

## AVIS DE PUBLICITE

### OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC POUR LA GESTION ET L'EXPLOITATION DU CINE-CAFE DU CINEMA LE MELIES À MONTREUIL

#### 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 café du cinéma Le Méliès à Montreuil.

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 Méliès.

#### 2. Caractéristiques juridiques

##### 2.1 Régime juridique

L'exploitant du ciné-café 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, ni céder en tout ou partie son droit d'occupation.

##### 2.2 Durée

La convention est conclue à compter du 21 septembre 2018 et jusqu'au 30 septembre 2020.

Elle peut être renouvelée une fois, pour une durée de deux (2) ans, 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 Méliès

Le cinéma Le Méliès est intégré dans le complexe commercial Grand Angle situé dans le centre-ville de Montreuil. Il occupe un espace d'environ 3 400m<sup>2</sup> (surfaces utiles) sur 3 niveaux. Le 3ème niveau est destiné à recevoir les fonctions techniques cinématographiques. Le cinéma est doté de 6 salles pouvant accueillir 1139 spectateurs. Le cinéma est ouvert tous les jours de l'année pour les projections.

Le hall d'accueil du cinéma s'ouvre sur deux places, dont l'une d'elles est desservie par les transports RATP (bus et terminus de la ligne 9 du métro). Situé à côté du Centre dramatique national de Montreuil et de la bibliothèque centrale de la ville, le cinéma renforce, en plein centre de la ville, son pôle culturel.

Doté des trois labels d'excellence décernés par le Centre National de la Cinématographie – "Jeune public", "Recherche et découvertes", "Répertoire et patrimoine", la politique d'animation du cinéma s'inscrit dans le Schéma de Politique Culturelle d'Est Ensemble et vise notamment à valoriser des œuvres à travers les débats avec les réalisateurs et par des événements autour des films, notamment à travers des festivals, dont le festival Repérages.

Actif dans le cadre des dispositifs d'éducation à l'image pour lesquels des séances dédiées au jeune public ont lieu le matin et l'après-midi, celles de la programmation grand public se font à partir du début de l'après-midi. Une séance en fin de matinée est proposée les dimanches. L'amplitude horaire d'ouverture du cinéma se situe de 10h à 24h.

Avec plus de 300 000 billets annuels vendus, le Méliès est entré en 2018 dans le Top 200 des salles de cinéma en France.

## **4. Le projet d'espace du ciné-café**

### **4.1 Descriptif des espaces**

Le ciné-café se situe au 1<sup>er</sup> niveau du cinéma Méliès (6 salles). Il est accessible pour la clientèle par escalier et par ascenseur depuis le rez-de-chaussée et par monte-charges depuis le sous-sol pour l'exploitant. Il donne sur la zone d'attente des salles de cinéma de ce niveau ainsi que sur une terrasse extérieure.

La clientèle du café se compose des spectateurs du cinéma mais aussi des clients extérieurs car le ciné-café se situe en amont des contrôles de billets d'accès aux salles de cinéma.

Les espaces mis à disposition sont répartis sur deux niveaux, les espaces ouverts au public au R+1, les locaux dédiés au personnel au R+2, le recueil des poubelles se fait au R-1.

Les caractéristiques des espaces:

- une salle de restauration
  - o espace à table 100 m<sup>2</sup> pour 60 places
  - o espace lounge 94 m<sup>2</sup> pour 45 places
- une terrasse de 35 m<sup>2</sup> (extensible à 180 m<sup>2</sup>). L'utilisation de la terrasse est utilisable pour l'activité du ciné-café après accord du Maire et moyennant paiement des droits de voirie selon les conditions fixées par la Ville.
- un comptoir office de 53 m<sup>2</sup> et un local office de 33 m<sup>2</sup> inclus dans la salle sans séparation
- un office de réchauffage de 34 m<sup>2</sup>
- un local réserve cuisine de 15 m<sup>2</sup>
- un local de rangement mobilier de 17 m<sup>2</sup>
- une zone sanitaires de 23 m<sup>2</sup>
- un local annexe de 6 m<sup>2</sup>

### **4.2 Activité du ciné-café**

L'activité du ciné-café ne vise pas à proposer une cuisine de restauration élaborée, car la puissance installée est inférieure 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

### **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.

Les locaux sont implantés de manière à respecter la règle de "marche en avant" des produits.

En termes de sécurité incendie le ciné-café est soumis au classement ERP de type N (restaurant et débit de boissons) à l'intérieur d'un bâtiment de type L de 1<sup>ère</sup> 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 du preneur.

#### **4.4 Les équipements mis à disposition dans le ciné-café**

##### **Vestiaires – sanitaires (niveau R+2)**

Le personnel du ciné-café dispose de vestiaires, douches, sanitaires spécifiques pour un effectif de 6 personnes.

Un local annexe de 6 m<sup>2</sup> est prévu dans cette zone (hors mobilier)

##### **Réserve (niveau R+1)**

- A01 Chambre froide positive 5 m<sup>2</sup>
- A02 Evaporateur chambre froide A01
- A03 Groupe indépendant pour A02
- A04 Groupe indépendant pour B02 et B03
- A05 Ensemble de rayonnage duralinox 5 niveaux lg 6m
- A06 Armoire froide négative 1300 litres
- A07 Ensemble de rayonnage galvanisé 5 niveaux lg 3m
- A08 Armoire produits d'entretien et balais

##### **Préparations (niveau R+1)**

- B01 Plonge 1 bac 600x500 et égouttoir lg 1400mm
- B02 Armoire froide positive 650 litres
- B03 Meuble passe plats réfrigéré traversant + présentoir lg 1400mm
- B04 Conservateur mobile (glaces) 200 litres
- B05 Passe plat sur étuve + 3 lampes halogènes + 1 PC pour B04 lg 1400mm
- B06 Table du chef lg 1200mm
- B07 2 meubles bas de rangement lg 1500mm
- B08 Armoire de stérilisation 10 couteaux
- B09 Combiné cutter coupe légumes 3,5 litres
- B10 Placard mural lg 1500mm
- B11 Etagère murale lg 1500mm
- B12 Lave mains rond réglementaire
- B13 Support sacs poubelle avec couvercle 100 litres
- B14 Salamandre
- B15 Four mixte 6 niveaux GN1/1 type étroit sur étuve avec adoucisseur
- B16 Élément 2 plaques vitrocéramique 1/2 module gamme 700
- B17 Élément neutre 1/2 module gamme 700
- B18 Four micro-ondes

##### **Laverie (niveau R+1)**

- C01 Table d'entrée lisse avec bac lg 1600mm
- C02 Etagère murale lg 1100mm
- C03 Etagère murale lg 1200mm
- C04 Machine à laver à capot avec adoucisseur
- C05 Table de sortie lisse lg 1950mm
- C06 Armoire à vaisselle traversante lg 1400mm
- C07 Lave-mains rond réglementaire
- C08 Refroidisseur à déchets 1 conteneur 240 litres avec réévaporation
- C09 Poste de lavage et de désinfection

##### **Distribution – bar (niveau R+1)**

- D01 Avant bar avec espace caisse
- D02 Vitrine sandwich à encastrer 180 litres
- D03 Avant bar avec espace PMR
- D04 Evier 2 bacs 330x330x200mm + robinetterie mélangeuse
- D05 Grille égouttoir 500x200mm avec rince verre
- D06 Ensemble 3 robinets à bières + pompe et raccords sur refroidisseur de fûts
- D07 Refroidisseur de fûts + groupe incorporé capacité 1x50L + 2x20L
- D08 Lave-verres incorporé + adoucisseur
- D09 Machine à glaçons 20kg/24h incorporée
- D10 Arrière bar avec étagère
- D11 Dessous réfrigéré pour boissons boîtes + tiroir marc à café
- D12 Cave à vins 50 bouteilles

- D13 Armoire vitrée glaces
- D14 Machine à café 3 groupes + eau chaude
- D15 Moulin à café
- D16 Adoucisseur d'eau pour machine à café
- D17 Presse agrumes
- D18 Mixer de bar 1,5 litres

### **Mobilier de l'espace restauration**

- **10** Chaises collectivité "écolier" de marque MAGIS
- **21** Tables (fil rouge) de marque NILS HOLGER MOORMANN
- **10** Chaises métal pressé de marque NILS HOLGER MOORMANN
- **8** Chaises de repas chêne clair de marque KARIMOKU
- **8** Fauteuils de repas fil d'acier de marque MAGIS
- **12** bancs en bois (fil rouge) de marque NILS HOLGER MOORMANN
- **12** bancs en bois avec dossier (fil rouge) de marque NILS HOLGER MOORMANN

## **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 faire 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 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 complet et explicite 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 mois (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 elle 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 seront 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 nécessaires 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 la matière.

#### **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 contrepartie financière, au maximum trois (3) fois dans l'année.

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

L'exploitant ne peut pas refuser cette mise à disposition.

#### **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 l'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 verse à Est Ensemble une redevance mensuelle de 3 250 € HT soit 3 900 € TTC sur la base du taux de TVA en vigueur (20%) et toutes charges comprises (eau, électricité, chauffage).

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.

## **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 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 ciné-café peut être ouvert tous les jours de la semaine. L'ouverture est adaptée aux horaires du cinéma. L'amplitude horaire d'ouverture à la clientèle du ciné-café peut débuter à 12h pour se terminer à 23h.

Les aménagements horaires journaliers sont à définir avec l'exploitant.

Les horaires pour les livraisons du ciné-café et d'évacuation des déchets depuis l'office et le local situé dans la nef doivent être adaptés à la circulation des spectateurs du cinéma.

Les clés remises à l'exploitant permettent un accès dès 6 heures du matin pour les livraisons.

L'exploitant respecte les contraintes de flux de circulation pour les livraisons et les accès en dehors de la période d'ouverture du cinéma.

### **11.4. Entretien – Hygiène - Consignes**

L'entretien des espaces de l'emprise du ciné-café 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.

La sortie des déchets du local de service situé dans la nef vers le monte-charge doit être effectuée avec précaution, précédée par la mise en place d'un revêtement de protection pour ne pas salir la moquette. Toute salissure de ces espaces partagés avec le public, doit être immédiatement nettoyée. Si ce n'est pas le cas, le nettoyage est commandé par Est Ensemble aux frais du preneur.

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](http://www.est-ensemble.fr)

Site de la Ville de Montreuil : [www.montreuil.fr](http://www.montreuil.fr)

## **14. Calendrier prévisionnel de la procédure**

Le calendrier prévisionnel est le suivant :

- Lancement de l'avis de publicité : lundi 23 avril 2018
- Visites des lieux : sur rendez-vous (voir point n°15 du présent avis)
- Réception des projets : mardi 22 mai 2018
- Analyse des candidatures : du 22 mai au 8 juin 2018
- Choix du candidat : bureau de territoire du 4 juillet 2018
- Début d'exploitation : 21 septembre 2018

## **15. Visites du site**

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

Personne à contacter : Richard Zamith - tél : 06 29 23 58 53 ou mail : [richard.zamith@est-ensemble.fr](mailto:richard.zamith@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 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, 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
  - 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, comprise entre le 1er et le 8 juin 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 – Ciné-café du cinéma Le Méliès »

**Date limite de remise des propositions : le mardi 22 mai 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](mailto:christel.groshenry@est-ensemble.fr)

Renseignements techniques auprès de :

Richard Zamith  
Responsable administratif et financier du cinéma  
06 29 23 58 53  
Mail : [richard.zamith@est-ensemble.fr](mailto:richard.zamith@est-ensemble.fr)