



MAC VAL
Musée d'art contemporain
du Val-de-Marne

DEPARTEMENT DU VAL-DE-MARNE

Pour le MAC VAL - Musée d'art contemporain du Val-de-Marne

Place de la Libération

94400 VITRY-SUR-SEINE

**OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC
POUR L'EXPLOITATION DE L'ESPACE
COMMERCIAL DU RESTAURANT DU MAC VAL**

Règlement de la consultation

INFORMATIONS IMPORTANTES :

Date limite de remise des plis : **16 MAI 2022 à 16H00**

Le dossier pourra être transmis de manière électronique à
l'adresse suivante : macval-compta@valdemarne.fr

Visite de site obligatoire sur rendez-vous

ARTICLE 1. PROCÉDURE

La présente consultation est soumise à l'Ordonnance n° 2017-562 du 19 avril 2017 relative à la Propriété des Personnes Publiques.

Conformément aux dispositions des articles L. 2122-1 et suivants du Code général de la propriété des personnes publiques, le Département du Val-de-Marne organise une procédure de sélection préalable présentant toutes les garanties d'impartialité et de transparence en vue de l'attribution d'une autorisation d'occupation temporaire des locaux dédiés à la restauration se trouvant dans l'enceinte du musée.

L'exploitation du restaurant du MAC VAL se fera dans le cadre d'une convention d'occupation du domaine public relevant du régime légal et réglementaire des articles L.2122-1 et s. R.2122-1 et s. L.2125-1 et s. et R.2125-1 et s. du code général de la propriété des personnes publiques.

La présente mise en concurrence a pour objet l'octroi d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public du Département du Val-de-Marne, par la conclusion d'une convention d'occupation temporaire du domaine public non constitutive de droits réels, en vue de l'exploitation des locaux à usage de restauration du musée MAC VAL, musée d'art contemporain du Val-de-Marne, à Vitry-sur-Seine.

La sélection est organisée selon les six (6) étapes suivantes

1. Dépôt de Projets répondant aux conditions d'occupation définies dans cahier des charges valant projet de convention par les différents candidats, dans les conditions prévues à l'article 4.
2. Sélection des candidats dont le projet a été déclaré éligible par la Commission des projets à participer à la phase de mise au point d'un projet final - **3 au maximum** - et information des candidats retenus et de ceux non retenus ;
3. Engagement d'un échange constructif entre le Département et chacun des candidats retenus, étant précisé que :
 - L'échange constructif a pour objet d'identifier et de définir les moyens propres à satisfaire les besoins du musée définis à partir du Programme qu'il a élaboré ;
 - L'échange constructif peut avoir pour effet de modifier, dans le sens d'une amélioration le projet afin de satisfaire au mieux les objectifs de l'occupation du domaine public du Département et de l'exploitant ;
 - Chaque candidat retenu est entendu dans des conditions de stricte égalité et le Département ne peut donner aux candidats retenus des informations susceptibles d'avantager certains par rapport aux autres ;
 - Chaque candidat retenu est entendu à l'occasion de deux (2) auditions au maximum dans les locaux du Département ; il peut alors à loisir compléter son projet et le préciser selon les termes demandés lors de ces échanges ; le Département ne peut révéler aux candidats retenus des solutions proposées ou des informations confidentielles communiquées par un des candidats à la consultation dans le cadre de la phase d'échange constructif, sans l'accord écrit de celui-ci ; en cours d'échange constructif, les candidats retenus peuvent s'associer et regrouper leurs projets afin de présenter un projet commun répondant mieux aux objectifs de l'occupation. Dans cette hypothèse, les

candidats retenus se regroupant désignent un mandataire commun pour la poursuite de l'échange constructif. Le regroupement de projet ne peut intervenir après que la Commission des Projets ait retenu un projet final.

4. Le Département arrête et retient le projet final et informe le candidat retenu pour la phase de négociation et les candidats non retenus pour cette phase.

5. Le Département engage avec le candidat retenu une négociation des termes et conditions de son occupation, aux fins de mise en œuvre de son projet.

6. La signature de toute convention avec le candidat retenu sera préalablement soumise à l'organe délibérant du Département.

Le Département du Val-de-Marne se réserve la possibilité de se rendre aux lieux d'exercice de l'activité indiqués par les candidats le cas échéant, pour apprécier la qualité de l'offre de service.

Calendrier prévisionnel de la procédure (à titre purement informatif) :

Avril 2022	Publication de l'appel à projet (RC + cahier des charges)
16 mai 2022	Réception des dossiers
Mai 2022	Analyse des candidatures et des projets
Juin 2022	Avis de la commission des projets sur les candidatures et projets soumis Echange constructif entre la commission et les trois projets retenus
Juillet 2022	La commission retient le projet final et en informe le candidat
Juillet à août 2022	Négociation et finalisation des conditions de la convention
Octobre 2022	Validation du projet en commission permanente et notification
Novembre 2022	Entrée en vigueur de la convention et ouverture.

ARTICLE 2. VISITE DE SITE

Avant finalisation des dossiers de candidature et offre, une visite de la cuisine et du restaurant est obligatoire au plus tard 5 jours avant la date limite de remise du projet dans le présent appel à projet. Les candidats sont invités à contacter Madame Emmanuelle Tridon Emmanuelle.tridon@valdemarne.fr et Monsieur Bernard Cabrisy bernard.cabrisy@valdemarne.fr afin de programmer cette visite.

Un certificat de visite leur sera remis, à joindre à l'appui de la candidature. Ce document est obligatoire et doit être remis lors du dépôt du dossier de candidature.

ARTICLE 3. DOSSIER DE CONSULTATION

L'appel à projet et les documents de la consultation sont accessibles en ligne à l'adresse suivante : sur le site du MAC VAL <https://www.macval.fr/Restaurant-80> et sur le site internet du Département du Val-de-Marne <https://www.valdemarne.fr/le-conseil-departemental/les-appels-a-projets>

Le dossier de consultation comprend les éléments suivants :

- Le présent règlement de la consultation et ses annexes (cadre du compte d'exploitation prévisionnel à compléter, présentation du restaurant et des accès)
- Le cahier des charges valant projet de convention et ses annexes :

- Annexe 1 – Plans des espaces
- Annexe 2 – Description des équipements

Le Département se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation.

Ces modifications devront être reçues par les candidats au plus tard sept (7) jours calendaires avant la date limite de remise des plis figurant en page de garde du présent règlement de la consultation.

Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Les candidats désirant bénéficier de renseignements complémentaires devront en faire la demande, exclusivement par mail aux adresses suivantes :

Emmanuelle.tridon@valdemarne.fr
Christine.morisson@valdemarne.fr
macval-compta@valdemarne.fr

ARTICLE 4. PRESENTATION ET TRANSMISSION DES CANDIDATURES ET DES PROPOSITIONS

Les candidats sont invités à fournir un dossier de candidature et projet contenant l'ensemble des pièces définies à l'article 6 ci-après.

Les candidats peuvent se présenter seuls ou sous la forme d'un groupement. Dans ce cas, ils devront désigner un mandataire du groupement et fournir pour chacun des membres du groupement l'intégralité des pièces attendues à l'appui de la candidature (article 6.1). Ils préciseront alors dans leur offre d'exploitation de l'établissement la répartition des rôles de chacun des membres du groupement.

Le dossier devra parvenir au plus tard avant la date et l'heure limites de réception des propositions indiquées en page de garde et ce, selon les modalités ci-dessous au choix :

- **Envoyé par pli cacheté recommandé avec avis de réception postale**, en mentionnant l'objet de la consultation

A l'attention de Emmanuelle Tridon, secrétaire générale
MAC VAL, musée d'art contemporain du Val-de-Marne
Place de la Libération
CS 10022
94407 VITRY-SUR-SEINE CEDEX

- **Remis directement sur place contre récépissé sous pli cacheté**, mentionnant l'objet de la consultation

A l'attention de Emmanuelle Tridon, secrétaire générale
MAC VAL, musée d'art contemporain du Val-de-Marne
Place de la Libération
CS 10022
94407 VITRY-SUR-SEINE CEDEX

L'administration est ouverte au public de 9h à 13h et de 14h à 17h.

En cas de remise sous format papier, les propositions devront être accompagnées d'un support informatique (clé USB) contenant l'intégralité du dossier.

- **Les dossiers de candidature et projet pourront aussi être transmis par voie électronique avec demande d'accusé de réception** dans les mêmes délais, à l'adresse suivante : macval-compta@valdemarne.fr

Les dossiers parvenus hors délai ne seront pas examinés. Les candidats sont donc invités à anticiper les délais d'acheminement.

ARTICLE 5. DELAI DE VALIDITE DES OFFRES

Le candidat reste lié par son offre pendant un délai de 180 jours calendaires, à compter de la date limite de remise des plis figurant en page de garde du présent règlement de la consultation.

ARTICLE 6. PRESENTATION DES CANDIDATURES ET PROJETS

Les dossiers devront être rédigés en français et être constitués d'une présentation de candidature et d'une proposition pour l'exploitation du restaurant du MAC VAL dans le cadre d'une convention d'occupation du domaine public du Département du Val-de-Marne.

Les dossiers incomplets ne pourront être examinés.

En cas de remise sous format papier, les propositions devront être accompagnées d'un support informatique (clé USB) contenant l'intégralité du dossier.

6.1. La présentation de la candidature

Pour justifier de leur situation, les candidats fourniront :

- Une **lettre de candidature** signée par le représentant légal de la société ou la personne habilitée à engager la société, précisant le nom, la forme juridique et la raison sociale du candidat.
- Une lettre de motivation du candidat présentant le candidat et portant sur les conditions dans lesquelles il entend mener à bien la réponse à l'appel à Projet.
- L'ensemble des attestations et certificats qui seront requis pour une exploitation du restaurant du MAC VAL ne seront demandés qu'au moment de la finalisation de la convention. La liste est communicable sur demande. Seront notamment exigés les certificats et attestations prévus à l'article 8 du décret n°97-638 du 31 mai 1997 relatifs aux obligations fiscales et sociales, ainsi qu'une attestation d'assurance de responsabilité civile et professionnelle
 - Une déclaration sur l'honneur justifiant que :
 - Le candidat (et le mandataire du groupement candidat) n'a pas fait l'objet, au cours des cinq (5) dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions

mentionnées aux articles L8221-1, L8221-3, L8221-5, L8231-1, L8241-1 et L8251-1 du code du travail du Code du travail ;

- Le candidat (et le mandataire du groupement candidat) n'a pas fait l'objet, au cours des 5 dernières années, d'une condamnation définitive pour l'une des infractions prévues par les articles suivants du code pénal : les articles 222-38, 222-40, 313-1 à 313-3, 314-1 à 314-3, 324-1 à 324-6, 421-2-1, le deuxième alinéa de l'article 421-5, l'article 433-1, le deuxième alinéa de l'article 433-2, le huitième alinéa de l'article 434-9, le deuxième alinéa de l'article 434-9-1, les articles 435-3, 435-4, 435-9, 435-10, 441-1 à 441-7, les premier et deuxième alinéas de l'article 441-8, l'article 441-9 et les articles 445-1 et 450-1 du Code pénal et par l'article 1741 du Code général des impôts , ou qu'il n'a pas fait l'objet d'une condamnation pour une infraction de même nature dans un autre Etat de l'Union Européenne;
 - Les salariés sont et seront régulièrement employés au regard des articles L.3243-1, L.3243-2 et L.3243-4 du Code du travail
 - Le candidat est en règle, au cours de l'année précédant celle au cours de laquelle a lieu le lancement de la consultation, au regard des articles L5212-1, L5212-2, L5212-5 et L5212-9 du Code du Travail concernant l'emploi des travailleurs handicapés.
- Un mémoire présentant les capacités techniques et professionnelles du candidat :
 - Une **présentation des références du candidat** en matière de restauration dont il considère qu'elles illustrent pleinement son savoir-faire au regard de la gamme et des exigences posées par le Département dans le projet de convention.
 - Les garanties professionnelles (licences, qualifications professionnelles).
 - Une expérience professionnelle en gestion de restauration est attendue en précisant notamment :
 - Volume d'affaires et chiffre d'affaires des établissements gérés
 - Indication des volumes en nombre de couverts et prix moyens
 - Les garanties financières du candidat :
 - Fonds propres disponibles pour l'achat du petit matériel d'exploitation
 - Une présentation des prestataires ou partenaires que le candidat prévoit de s'adjoindre ainsi que leurs références attestant de leur capacité à assurer une exploitation des lieux et une programmation de qualité.
 - Le certificat de visite des espaces du restaurant.

6.2. Le dossier de présentation de projet pour l'exploitation du restaurant du MAC VAL dans le cadre d'une convention d'occupation du domaine public du Département du Val-de-Marne

Dans le cadre de son offre, le candidat devra produire les documents suivants :

Le dossier d'offre devra impérativement être composé de 4 parties :

- La première partie relative à la présentation du projet d'exploitation ;
- La deuxième partie relative à la présentation des aménagements proposés ;
- La troisième partie relative à la performance environnementale ;
- La quatrième partie relative à la proposition financière.

Le candidat est libre d'ajouter à ces éléments toute autre information complémentaire qui lui semble utile de présenter et permettant d'apprécier l'intérêt et la cohérence d'ensemble du projet global, en fonction de son attractivité et de sa capacité à contribuer à la mise en valeur du site.

1- La présentation du projet d'exploitation :

Une note de synthèse sur la présentation générale du projet d'exploitation, complétée d'annexes détaillant :

- **La présentation du concept général et du positionnement du restaurant décrivant :**
 - Analyse des besoins (clientèles cibles et concurrence, contexte muséal) et justification du concept proposé au regard de cette analyse
 - Concept et positionnement souhaité pour le restaurant. L'intégration du restaurant à l'environnement du Musée (bâtiment et activités) et ses horaires et jours d'ouverture ; au regard des contraintes précisées dans le projet de convention ainsi que la politique tarifaire envisagée.
 - Vaissellerie et concept de présentation des tables.
 - Nombre de places et de couverts estimés.
 - Nom et identité visuelle proposée pour le restaurant (nécessitera l'accord du Musée)
 -
 - **La présentation de l'offre culinaire du restaurant décrivant :**
 - Présentation des cartes/menus types, différentes formules selon la saisonnalité et propositions de plats du jour
 - La gamme des prix envisagée
 - Les produits utilisés, leur provenance et les partis pris en matière d'approvisionnement et de qualité produits (à mettre en lien avec le mémoire écologique ci-dessous)
 - La carte traiteur envisagée le cas échéant
 - **La présentation des autres activités commerciales envisagées en complément de la restauration et en cohérence avec la destination du lieu**
 - Présentation des activités envisagées
 - Organisation envisagée pour la cohabitation des activités
 - Projet de partenariat avec le MAC VAL le cas échéant.
 - **Le programme de communication, politique d'accueil et de services décrivant :**
 - Le plan de communication
 - Animation commerciale et projets éventuels d'association à la programmation et aux événements du musée
 - Promotion et politique de fidélisation des clients
 - **La présentation des grands principes de gestion, de logistique et suivi d'exploitation décrivant :**
 - Qualification du responsable du restaurant présent sur site, effectif envisagé et planning prévisionnel
 - Mode de gestion comptable (sur place ou décentralisée)
 - Type de structure juridique envisagée pour exploiter le restaurant et les activités complémentaires
 - Organisation des locaux techniques
 - Gestion des livraisons et de l'évacuation des déchets
- 2- La présentation des aménagements proposés des espaces intérieurs et extérieurs**
- Evolution proposée des équipements et mobiliers en adéquation au concept du projet et proposition de répartition de prise en charge avec le Département
 - Plan d'implantation
 - Nombre de places envisagées
 - Détail chiffré des investissements prévus

3- La présentation de la démarche environnementale pour la réalisation des prestations :

- Adhésion à des programmes ou des chartes environnementales, gestion et réduction des déchets, lutte contre le gaspillage, lutte contre la pollution
- Les produits utilisés, leur provenance et les partis pris en matière d'approvisionnement et de qualité produits : % des produits issus de l'agriculture biologique, présentation des fournisseurs « circuit court »
- La poursuite d'un projet concourant au développement durable dans l'ensemble de ses dimensions.

4- La proposition financière :

- - **Un compte d'exploitation prévisionnel sur 3 ans minimum (sur la base du cadre fourni) présentant :**
 - le détail du mode de calcul du chiffre d'affaires prévisionnel ;
 - les produits et charges (personnel, achats, frais généraux, frais de communication, autres) sur l'ensemble des années d'exploitation ;
 - le plan d'amortissement des investissements ;

Il est également précisé que le candidat doit être en mesure de fournir une caution bancaire d'un montant égal à une année de redevance (RMG, redevance minimale garantie).

- **Une redevance minimale annuelle garantie (RMAG)**

- Redevance Minimale Garantie (RMAG) fixée à 5 000 € par an (non assujettie à la TVA)
- Applicable dès la première année du contrat.
- Cette RMAG sera due en remplacement de la redevance variable dans le cas où le chiffre d'affaires en application du mécanisme ci-dessus, serait inférieure à 200 000 € HT.

- **Une redevance variable et progressive**

- Calculée annuellement sur la base d'un pourcentage du chiffre d'affaires HT fiscalement déclaré de l'ensemble des activités réalisées dans le périmètre de l'occupation
- Ce pourcentage devra varier selon différents paliers de chiffres d'affaires dans le respect du principe de progressivité (**à proposer dans le projet de convention**). Le Département attend des candidats des simulations fondées sur des prévisions de chiffres d'affaires cohérentes et étayées sur la base du compte d'exploitation prévisionnel précité. A minima, les candidats devront proposer :

- Moins de 200 000 € HT de CA : application de la Redevance Minimale Garantie (RMAG) de 5 000 € HT
- Entre 200 000 € HT et 300 000 € HT de CA : redevance minimale de 2,5% à proposer sur le CA réalisé jusqu'à 300 000 € HT
- Entre 300 001 € HT et 400 000 € HT de CA : redevance minimale de 4% à proposer sur la part de CA de cette tranche et en complément de la part de redevance due pour le CA réalisé jusqu'à 300 000 € HT
- Au-delà de 401 000 € HT de CA : redevance minimale de 5% à proposer sur la part de CA de cette tranche et en complément de la part de redevance due pour le CA réalisé jusqu'à 400 000 € HT.

ARTICLE 7. CRITERES D'ATTRIBUTION ET DE CHOIX

7.1. Procédure de sélection

Données générales

Une commission ad hoc sera constituée par le Département pour l'analyse des Projets et la conduite de la consultation (la « Commission des Projets »).

Le Département se réserve le droit de ne pas donner suite aux candidatures qui présenteront des projets ne s'inscrivant pas dans l'objectif du cahier des charges.

Il est précisé qu'à l'issue de l'étape 2 de la consultation visée au paragraphe ci-dessous, Une sélection sera opérée sur la base des candidatures et projets soumis.

1. Critères d'éligibilité des dossiers pour les auditions

Les candidatures seront appréciées en fonction des critères suivants :

- Les compétences et références en matière de restauration
- La solidité financière du candidat.

Les propositions des candidats seront appréciées en fonction des critères suivants :

N°	Description	Pondération
1	Qualité du projet d'exploitation	50%
1.1	Concept général et positionnement de l'offre	15
1.2	Offre culinaire du restaurant	15
1.3	Qualité et cohérence des autres activités commerciales proposées	10
1.4	Communication, politique d'accueil et de services	5
1.5	Logistique et suivi d'exploitation	5
2	Qualité des aménagements proposés	10%
2.1	Adéquation au projet des évolutions des équipements et mobiliers proposés	5
2.2	Conditions de prise en charge des évolutions envisagées	5
3	Qualité de la démarche environnementale	10%
3.1	Qualité du mémoire environnemental : labellisation, gestion des déchets, lutte contre le gaspillage, lutte contre la pollution	5
3.2	Pourcentage des produits issus de l'agriculture biologique et « circuit court »	5
4	Viabilité et intérêt financiers du projet proposé par le candidat	30%
4.1	Cohérence et robustesse du compte d'exploitation prévisionnel	20
4.2	Niveau d'optimisation des % appliqués pour le calcul de la part variable de la redevance par rapport au minimum imposé	10
Pondération totale des critères d'attribution :		100%

7.2. Finalisation de la convention d'occupation

Le Département enverra à l'attributaire pressenti un courrier listant les documents à produire par celui-ci listés à l'article 6.1.

Si l'attributaire pressenti ne produit ou ne peut produire dans le délai imparti ces documents justificatifs, il sera éliminé. Dans ce cas, le candidat dont le projet a été classé immédiatement après le sien sera sollicité pour produire les documents nécessaires.

ARTICLE 8. LITIGES ET DIFFÉRENDS

En cas de litige, seul le Tribunal administratif de Melun est compétent en la matière.