



**Mise à disposition de locaux pour l'exploitation d'un espace de restauration au sein du jardin des Prébendes d'Oé dans le cadre d'une concession d'occupation temporaire et précaire.**

Cahier des Charges

Date limite de réception des dossiers:  
**23/05/2022 à 12h00**

**Mairie de Tours**  
**DIRECTION EDUCATION ET ALIMENTATION**  
et  
**DIRECTION DU COMMERCE**  
1 à 3 RUE DES MINIMES  
**37926 TOURS CEDEX 9**

<b>1. PREAMBULE.....</b>	<b>3</b>
A. LE JARDIN DES PREBENDES D’OE .....	3
B. TOURS CITE DE LA GASTRONOMIE .....	3
C. LA STRATEGIE ALIMENTAIRE.....	3
<b>2. OBJET DE LA CONSULTATION .....</b>	<b>4</b>
<b>3. DESCRIPTIONS DES BIENS CONCEDES.....</b>	<b>4</b>
A. LOCALISATION DES BIENS ET DES ESPACES CONCEDES .....	4
B. NATURE DES BIENS ET DES ESPACES CONCEDES .....	4
i. <i>Locaux</i> .....	4
ii. <i>Matériels et équipements</i> .....	4
iii. <i>Contraintes techniques d’activités</i> .....	5
<b>4. CONTRAINTES D’EXPLOITATION.....</b>	<b>5</b>
A. NATURE DES ACTIVITES AUTORISEES.....	5
B. CARACTERISTIQUES MINIMALES DE L’OFFRE .....	5
C. RESPECT DES REGLES D’HYGIENE ET DE SALUBRITE .....	6
D. REGLEMENT ET HORAIRES .....	6
i. <i>Cas général</i> .....	6
ii. <i>Adaptation des horaires</i> .....	6
iii. <i>Ouverture exceptionnelle du parc</i> .....	6
iv. <i>Fermeture exceptionnelle du parc en cas d’avis de tempête</i> .....	6
<b>5. DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES.....</b>	<b>7</b>
A. NATURE DE LA CONVENTION D’OCCUPATION .....	7
B. FORMALISATION DE LA CONVENTION D’OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC .....	7
i. <i>Espace de restauration</i> .....	7
ii. <i>Terrasse</i> .....	7
C. REVOCATION ET SUSPENSION DE LA CONVENTION D’OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC .....	7
D. DUREE DE L’EXPLOITATION.....	7
<b>6. DISPOSITIONS FINANCIERES ET ASSURANCES .....</b>	<b>8</b>
A. DISPOSITIONS FINANCIERES .....	8
i. <i>Part fixe</i> .....	8
ii. <i>Part variable</i> .....	8
B. ASSURANCES.....	8
<b>7. PRESENTATION DES OFFRES.....</b>	<b>8</b>
A. PIECES A FOURNIR .....	8
B. DUREE DE VALIDITE DES OFFRES .....	10
<b>8. SELECTION DES CANDIDATS .....</b>	<b>10</b>
A. CRITERES DE SELECTION .....	10
B. NEGOCIATION .....	10
<b>9. REMISE DES OFFRES ET INFORMATION .....</b>	<b>10</b>
A. CONDITIONS DE REMISE DES OFFRES .....	10
B. VISITE DE SITE.....	11
C. DEMANDE D’INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES .....	11
<b>10. ANNEXES .....</b>	<b>11</b>

## **1. PREAMBULE**

Cité Internationale de la Gastronomie, la Ville de Tours est propriétaire d'un bâtiment avec terrasse à usage de restauration légère situé dans l'enceinte du Jardin des Prébendes d'Oé.

La Ville souhaite en concéder l'exploitation dans le cadre d'une convention d'occupation précaire prenant notamment en compte les éléments structurants suivants :

### a. Le jardin des Prébendes d'Oé

Véritable emblème de la ville de Tours, le jardin des Prébendes d'Oé est un espace particulièrement propice à la promenade, la rêverie, la contemplation et l'émotion.<sup>1</sup> Le candidat devra définir son projet d'exploitation en prenant en considération le caractère des lieux.

### b. Tours cité de la gastronomie

La Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires<sup>2</sup> a désigné Tours comme l'une des quatre villes du réseau des cités de la gastronomie<sup>3</sup> aux côtés de Paris-Rungis Lyon et Dijon. Le candidat devra ainsi définir son projet d'exploitation en prenant en compte le positionnement de la Ville dans ce cadre et notamment les trois axes suivants.

- la dimension culturelle de l'alimentation,
- la mise en valeur des produits de nos terroirs tourangeaux,
- l'accessibilité de la gastronomie à toutes et tous, via notamment l'éducation au goût.

### c. La stratégie alimentaire

La Ville de Tours a adopté sa stratégie alimentaire par délibération du 28 septembre 2021. La ville souhaite ainsi que l'exploitant propose dans le cadre de son activité une offre alimentaire variée, accessible et de qualité prenant pleinement en compte les orientations de cette stratégie.

→ annexe 1

---

<sup>1</sup> <https://www.tours.fr/services-infos-pratiques/250-jardin-des-prebendes.htm>

<sup>2</sup> <https://repasgastronomiquedesfrancais.org/quest-ce-que-le-rgf/la-mission/>

<sup>3</sup> <https://www.tours.fr/decouvrir-tours/447-gastronomie.htm>

## **2. Objet de la consultation**

Mise à disposition de locaux pour l'exploitation d'un espace de restauration au sein du jardin des Prébendes d'Oé dans le cadre d'une concession d'occupation temporaire et précaire pour une durée prévisionnelle de 9 mois avec reconductions possibles.

## **3. Descriptions des biens concédés**

### a. Localisation des biens et des espaces concédés

Les locaux sont situés 5 rue Roger Salengro à Tours à proximité de l'entrée principale du site.

→ voir plan masse en annexe 2

Le bâtiment est un ERP de 5<sup>ème</sup> portant le numéro E-261-01657-000, classé en type N.

### b. Nature des biens et des espaces concédés

#### *i. Locaux*

Le preneur disposera d'un bâtiment d'une superficie d'environ 40 mètres carrés comprenant :

- une salle de restauration pour **19 personnes maximum**,
- une banque d'accueil,
- une zone de préparation,
- une réserve,
- un sas sanitaire ainsi qu'un WC privatif.

→ Le plan détaillé des locaux figure en annexe 3

Le preneur pourra également exploiter la terrasse contiguë.

#### *ii. Matériels et équipements*

La ville fournit au preneur le mobilier et l'électroménager suivants : → annexe 4

- une armoire froide positive,
- un vidoir,
- un bac de plonge de préparation,
- un lave-vaisselle frontal,
- un fourneau électrique,
- une hotte aspirante tout inox,
- un lave-mains,
- une table de préparation tout inox

Les biens mis à dispositions du preneur sont propriétés de la Ville et devront être restitués en bon état de fonctionnement à l'issue de la convention.

Un inventaire intermédiaire et contradictoire sera réalisé chaque année.

### *iii. Contraintes techniques d'activités*

Le preneur disposera de compteurs d'eau et d'électricité à son nom et en assurera la prise en charge technique et financière sous sa responsabilité.

La puissance électrique actuellement installée est de 36 KVA.

Le preneur procédera à l'entretien du bac dégraisseur suivant des modalités fournies lors de la remise des clés.

Le preneur s'assurera du respect des règles de sécurité et d'accessibilité applicables aux ERP de 5<sup>ème</sup> catégorie y compris l'installation et la maintenance des dispositifs de lutte contre l'incendie le cas échéant.

## **4. Contraintes d'exploitation**

### a. Nature des activités autorisées

Le preneur peut utiliser les locaux et équipements mis à disposition pour les seules activités suivantes :

#### **Activités de restauration légère et de ventes annexes de produits alimentaires.**

La consommation pourra se faire sur place ou à emporter.

### b. Caractéristiques minimales de l'offre

L'offre du candidat devra respecter les caractéristiques minimales suivantes :

- Un modèle de gestion de l'espace de restauration totalement autonome, comprenant le personnel, les stocks et le matériel nécessaire en complément du matériel mis à disposition par la Ville le cas échéant.
- Une **qualité du service** équivalente à celle attendue d'un restaurant classique. Il sera du ressort du prestataire d'avoir un effectif de personnel suffisant afin d'assurer le bon fonctionnement de la structure et garantir la satisfaction de la clientèle.
- Une offre de restauration de qualité prenant en compte le statut de Tours Cité Internationale de la Gastronomie et valorisant des produits de qualité et de saison, si possible dans le respect des circuits courts et locaux ;
- Une offre de boissons fraîches et chaudes, avec ou sans alcool, dans les limites permises par la licence restauration (petite licence restaurant ou licence restaurant)<sup>4</sup>
  - o Pour la vente d'alcool, la consommation sera limitée à l'accompagnement des repas.
- La prise en compte des paiements au minimum par carte bancaire et par espèces

---

<sup>4</sup> <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F22379>

c. Respect des règles d'hygiène et de salubrité

Le preneur désigné devra effectuer les déclarations sanitaires nécessaires auprès de la D.D.P.P et s'engage à fournir à la Ville le récépissé de déclaration sanitaire qui lui sera délivré.

L'exploitant est seul responsable de la propreté du matériel mis à sa disposition ainsi que de son propre matériel.

Le matériel ainsi que l'utilisation des locaux devront répondre aux normes sanitaires d'hygiène en vigueur.

En cas de crise sanitaire type COVID 19, le preneur devra se conformer strictement aux prescription gouvernementales.

d. Règlement et horaires

*i. Cas général*

Le jardin étant ouvert de 7H45 à 17H30 entre le 1<sup>er</sup> novembre et le 29 février, de 7H45 à 19H30 du 1<sup>er</sup> mars au 31 mai et du 1<sup>er</sup> septembre au 31 octobre et de 7h45 à 21H du 1<sup>er</sup> juin au 31 aout, le preneur devra se conformer à cette amplitude horaire

Le preneur sera tenu de respecter le règlement général des parcs et jardins de la Ville de Tours ainsi que le règlement particulier relatif aux Jardins Historiques accessible sur le site Internet de la Ville de Tours. <sup>5</sup>

Pour toute installation débordant dans les espaces verts et pelouse, le preneur devra prendre l'attache de la Direction Patrimoine Végétal et Biodiversité.

*ii. Adaptation des horaires*

Le preneur sera tenu de se conformer à toute évolution des horaires d'ouverture du jardin. Le preneur sera alors notifié par la Direction Patrimoine Végétal et Biodiversité dans un délai raisonnable.

*iii. Ouverture exceptionnelle du parc*

En cas d'ouverture exceptionnelle du jardin lors d'une manifestation autorisée par la Ville, le preneur pourra exercer son activité. L'ouverture nocturne sera alors conditionnée au respect de la tranquillité du voisinage.

*iv. Fermeture exceptionnelle du parc en cas d'avis de tempête*

En cas de fort épisodes de vent le jardin pourra être fermé pour des raisons de sécurité.

---

<sup>5</sup> <https://www.tours.fr/services-infos-pratiques/248-horaires-et-reglements.htm>

## **5. Dispositions administratives et financières**

### a. Nature de la convention d'occupation

L'attribution de la concession d'un espace de restauration au jardin des Prébendes d'Oé est régie par les dispositions du code général de la propriété des personnes publiques dans sa rédaction issue de l'ordonnance n°2017-562 du 19 avril 2017 et par le présent cahier des charges.

Il ne s'agit ni d'un marché public, ni d'une concession de service public, ni d'une concession de travaux.

### b. Formalisation de la convention d'occupation du domaine public

#### *i. Espace de restauration*

Une convention d'occupation du domaine public sera établie entre la ville et le preneur sous la forme d'une concession domaniale, précaire et révocable.

→ modèle en annexe 5

#### *ii. Terrasse*

La terrasse dont l'exploitation est autorisée relèvera d'un permis de stationnement distinct de la concession.

Une demande devra être faite annuellement auprès de la direction du commerce. La Ville percevra alors les droits fixés par la délibération des tarifs municipaux en vigueur.

### c. Révocation et Suspension de la convention d'occupation du domaine public

L'autorisation d'occupation du domaine public est personnelle, incessible et peut être révoquée par la Ville, sans préavis ni indemnité, soit pour des motifs d'intérêt général soit pour non-respect par le permissionnaire des conditions fixées par arrêté municipal portant règlement des conditions d'occupation du domaine public sur le territoire de la Ville de Tours et des conditions spéciales énoncées dans le présent cahier des charges ou la convention d'occupation.

En cas de force majeure ou de risques spéciaux ne permettant pas de garantir la sécurité des participants, l'exploitation pourra être suspendue : évènement exceptionnel, alerte météorologique, phénomène catastrophe, mesures sanitaires, incendie, explosion, etc.

### d. Durée de l'exploitation

Cette convention sera d'une durée prévisionnelle de 9 mois. Elle débutera à compter de la date de notification de la convention d'occupation domaniale ou au plus tard à la date de remise des clefs et s'achèvera le 28/02/2023.

La convention pourra ensuite être renouvelée de façon expresse par période de 12 mois dans la limite de 2 reconductions.

## **6. Dispositions financières et assurances**

### a. Dispositions financières

Le preneur percevra les recettes liées à son activité.

Le preneur versera une redevance d'occupation du domaine public comportant une part fixe et une part variable sur le chiffre d'affaires. La part variable sera proposée par le candidat dans son offre.

#### *i. Part fixe*

- Montant

Conformément à la délibération du 06/12/2021 le montant de la part fixe annuelle sera de 8266,65 € TTC

- Révision

Ce montant sera révisé le 01/01 de chaque année selon ILAT du 2<sup>e</sup> trimestre N-1.

- Versement

La part fixe de la redevance sera versée trimestriellement et sera versée au prorata temporis pour la 1<sup>ère</sup> année

#### *ii. Part variable*

- Montant

En outre, le preneur proposera dans son offre le versement d'une part variable à la Ville équivalente à un pourcentage du chiffre d'affaires réalisé dès le 1er Euro.

- Versement

Cette dernière sera appelée annuellement à terme échu.

### b. Assurances

Le preneur devra souscrire les contrats d'assurance nécessaires pour a minima:

- garantir les risques locatifs au titre des locaux occupés et pour les biens et équipements mis à disposition dans le cadre de la convention ;
- en prévention de ses propres préjudices financiers notamment les pertes d'exploitation ;
- garantir sa responsabilité civile en cas de dommages causés aux tiers du fait de son activité ou de l'occupation des locaux.
- couvrir les risques liés aux intoxications alimentaires.

## **7. Présentation des offres**

### a. Pièces à fournir

Les candidatures seront entièrement rédigées en langue française.



Chaque candidat devra produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes qui seront datées et signées par la personne habilitée.

- dossier administratif
  - Extrait Kbis de moins de 3 mois ;
  - Le cas échéant, attestation URSSAF de moins de 3 mois ;
  - Le CV du preneur permettant d'apprécier ses qualifications et son expérience en matière de restauration
  - Les attestations d'assurance en cours de validité requises conformément aux prescriptions du présent cahier des charges
  - Un récépissé de déclaration sanitaire délivré par la D.D.P.P. selon la réglementation en vigueur
- Un mémoire technique détaillant le projet d'exploitation a minima sur les aspects suivants
  - Les effectifs envisagés :
  - Les modalités de mise en œuvre et de préparation des denrées. Le candidat précisera notamment :
    - La part de produits préparés sur place ;
    - La part du fait-maison
  - Le projet de carte proposé avec estimation des différents tarifs ; le candidat chiffrera dans son offre un panier moyen type plat, dessert sucré, boisson sans alcool (veiller à la stricte cohérence avec la carte)
    - Le candidat précisera si des tarifs spécifiques sont prévus pour certaines catégories spécifiques d'utilisateurs
  - Les engagements en matière de promotion de produits locaux, de qualité et de saison (politique d'approvisionnement ( circuits courts...), fournisseurs prévisionnels);
  - L'amplitude d'ouverture envisagée (calendrier et plage horaires)
  - La prise en compte des enjeux liés au site remarquable Jardin des Prébendes, au label Tours Cité Internationale de la Gastronomie et à la stratégie alimentaire ;
  - Les engagements en matière de développement durable et de promotion du zéro-déchets ;

→ Les propositions du candidat seront illustrées de documents graphiques et photographiques

- Une étude économique sur la durée de la concession précisant à minima les aspects suivants :
  - Le statut de la structure :
  - Le compte d'exploitation prévisionnel sur la durée prévisionnelle de la convention soit 9 mois;

- Le candidat veillera à la cohérence entre le nombre de couverts possible en intérieur et en extérieur avec la capacité des équipements.
- **Le candidat pourra proposer en variante une offre portant sur la durée maximale de la concession, reconductions comprises telle que définie à l'article 5-b, soit 33 mois (9 + 12 +12).**
  - La part variable de redevance proposée pour l'offre de base et l'offre variante éventuelle

b. Durée de validité des offres

Les offres seront valables pendant 45 jours à partir de la date limite de remise des offres.

## **8. Sélection des candidats**

a. Critères de sélection

Les dossiers des candidats seront jugés sur la base des critères suivants :

- 1- Qualité du projet d'exploitation appréciée à partir du mémoire technique fourni par le candidat;
- 2- Performance et cohérence du projet économique sur la durée de la convention appréciée à partir de l'étude économique fournie par le candidat.

b. Négociation

La Ville se réserve le droit d'engager des négociations avec le ou les candidats de son choix et de les auditionner dans ce cadre.

## **9. Remise des offres et information**

a. Conditions de remise des offres

Les candidats transmettront leur offre avant la date et l'heure limites indiquées sur la page de garde du présent cahier des charges:

- **soit par courriel** avec accusé de lecture adressé à :
  - à titre principal : m.giovanetti@ville-tours.fr
  - **en copie de sécurité à : f.gleize@ville-tours.fr**
  - Format de fichiers : format type PDF.

→ En cas de virus l'offre sera considérée comme irrégulière et rejetée sans avoir été ouverte. Le candidat sera autorisé à remettre une nouvelle offre avant la date butoir.

- **soit par lettre recommandée** avec accusé de réception adressé à :

*Monsieur le Maire de Tours*

*Direction de l'Éducation et de l'Alimentation*

*1-3 rue des Minimes*

*37926 TOURS cedex 9*

- **soit en la déposant contre récépissé** du lundi au jeudi de 8h30 à 17h et le vendredi de 8h30 à 16h30 en cette même adresse **avec la mention** :

<b>VILLE DE TOURS - Concession d'un espace de restauration au sein du jardin des Prébendes d'Oé – NE PAS OUVRIR</b>
---

Les soumissions qui seraient remises ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limite ne seront pas retenues.

Pour les envois par courriel, seront pris en compte la date et l'heure de réception effective sur la boîte mail du destinataire principal.

b. Visite de site

Une visite du site est prévue **le 17 mai 2022 de 15h00 à 17h00**. Rendez-vous sur place. Le candidat formalisera sa demande de participation par écrit ( courriel autorisé) auprès du service suivant :

*Monsieur JUBLIN*

*Direction des Grands Projets Urbains- Affaires Foncières et Immobilières*

[p.jublin@ville-tours.fr](mailto:p.jublin@ville-tours.fr)

*02.47.21.60.19*

c. Demande d'informations complémentaires

Les candidats pourront adresser toute question à la Ville aux coordonnées suivantes :

- Mathieu GIOVANETTI – Directeur Adjoint Alimentation - Courriel : [m.giovanetti@ville-tours.fr](mailto:m.giovanetti@ville-tours.fr) - Tél. : 0247216775
- Aspects économiques : Florian Gleizes – Manager commerces - Courriel : [f.gleizes@ville-tours.fr](mailto:f.gleizes@ville-tours.fr) - Tél. : 0247216147

Une réponse sera apportée à toute question parvenue au moins 8 jours avant la date limite de remise des offres.

Les réponses seront transmises à tous les candidats qui se seront manifestés et auront communiqué leurs coordonnées.

## **10. Annexes**

- Annexe 1 : Stratégie alimentaire Ville de Tours
- Annexe 2 : Plan masse
- Annexe 3 : Plan des locaux
- Annexe 4 : Liste du matériels mis à disposition et photos de l'espace de restauration
- Annexe 5 : Convention type