

AVIS DE PUBLICITE

OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC POUR LA GESTION ET L'EXPLOITATION DU RESTO'BAR DU CINÉMA LE TRIANON À ROMAINVILLE / NOISY-LE-SEC

1. Objet de l'appel à candidature

Le présent avis de publicité concerne la gestion et l'exploitation d'une activité de restauration-bar par autorisation d'occupation du « Resto Bar » du Cinéma le Trianon situé Place Carnot à Romainville.

L'Etablissement Public Territorial Est Ensemble, sis 100 avenue Gaston Roussel – 93232 Romainville Cedex, représenté par son Président M. Gérard COSME, souhaite en effet mettre à disposition des locaux à usage de restauration-bar, au sein du Cinéma le Trianon.

2. Caractéristiques juridiques

2.1 Régime juridique

L'exploitant du Resto Bar est titulaire d'une autorisation d'occupation du domaine public. Elle prendra la forme d'une convention d'occupation du Domaine Public, temporaire, précaire et révocable, conformément aux articles L. 2122-1 et suivants du Code général de la propriété des personnes publiques. Les dispositions principales de ladite convention sont décrites dans le présent avis de publicité.

L'exploitant ne peut en aucune façon se prévaloir de la législation commerciale.

Par conséquent, l'exploitant ne peut, sans autorisation préalable et écrite d'Est Ensemble, ni interrompre son exploitation même partiellement. Il ne peut céder, en tout ou partie, son droit d'occupation.

2.2 Durée

La convention est conclue à compter du 1^{er} novembre 2018 pour une durée de deux (2) ans. Elle peut être renouvelée une fois, par décision expresse de l'Etablissement Public Territorial, après demande écrite de l'exploitant adressée au plus tard six (6) mois avant son échéance.

En contrepartie l'occupant verse à l'Etablissement Public Territorial Est Ensemble une redevance d'occupation, comme détaillé dans le point n°10.1.

3. Présentation du cinéma Le Trianon

Le Cinéma le Trianon est un équipement culturel d'Est Ensemble, composé d'une salle de cinéma. Inscrit sur la liste des monuments historiques, le Trianon est la salle mythique qui a accueilli pendant plus de 15 ans Eddy Mitchell et sa fameuse Dernière Séance.

Le cinéma le Trianon a pour vocation, dans le souci et le respect de la diversité des publics, la diffusion d'un cinéma de qualité, privilégiant rencontres, échanges et découvertes. Sa programmation, pour une part liée à l'actualité, est le reflet du cinéma sous toutes ses formes : fiction, documentaire, cinématographies peu diffusées, cinéma en direction des jeunes publics, patrimoine et répertoire. Il porte deux festivals, le Festival Les Enfants font leur cinéma et le Festival du film franco-arabe de la Ville de Noisy-le-Sec. Il s'inscrit également dans les actions culturelles d'Est Ensemble, dont le Festival Repérages.

Le Cinéma Le Trianon est classé Art et Essai (labels Patrimoine Répertoire et Jeune Public). Il développe des projets avec d'autres structures culturelles des villes de Romainville et de Noisy-le-Sec, d'Est Ensemble, du département ou de la région, au regard du Schéma de Politique Culturelle d'Est Ensemble.

4. Le Resto Bar

Au sein de ce cinéma, un espace pouvant accueillir une activité de restaurant et de bar a été réhabilité en 2012 et a ainsi retrouvé ses couleurs d'origine (1962) et son bar en cuivre. Il permet de répondre à la fois à une demande des usagers du cinéma mais aussi à une clientèle plus large du

quartier. Régulièrement, des séances thématiques permettent de relier l'activité du cinéma et celle du Resto Bar.

4.1 Descriptif des espaces

Le Resto Bar est composé de :

AU RDC :

- Un office de réchauffage de 7 m²
- Une salle de 48 m² possédant une baie vitrée qui ouvre sur la terrasse
- Un espace terrasse extérieure de 20 m², nécessitant une demande auprès de la mairie
- Un local poubelle de 2 m²
- Un local technique de 1.5 m²
- La jouissance du sanitaire partagé avec le cinéma et accessible aux handicapés
- Un accès extérieur constitué par un dégagement de 2.8m²
- Et un accès intérieur par le hall du cinéma

Au R-1

- Une réserve de 11.20m² accessible depuis la porte de service située sous l'escalier

4.2 Activité du Resto Bar

L'activité du Resto Bar ne vise pas à proposer une cuisine de restauration élaborée, car la puissance installée est égale à 20 kVA.

La cuisine permet de réaliser l'assemblage de prestations froides ou chaudes et de préparer des plats cuisinés uniquement dans les équipements décrits ci-dessous, au point 4.4. Les grillades et friteuses sont interdites.

Les prestations chaudes sont exclusivement réalisées à partir de produits pré-élaborés remis en température et/ou assemblés sur place.

Les prestations froides sont réalisées majoritairement à partir de produits pré-élaborés complétés de produits frais.

Le restaurant est prévu pour :

- le service à table
- le service au bar
- le service au comptoir

La capacité en terme de couverts du lieu sur un service est estimée à 40.

4.3 Contraintes réglementaires et techniques

Les locaux mis à disposition pour la gestion et la préparation des plats (office, réserve, local poubelle) sont soumis au respect du Code du Travail et à l'ensemble des règles professionnelles relatives à l'hygiène alimentaire. L'exploitant doit faire son affaire de la déclaration de son activité aux services compétents, et doit fournir à Est Ensemble la copie de la déclaration d'ouverture de l'établissement auprès de la Direction Départementale pour la Protection des Populations (déclaration de manipulation de denrées animales) et l'attestation de formation de la personne formée aux règles d'hygiène alimentaire (décret 2011-731 du 24 juin 2011), et ce, avant le début de l'exploitation.

En termes de sécurité incendie, le Resto bar est soumis au classement ERP de type N (restaurant et débit de boissons) à l'intérieur d'un bâtiment de type L de 3ème catégorie.

L'exploitant ne peut en aucun cas déposer, même provisoirement, les portes coupe-feu assurant l'isolement requis des locaux, les extincteurs nécessaires ainsi que les plans d'évacuation. Toute modification de ce type est considérée comme des travaux et doit donc être encadrée par la procédure décrite à l'article 5.2 suivant. S'il est constaté qu'un de ces éléments est déposé malgré tout, il doit être remis en place sous 24h. Passé ce délai, Est Ensemble fait intervenir une entreprise aux frais de l'exploitant.

4.4 Equipements mis à disposition dans le Resto Bar

- Equipement de la cuisine :
 - o un four
 - o un lave-vaisselle
 - o un réfrigérateur
 - o un plan de travail
 - o des espaces de rangements

- un évier
- une hotte
- un ballon d'eau chaude
- des ustensiles de cuisine et de vaisselle
- Un bar en cuivre :
 - des étagères
 - 3 armoires réfrigérées
 - un lave-verres
 - une machine à glaçons
 - 1 bac évier
- Une armoire réfrigérée
- 12 tables (8 de 2 personnes ; 4 de 4 personnes)
- 34 chaises
- 2 tabourets de bar
- 2 banquettes (une de 3.55m et une de 1.85m)
- Equipement de la réserve :
 - des fûts à bière
 - des étagères
 - 2 armoires frigorifiques

5. Remise des lieux – Travaux et aménagements – Etat des lieux

5.1 Remise des lieux

L'exploitant prend les lieux tels qu'ils lui sont remis, sans pouvoir exercer aucun recours contre Est Ensemble, ni faire aucune réclamation pour quelque cause que ce soit.

5.2. Aménagements

L'exploitant ne peut réaliser aucune construction, démolition ou modification des locaux sans le consentement exprès d'Est Ensemble et l'accord de l'architecte du cinéma.

Il peut effectuer les aménagements qui seraient jugés nécessaires à son exploitation à ses frais, sous réserve de l'obtention de l'accord d'Est Ensemble et de la commission de sécurité si celle-ci doit être consultée, tant sur le projet lui-même que sur la date des travaux. A cette fin, un dossier technique complet détaillant les travaux est transmis, au moins deux (2) mois avant la date envisagée de début des travaux.

De même, ces travaux doivent recevoir l'accord d'Est Ensemble avant leur réception.

Si les travaux objet de la demande concernent des modifications de façade, de cloison, de portes, d'électricité, d'alarme incendie, une notice de sécurité doit être fournie. Dans ce cas, le délai de transmission de cette demande doit être de sept (7) mois avant le début envisagé des travaux pour intégrer le délai d'instruction et de validation de la commission de sécurité.

Dans tous les cas, la conformité de ces travaux doit être contrôlée en amont par un organisme agréé, le rapport de vérification doit être joint au dossier de demande. Le PV de réception des travaux ainsi que le RVRAT du contrôleur technique doivent également être transmis à la fin des travaux.

L'exécution de ces aménagements n'engage que la seule responsabilité de l'exploitant, la responsabilité d'Est Ensemble ne pouvant être engagée à l'occasion du contrôle exercé par lui sur les projets d'aménagement et sur l'exécution des travaux effectués par l'exploitant.

Est Ensemble se réserve le droit de faire remettre les lieux en l'état primitif aux frais et risques de l'exploitant, lorsque les travaux n'ont pas été approuvés par lui ou lorsqu'à la réception, ils ne correspondent pas au projet initial autorisé.

L'exploitant doit, ainsi que ses entrepreneurs, respecter les consignes qui leur sont données par les services compétents d'Est Ensemble pour le fonctionnement des chantiers.

5.3. Charge des travaux

Est Ensemble prend à sa charge toutes les réparations touchant au clos couvert et structures porteuses ainsi que les installations de chauffage et de ventilation du cinéma qui sont rendues nécessaires consécutivement à une utilisation normale des lieux.

L'exploitant doit alors souffrir, sans indemnité et quelle qu'en soit la durée, les travaux et réparations effectuées. Dans ce cas, Est Ensemble s'efforce de limiter, dans la mesure du possible, la gêne qu'il peut causer.

L'exploitant est tenu d'assurer toutes réparations dites locatives nécessaires pour maintenir les lieux concédés ainsi que les installations en bon état d'entretien.

Il répond des dégradations de l'ensemble des équipements et mobiliers appartenant à Est Ensemble, provenant d'abus de jouissance et du fait de la clientèle.

Est Ensemble se réserve le droit de faire visiter les lieux à tout moment par toute personne de son choix et de prescrire à l'exploitant les travaux à effectuer pour le bon entretien des locaux et de leurs installations.

5.4. Etat des lieux

Il est fait un état des lieux contradictoire avant l'entrée dans les lieux, et au moment de la sortie des lieux.

Lorsque des travaux sont effectués par l'exploitant avec l'accord d'Est Ensemble, l'état des lieux initial est alors amendé.

6. Matériel et mobilier

L'exploitant peut effectuer les acquisitions et l'installation d'autres matériels et équipements nécessaires (ex : mobilier, petit électroménager, décoration, etc.) à son exploitation à ses frais, sous réserve de la conformité avec les réglementations en vigueur. Toute proposition de modification des locaux doit être accompagnée au minimum d'une validation d'un contrôleur technique.

Il fait un inventaire précis et détaillé des matériels et mobilier installés dans les locaux, confirmé par factures ou tout autre justificatif, qu'il communiquer à Est Ensemble. Cet inventaire est annexé à la convention.

Tout nouveau mobilier choisi par l'exploitant est soumis à l'approbation d'Est Ensemble.

Il en est de même pour la mise en place d'une enseigne extérieure. L'accord d'Est Ensemble ne le dispense pas d'établir une demande auprès de la Ville compétente en matière d'urbanisme et de règlement de publicité.

A la fin de la convention, Est Ensemble ne pourra en aucun cas être tenu de rembourser l'exploitant pour l'acquisition de ces matériels et équipements.

7. Mise à disposition par l'exploitant à Est Ensemble

L'exploitant met à disposition d'Est Ensemble l'espace public du ciné-café, sans contreparties financières, au maximum trois (3) fois dans l'année.

Est Ensemble s'engage à en faire la demande deux (2) mois en amont.

Avant d'avoir recours à cette demande de mise à disposition, et pour les cas où une prestation de type de traiteur est attendue, Est Ensemble s'engage à solliciter en priorité un devis auprès de l'exploitant.

8. Charges de l'exploitant

L'exploitant acquitte sans aucun recours possible contre Est Ensemble, les impôts et taxes de toute nature afférents à l'exploitation de son établissement.

9. Responsabilité - Assurances

9.1. Obligations d'Est Ensemble

Est Ensemble a souscrit une police d'assurance couvrant sa responsabilité civile et une police d'assurance dommages aux biens.

9.2. Obligations de l'exploitant

L'exploitant, pendant la période de mise à disposition, souscrit les polices d'assurances appropriées auprès d'une ou de plusieurs compagnies notoirement solvables, couvrant sa responsabilité civile, le risque locatif, les dommages aux biens, le recours des voisins et des tiers, ainsi que les dommages causés à ses aménagements, agencements, installations, matériels, mobilier, marchandises et autres biens situés dans les locaux occupés, par l'incendie, l'explosion, les risques électriques, les dégâts des eaux, les risques naturels, les vols ainsi que les risques spécifiques à la profession du client.

L'exploitant fait également garantir l'ensemble des risques résultant de son activité notamment en cas de dommages corporels ou matériels provoqués directement ou indirectement du fait de l'usage de ses biens, aménagements ou installations de son fait, du fait de ses préposés, du fait de ses clients ou de tout tiers intervenant pour son compte.

L'exploitant renonce, ainsi que ses assureurs, à tout recours contre Est Ensemble et ses assureurs.

L'exploitant remet à Est Ensemble son contrat d'assurance et la renonciation à recours lors de son entrée dans les lieux. Il s'engage à remettre annuellement son attestation d'assurances.

10. Conditions financières

10.1 Redevance et paiement

L'exploitant versera à Est Ensemble une redevance mensuelle de 1 500 € HT soit 1 800 € TTC sur la base du taux de TVA en vigueur (20%) et les charges liées aux fluides comprises (eau, électricité, chauffage).

Cependant, afin de tenir compte du démarrage progressif de l'activité et des efforts à fournir par l'exploitant pour conquérir et fidéliser une clientèle dans un contexte de travaux liés à l'arrivée du métro, Est Ensemble propose une minoration de la redevance la première année d'exploitation :

- Du 1^{er} novembre 2018 au 30 avril 2019 de 1 100 € HT soit 1 320 € TTC sur la base du taux de TVA en vigueur (20%) et les charges liées aux fluides comprises (eau, électricité, chauffage).
- Du 1^{er} mai au 31 octobre 2019 de 1 250 € HT soit 1 500 € TTC sur la base du taux de TVA en vigueur (20%) et les charges liées aux fluides comprises (eau, électricité, chauffage).

A partir du 1^{er} novembre 2019, la redevance à taux plein sera appliquée.

La redevance est mensuelle et exigible avant le 5 de chaque mois. En cas de retard dans le paiement et après mise en demeure non suivie d'effets dans un délai de 10 jours, les sommes dues portent intérêt au taux légal d'intérêt par mois de retard.

Par ailleurs, afin de permettre un suivi de l'évolution de l'activité de l'exploitant, ce dernier devra fournir tous les ans à l'EPT Est Ensemble, le chiffre d'affaires de l'établissement de l'année n-1 via un bilan comptable certifié.

10.2 Révision du montant de la redevance

Le montant de la redevance peut être redéfini en cas de renouvellement de la convention, lors du renouvellement.

10.3 Dépôt de garantie

Un dépôt de garantie équivalent à 2 mois de redevance HT, soit 3 000 €, est demandé à la signature de la convention. Il est remis en chèque à l'ordre du Trésor Public. Ce chèque est encaissé.

11. Conditions générales d'exploitation

11.1. Licence

Toutes les demandes d'ouverture de licence doivent être faites par le prestataire désigné.

11.2. Distributeurs de confiserie

La mise en place et l'exploitation de distributeurs de confiserie et boissons n'est pas possible dans l'enceinte du cinéma. Seule est convenue, dans la présente convention, la vente au comptoir.

11.3. Horaires d'ouverture - livraisons

Le Resto Bar peut être ouvert tous les jours de la semaine, de 10h à minuit.
Les aménagements horaires journaliers sont à définir par l'exploitant.

Dans la définition de ses horaires d'ouverture/fermeture du Resto Bar, l'exploitant devra respecter l'arrêté Préfectoral n°2016-4124 en vigueur, fixant les horaires de ouverture maximum de 5 heures du matin à minuit.

11.4. Entretien – Hygiène - Consignes

L'entretien courant des espaces de l'emprise du Resto Bar est à la charge de l'exploitant.
L'exploitant exerce son activité dans le respect des lois et règlements, notamment en matière d'affichage, d'hygiène, de salubrité et de sécurité. Les bacs de rétention des eaux grasses doivent être entretenus au minimum selon la périodicité en vigueur (vidage, curage, nettoyage), les filtres de la hotte d'extraction doivent être changés régulièrement, et l'exploitant doit transmettre une fois par an les attestations de réalisation de ces prestations à Est Ensemble.
Les locaux sont tenus en parfait état de propreté, les poubelles étanches sont stockées dans un local de service prévu à cet effet et mis à disposition de l'exploitant.

Il est interdit de stocker des matériaux, du matériel dans les locaux autres que prévus à cet effet, le preneur doit donc s'assurer régulièrement qu'aucun entreposage de ce type ne s'opère, même provisoirement, notamment dans les sas de distribution des locaux ni dans les circulations, ni devant les portes servant d'issue de secours.

Le preneur doit s'assurer quand il ferme l'établissement que toutes les issues sur l'extérieur sont bien verrouillées.

12. Fin de la convention

12.1 Résiliation au terme de la convention

Au terme normal de la convention, l'exploitant doit avoir évacué les lieux et les laisser en bon état. Il ne peut pas prétendre à une quelconque indemnité, notamment du fait des aménagements effectués.

12.2 Résiliation anticipée

12.2.1 Du fait de l'exploitant

La résiliation ne peut être prononcée que si elle est justifiée par des circonstances graves ou exceptionnelles de nature à bouleverser les conditions matérielles ou économiques des activités autorisées. Dans tous les cas, la demande doit être présentée au moins six (6) mois à l'avance, par lettre recommandée avec accusé de réception adressée à Est Ensemble, assortie de toutes justifications utiles. La résiliation ne donne pas lieu à indemnisation.

12.2.2. Du fait d'Est Ensemble

Est Ensemble peut résilier à tout moment avant terme la convention, pour un motif d'intérêt général. La résiliation intervient trois (3) mois après la date de réception, par l'exploitant, du courrier de notification en recommandé avec accusé de réception.

L'exploitant peut alors obtenir une indemnité compensatrice des dépenses justifiées qu'il a supportées pour l'aménagement des lieux mis à sa disposition.

Le remboursement des installations immobilières (second œuvre et agencements) se fait sur la base de la valeur non amortie des installations, calculée prorata temporis par rapport à la durée de la convention.

Si par suite de la résiliation, des matériels et mobiliers mis en place par l'exploitant lui deviennent inutilisables, il peut obtenir d'Est Ensemble que ceux-ci lui soient repris à une «valeur à dire d'expert», sous réserve d'avoir fourni un inventaire précis et détaillé lors de l'état des lieux. Aucune autre indemnité relative à un éventuel préjudice n'est versée.

12.2.3. Pour inobservation de la convention

En cas d'inobservation caractérisée de la convention par l'une des parties, l'autre partie la met en demeure d'y remédier par lettre recommandée avec accusé de réception.

Si la mise en demeure n'est pas suivie d'effets dans le délai d'un mois suivant la réception de celle-ci, la résiliation intervient à compter de la date de réception d'un courrier recommandé avec avis de réception notifiant la résiliation.

La résiliation pour inobservation de la convention ne donne lieu à aucune indemnité.

13. Publicité

Le présent avis de publicité est publié sur les sites Internet suivants :

- Site d'Est Ensemble : www.est-ensemble.fr
- Site du cinéma Le Trianon : www.cinematrianon.fr
- Sites des Villes de Romainville et de Noisy-le-Sec : www.ville-romainville.fr et www.noisysecc.net

14. Calendrier prévisionnel de la procédure

Le calendrier prévisionnel est le suivant :

- Lancement de l'avis de publicité : 31 juillet 2018
- Visites des lieux : sur rendez-vous (voir point n°15 du présent avis)
- Réception des projets : mercredi 12 septembre 16h dernier délai
- Analyse des candidatures : du 12 septembre au 3 octobre
- Choix du candidat : bureau de territoire du 17 octobre
- Début d'exploitation : 1^{er} novembre 2018

15. Visites du site

Une visite sur site est obligatoire. Elle doit être effectuée avant l'établissement des propositions.

Les personnes à contacter sont les suivantes :

- Annie Thomas (directrice du Cinéma le Trianon) : 01 83 74 56 02 – annie.thomas@est-ensemble.fr
- Julien Tardif (directeur-adjoint du Cinéma le Trianon) : 01 83 74 56 03 – julien.tardif@est-ensemble.fr

16. Contenu du dossier de candidature

Les opérateurs intéressés doivent présenter un dossier composé des pièces suivantes :

- Lettre de candidature, indiquant nom et pouvoirs de la personne habilitée à engager le candidat, les coordonnées du candidat, le nom du mandataire éventuel, la compréhension du contexte (étude de marché notamment) et la motivation
- Extrait Kbis ou statuts de la société ou enregistrement auprès de la chambre des Métiers,
- Descriptif du projet (gamme de produits proposés, tarifs, services proposés, horaires d'ouverture, proposition de partenariats avec le cinéma)
- Renseignements permettant d'évaluer les capacités financières du candidat (chiffres d'affaires sur 2 ans et commenté, bilans actifs, expérience dans le métier)
- Compte d'exploitation prévisionnel sur 2 ans
- Une présentation détaillée des moyens humains mobilisés (CV de la personne référente et CV des autres membres de l'équipe, ainsi que l'organisation de l'équipe pour réaliser les prestations)
- Une attestation sur l'honneur certifiant que le candidat et ses salariés n'ont pas fait l'objet d'une condamnation judiciaire
- Une attestation d'assurance pour les risques professionnels.
- L'attestation de visite de site

L'Etablissement Public territorial peut demander des compléments d'information et des précisions.

17. Sélection

Les propositions sont examinées au vu des critères suivants :

- Expérience professionnelle dans le domaine de la restauration et motivation : 40%
 - o CV de la personne référente
 - o CV des autres membres de l'équipe ainsi que l'organisation de l'équipe pour réaliser les prestations
 - o Compréhension du contexte et notamment des contraintes du lieu
 - o Motivation
- Offre proposée : 40 %
 - o gamme de produits
 - o politique tarifaire
 - o horaires d'ouverture
 - o propositions de partenariats avec le cinéma
- Volet financier : 20 %
 - o viabilité économique du projet

Après analyse au vu des critères énumérés ci-dessus, Est Ensemble sélectionne le projet le plus adapté.

Un entretien peut être réalisé en cas de besoin avec trois candidats au maximum (les trois premiers candidats selon les critères de sélection). Les candidats sont informés que la date prévisionnelle de cet entretien est, le cas échéant, le lundi 24 septembre 2018.

18. Remise des plis

Les candidats adressent leur proposition, sous pli cacheté, par voie postale (par lettre recommandée avec avis de réception) ou la déposent en main propre à l'accueil de l'Hôtel du Territoire (contre récépissé), à l'adresse suivante :

Etablissement Public Territorial Est Ensemble
Direction de la Culture
100 avenue Gaston Roussel - 93232 Romainville Cedex
Horaires de l'accueil : 9h-12h30 – 14h- 17h30.

L'enveloppe extérieure doit porter la mention : « Candidature pour occupation temporaire du domaine public – Resto Bar du Cinéma Le Trianon »

Date limite de réception des propositions : le mercredi 12 septembre 2018 à 16h00.

Tous les plis arrivant après les date et heure limites indiquées ci-dessus, ne sont pas ouverts et ne sont donc pas analysées. Les plis arrivés hors délais sont archivés à l'EPT Est Ensemble.

19. Renseignements techniques et administratifs

Renseignements administratifs auprès de :

Christel Groshenry
Chargée de mission cinéma
01 79 64 53 60
Mail : christel.groshenry@est-ensemble.fr

Renseignements techniques auprès de :

Annie Thomas
Directrice du Cinéma Le Trianon
01 83 74 56 02
Mail : annie.thomas@est-ensemble.fr

Julien Tardif
Directeur-adjoint du cinéma
01 83 74 56 03
Mail : julien.tardif@est-ensemble.fr