupant ne pourra pas s'opposer à la fermeture ou à la restriction d'accès au Parc en cas de force majeure, de conditions météorologiques susceptibles de porter atteinte à la sécurité des biens et des personnes ou en cas de manifestations publiques nécessitant la fermeture du site pour des raisons de sécurité liées au montage et au démontage de structures.

L'occupant devra respecter les dispositions de l'arrêté du 12 juillet 2019 relatif aux règlements des parcs et jardins publics de la ville de Talence. Cet arrêté est annexé aux présentes.

L'occupant devra assurer le nettoyage de l'ensemble des espaces et mobiliers/équipements dédiés à son activité (cuisine, sanitaires, salle et terrasse) conformément à la réglementation en vigueur relative aux normes d'hygiène applicables aux établissements de restauration.

L'utilisation de produits nettoyants biologiques est obligatoire.

Accessibilité pour les livraisons/stationnement

Pour répondre aux seuls besoins de l'activité (livraisons), la circulation et le stationnement de véhicules au sein du parc seront autorisés tous les jours jusqu'à 10h00 dans les conditions figurant dans le projet de convention annexée au présent règlement.

Enseignes et publicité

Aucune indication et/ou publicité ne devra être apposée sur les grilles et portes du jardin, le mobilier, le matériel.

Aucune enseigne, ni panneau, ni banderole, ni affiche n'est autorisé sur le bâtiment. Il sera en revanche autorisé à poser un porte-menu sur pied à l'entrée de l'établissement mais sans emprise au sol.

Travaux dans le parc Peixotto

Des travaux de réaménagement des parcs Peixotto et Margaut et notamment une intervention sur l'allée Peixotto se dérouleront entre juillet 2025 et février 2026 et pourront entraîner des contraintes concernant l'accès aux locaux mis à disposition pour l'installation du preneur. L'accès au bâtiment sera toujours possible mais ses modalités pendant cette phase seront à étudier avec les services de la ville en fonction de l'avancement des travaux d'aménagements du parc.

2^{ème} PARTIE : PROCEDURE

2.1. Description succincte du contrat

Dans le cadre d'une convention d'occupation du domaine public, l'occupant exploitera un établissement situé dans le parc Peixotto à Talence (33400), Allée Peixotto.

L'établissement, à usage principal de petite restauration pourra comporter une activité annexe de salon de thé.

Les spécifications techniques du bâtiment sont détaillées dans le dossier de consultation.

Le candidat pourra envisager tous les investissements qu'il jugera nécessaires pour assurer l'exploitation du lieu, dans la mesure où ces dépenses seront amorties par le candidat sur la durée du contrat.

Les candidats à l'exploitation auront à leur charge l'aménagement intérieur des locaux et leur décoration afin de rendre les lieux exploitables en conformité avec leur projet.

L'occupant bénéficiera du droit d'occuper et d'exploiter le site de manière privative selon les modalités définies dans le projet de convention.

L'occupant devra verser une redevance à la Ville de TALENCE en contrepartie du droit d'occuper et d'utiliser de façon privative le domaine public municipal. Cette redevance tiendra compte des avantages de toutes natures procurés au titulaire du contrat, du fait de l'occupation du domaine.

Cette mise à disposition est consentie moyennant le paiement par l'occupant :

- **d'une redevance annuelle fixe TTC** à compter de la signature des présentes et de la mise à disposition du local, payable à terme en 3 fois
- **d'une partie variable représentant 5 % du chiffre d'affaires hors taxe** calculée sur l'année N-1 sur la base des pièces comptables exigées.

Le candidat proposera un montant pour la redevance annuelle perçue par la Ville dans son dossier.

Le projet de contrat, joint au dossier de consultation, est indicatif et est amené à évoluer.

2.2 Examen des plis

2.2.1 Sélection des candidatures

Au vu des éléments produits au titre de la candidature, tel qu'exposé à l'article 2.3 du présent règlement, seront éliminés les candidats qui n'auront pas fourni les pièces exigées ou ne disposant pas des capacités professionnelles, techniques ou financières pour exécuter la convention.

Les candidatures incomplètes, ne comprenant pas tous les documents exigés, seront déclarées recevables, sous réserve d'une régularisation par l'envoi des pièces manquantes, à la demande

de la Ville de Talence.

2.2.2 Examen des offres

L'analyse des offres s'effectuera sur la base des éléments exigés à l'article 2.3, en prenant en compte les critères suivants :

1°) **Valeur technique de l'offre** appréciée au regard des prestations demandées pondérée à 30% de la note totale, notée sur 20 :

- Descriptions des prestations proposées :
Le candidat présentera son offre en matière de produits en privilégiant les circuits courts.
L'aménagement des locaux sera détaillé par le candidat dans son offre qui précisera le matériel utilisé pour la production ainsi que celles des équipements utilisés pour son exploitation.
- La grille tarifaire prévue qui doit être accessible au plus grand nombre
- Les moyens humains, qualification du personnel, les horaires et jours d'ouverture envisagés pour l'exploitation
- L'expérience professionnelle dans un domaine similaire

2°) **Valeur esthétique de l'offre** appréciée au regard des prestations demandées, pondérée à 30% de la note totale, notée sur 20 points.

Seront ici appréciés le mobilier et son implantation ainsi que la décoration des futurs locaux. Le mobilier d'ameublement proposé pour l'espace de restauration/salon de thé (intérieur et extérieur) sera analysé comme un élément constitutif de l'offre, des visuels devront y être intégrés.

3°) **Montant de la redevance proposée** : pondérée à 40%
Le candidat proposera un montant de redevance fixe TTC.

Négociation

La Ville se réserve le droit de négocier avec les candidats.

2.3 Éléments exigés du candidat

Les éléments relatifs à la candidature et à l'offre seront remis simultanément.

2.3.1 Renseignements et documents demandés à l'appui des candidatures

- o Une lettre de candidature, par laquelle le candidat précise notamment son identité et ses coordonnées ;
- o Une présentation générale du candidat mentionnant son expérience dans le domaine de l'exploitation d'un restaurant et d'un salon de thé et ses références détaillées éventuelles ; ainsi que l'attestation de suivi de stage d'autorisation d'exploiter une licence
- o 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 ;
- o 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 ;
- o Une déclaration relative au chiffre d'affaires global et au chiffre d'affaires concernant les services auxquels se réfère la présente consultation, au cours des trois derniers exercices ;
- o Les bilans et comptes de résultat (ou tout document équivalent) certifiés sur les 3 derniers exercices ;
- o Une description des moyens techniques du candidat (effectifs, qualification des personnels, moyens logistiques ...) ;
- o Liste des principales autorisations d'occupation du domaine public (ou concessions de service ou marchés publics), exploitées au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé, prouvées par des attestations du destinataire ou, à défaut, par une déclaration de l'opérateur économique.

La Ville de TALENCE 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.

2.3.2 Pièces de l'offre :

Les candidats devront fournir une offre qui contiendra au minimum un projet complet de prestations de qualité. Ce document devra au minimum mentionner :

- Les caractéristiques des prestations proposées (menus, origine des produits, types de public visés, qualité et hygiène du service, type de vaisselle et accessoires utilisés). **Le candidat devra proposer, dans la mesure du possible, des produits de qualité, faits maisons et issus de circuits courts.** Par ailleurs, la Ville interdit l'usage de plastiques non recyclables, notamment pour la vaisselle et les accessoires utilisés (ex : vaisselle, paille...).
- La grille tarifaire des produits proposés qui devra être accessible au plus grand nombre
- Les moyens humains composant l'équipe et leur qualification ; précisant notamment la détention d'un diplôme en hygiène alimentaire pour au moins une personne
- Toutes informations utiles concernant l'exploitation du local
- Le détail des jours et horaires d'ouverture envisagés,
- Le mobilier, les équipements dédiés à la préparation et la transformation des denrées alimentaires, et la décoration qui devront s'intégrer harmonieusement dans le site tout en respectant les normes de sécurité. Le candidat devra fournir des visuels du mobilier envisagés tant intérieur qu'extérieur.
- Une proposition d'implantation de terrasses.
- Une proposition de redevance annuelle fixe pour l'exploitation du local.

2.3.3 Visite des lieux

Une visite des lieux sera proposée aux candidats qui en feront la demande par courriel à l'adresse suivante : l.lebian@talence.fr

A l'occasion de cette visite, les candidats seront invités à s'entourer des personnes compétentes, leur permettant de disposer de l'ensemble des éléments pour l'élaboration de leur offre.

2.4 Dossier de consultation

Le dossier de consultation comporte les documents suivants :

- le présent règlement de la consultation et les annexes

suivantes :

Annexe 1 : Projet de contrat

Annexe 2 : Plans des lieux mis à disposition

Annexe 3 : Descriptif technique des locaux mis à disposition

Annexe 4 : Calendrier de l'opération

Annexe 5 : Règlement des parcs et jardins de la ville de Talence

2.5 Remise des plis par les candidats

Les plis doivent être transmis par voie électronique avec accusé de réception à l'adresse suivante : l.lebian@talence.fr.

En cas de litige, il appartiendra au candidat d'apporter la preuve de son envoi avant la date limite de remise des plis.

2.5.1 Modalités de présentation des plis

Les candidatures et offres sont fournies au format PDF.

2.5.2 Date et heure limites de remise des plis

Les plis seront à envoyer avant **le 18 avril 2025**, au plus tard à 16h00.

2.6 Autres informations

Des demandes de renseignements complémentaires peuvent être adressées, par courrier électronique, au plus tard **5** jours calendaires avant la date limite de remise des offres.

Renseignements complémentaires d'ordre administratif et technique :

e-mail : l.lebian@talence.fr

Tous les documents, pièces et attestations remis au titre de la candidature ou de l'offre par les candidats sont établis en langue française. À défaut, ils doivent être accompagnés d'une

traduction en langue française certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté. Tous les documents signés devront l'être par une personne habilitée à engager le candidat, avec indication du nom et de la qualité du signataire.