

APPEL A PROJET - OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC

Exploitation du MUba Café Eugène Leroy 2 rue Paul Doumer à Tourcoing

Date limite de remise des offres : 4 septembre 2023 à 12h00

ARTICLE 1 : Objet de l'occupation du domaine public

Le MUba Eugène Leroy de la Ville de Tourcoing est un musée de France qui appuie son projet scientifique et culturel sur la conservation et la présentation de ses collections permanentes, sur la présentation régulière d'expositions temporaires ambitieuses ainsi que sur la conservation et la présentation de la donation Eugène Leroy réalisée en 2010.

La Ville de Tourcoing organise une exposition exceptionnelle au MUba Eugène Leroy autour des impressionnistes au printemps 2024 (du 16 mars 2024 au 24 juin 2024), en s'appuyant sur un partenariat étroit avec le musée d'Orsay, un commissariat partagé ainsi que le prêt d'un ensemble d'œuvres exceptionnelles.

L'exposition sera ouverte au public :

- en semaine (sauf le mardi – journée de fermeture) de 11 heures à 18 heures ;
- le samedi et le dimanche, de 13 heures à 19 heures ;
- les jours fériés (sauf le 1^{er} mai), de 13 heures à 19 heures ;
- les 6 jeudis pendant la période, de 11 heures à 21 heures ;
- lors des soirées privées et évènements.

Un espace de convivialité : le MUba Café

Dans ce contexte, la Ville souhaite créer un espace de convivialité pour les visiteurs, salon de thé / petite restauration au sein du musée. Cet espace contribue à l'animation du lieu et constitue un service supplémentaire offert aux visiteurs, pendant la durée de l'exposition. Élément clef de l'attractivité du MUba Eugène Leroy et de la Ville de Tourcoing, cet espace représente un enjeu en termes d'image.

La Ville organise une mise en concurrence préalable à l'attribution d'une autorisation d'occupation temporaire de son domaine public permettant l'exploitation commerciale du « MUba café ».

ARTICLE 2 : Dossier de consultation

Le dossier de consultation (candidature et offre) devra être envoyé **au plus tard le 4 septembre 2023 à 12h00**. Les candidats transmettent leur pli, **comprenant candidature et offre**, uniquement par mail aux adresses suivantes : cfouquet@ville-tourcoing.fr – cmanfredi@ville-tourcoing.fr

2.1 Pièces relatives à la candidature

Le candidat proposera un dossier de candidature comportant impérativement les éléments suivants :

- La présentation de la structure porteuse et de ses expériences en termes d'exploitation commerciale de lieux de petite restauration ;
- La convention d'occupation du domaine public ;
- La licence de débit de boissons (de 3^{ème} catégorie minimum) ;
- Le certificat d'alimentarité ou une attestation équivalente.

2.2 Pièces relatives à l'offre

Le soumissionnaire proposera un dossier d'offre **comportant impérativement les éléments suivants** :

- **Le Mémoire technique précisant les éléments suivants** :
 - La liste des moyens humains dédiés (expérience en matière de petite restauration, personnes mobilisées sur le projet) ;
 - La liste, la description (origine, labels) et la composition des produits proposés (petite restauration et boissons avec et sans alcool) ;
 - La liste du matériel proposé (assiettes et couverts, nappes, serviettes, matériel de petite restauration) ;
- La tarification des produits proposés à la vente ;
- L'attestation de visite dûment complétée.

Une visite du site obligatoire est organisée entre le 6 juillet et le 25 août 2023.

Les soumissionnaires prendront soin de contacter Claire FOUQUET cfouquet@ville-tourcoing.fr ou Christelle MANFREDI cm Manfredi@ville-tourcoing.fr, afin d'indiquer le souhait de date de visite.

2.3 Pièces contractuelles (suite à l'attribution)

- La convention d'occupation du domaine public **signée des deux parties** ;
- **Le Mémoire technique** de l'attributaire ;
- **La tarification des produits proposés à la vente** par l'attributaire.

2.4 Attribution

Le soumissionnaire sera retenu au regard des critères d'attribution suivants :

CRITERE D'ATTRIBUTION	PONDERATION / 100 points
1. QUALITE	70 points
1.1 Qualité des moyens humains dédiés (expérience en matière de petite restauration, personnes mobilisées sur le projet).	40 points
1.2 Qualité de la petite restauration Sera analysé la diversité des produits proposés (petite restauration et boissons avec et sans alcool) et leur qualité (sur la base des photos et descriptions de ceux-ci).	15 points
1.3 Qualité du matériel proposé (assiettes et couverts, nappes, serviettes, matériel de petite restauration).	15 points
2. TARIFS PUBLICS* 30 points = Très satisfaisant 20 points = Satisfaisant 10 points = Peu satisfaisant 5 points = Non satisfaisant * <i>Pour les soirées privées pour des entreprises, l'occupant a la possibilité de faire une proposition de prestation spécifique (ex : cocktails, petits fours).</i>	30 points

LISTE DES ANNEXES :

Annexe 1 : Plan du rez-de-chaussée du musée Eugène Leroy

Annexe 2 : Attestation de visite (à compléter et à joindre à l'offre)

Annexe 3 : Convention d'occupation temporaire du domaine public