

DOMAINE DEPARTEMENTAL DE CHAMARANDE

PROGRAMMATION ANNÉE 2015

APPEL A PROJETS

GESTION DE LA CUISINE MOBILE POUR LA SAISON

2015

CAHIER DES CHARGES

1. AVANT-PROPOS

Le Domaine départemental de Chamarande lance un appel à projet auprès de prestataires de restauration pour la gestion d'une structure mobile de restauration « La Cuisine Mobile »

Le présent document a pour objet de définir les conditions d'exploitation de la structure au travers d'une convention signée avec un prestataire de restauration.

Les offres des prestataires de restauration seront établies dans le strict respect du présent cahier des charges. Cependant, afin de ne pas brider les propositions, des solutions alternatives pourront être proposées en option. Le prestataire retenu aura pour mission essentielle d'assurer une prestation de qualité au quotidien, ce qui entend variété, rapidité, convivialité et compétitivité des prix.

L'interlocuteur du Domaine de Chamarande dans le cadre de cet appel à projets est :

Monsieur Laurent Bourdereau

Directeur du Domaine

38 rue du Commandant Arnoux 91730 Chamarande

2. Présentation du Domaine

Le Domaine départemental de Chamarande est un site patrimonial paysager et culturel unique en son genre. Au XX^e siècle, successivement foyer originel du mouvement scout en France, coopérative ouvrière de production avec Auguste Mione, et groupement d'associations dans les années 1970, il a constitué un lieu d'expérimentation et d'utopies en dialogue constant avec la société.

Dès 2001, le Conseil général de l'Essonne a voulu faire de ce site emblématique, propriété du Département depuis 1978 mais fermé au grand public, un équipement culturel phare de l'Essonne, chargé de

« renouer avec la création artistique contemporaine à partir de son cadre naturel ».

Le plus important jardin public de l'Essonne (98 hectares) réunit ainsi aujourd'hui, dans un espace patrimonial et paysager labellisé « jardin remarquable », un centre artistique et culturel, les Archives départementales et un centre d'hébergement pour les scolaires, le centre Auguste Mione.

La gratuité du site, sa facilité d'accès avec une gare RER à 200 mètres, ses paysages variés, son ouverture 365 jours par an et sa programmation éclectique, exigeante et accessible à tous, tendent à en faire un véritable espace de démocratisation culturelle.

3. Le cadre juridique

Le contrat de gestion sera un contrat à durée déterminée de 4 mois (programmation printemps/été : 01/06 au 31/09) tous les weekend et jours fériés.

Le prestataire aura en charge :

- L'élaboration des menus
- L'achat des matières premières
- La préparation de l'offre culinaire

- Le service des repas
- Le nettoyage de la vaisselle, du matériel, de la cuisine.
- L'évacuation des déchets vers les poubelles urbaines

Le prestataire de restauration sera seul responsable de la gestion financière notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé par lui.

Il fera son affaire des résultats d'exploitation de son contrat, dans les conditions définies au cahier des charges, sans pouvoir exercer quelque recours que ce soit contre le Domaine de Chamarande.

Le Domaine de Chamarande mettra à disposition gratuitement les locaux de restauration, la cuisine mobile et la terrasse équipés. Ils seront utilisés par le prestataire avec un simple droit d'usage. Cette mise à disposition comprend les consommables (eau, électricité et gaz).

En tout état de cause, le Domaine de Chamarande restera propriétaire du fond de commerce.

4. Caractéristiques du service de restauration

4.1 Aspect technique

Le Domaine de Chamarande est équipé d'une cuisine permettant la préparation, la réalisation des repas sur place.

De plus, le prestataire va disposer d'un espace de stockage. **4.2 Communication**

Le prestataire retenu devra mentionner le Domaine de Chamarande dans tous ses supports de communication.

4.3 Périodes et jours de fonctionnement normaux

Week end pour la période allant du 1^{er} juin au 30 septembre 2015

4.3 Périodes et jours de fonctionnement spécifiques

Jours fériés compris entre le 1^{er} juin et le 30 septembre 2015, soit le 13 et 14 juillet

4.4 Typologie de la clientèle

- Famille
- Artistes
- Visiteurs

4.5 Types de service :

- Cuisine mobile
- Prestations événementielles (buffet, cocktail)
- Catering
- Pique Nique

4.6 Nos horaires de fonctionnement :

Le samedi et dimanche de 11h à 20h et jours fériés le 13 et 14 juillet 2015.

4.7 Prestation de restauration :

4.7.1 Cuisine mobile

Le concept de cuisine mobile s'est développé avec succès dans les lieux urbains. Le domaine de Chamarande propose un outil singulier d'une offre de restauration hors du cadre « contraint » du restaurant qui s'inscrit dans le paysage patrimonial et naturel du lieu tout en apportant une dimension contemporaine et ludique.

La cuisine mobile peut offrir un choix multiple en restant toutefois dans une approche culinaire et un choix de produits issus particulièrement de productions locales (Essonne, Ile de France) voire bio.

L'offre culinaire proposée au public devra tenir compte :

- Des installations techniques existantes (cf fiche technique)
- Être en cohérence avec l'esprit et le positionnement du Domaine, entre nature et culture
- Répondre notamment à l'esprit d'une offre « Street Food » versus « Country Food ».

4.7.2 Prestations évènementielles (buffet, cocktail)

Lors de la programmation de la saison, le Domaine de Chamarande organisera un vernissage le 31 mai 2015. Le prestataire pourrait être tenu de réaliser pour le compte du Domaine la prestation.

4.7.3 Catering

Sur l'ensemble de la saison, artistes, collectifs, compagnies, résidents sont accueillis sur le domaine. Le prestataire sera informé à l'avance par l'administration du nombre de repas à fournir. La formule proposée par le gestionnaire de restauration devra s'adapter aux besoins et aux attentes spécifiques de ce public spécifique. La formule proposée devra être élaborée sur la base d'un menu complet (entrée, plat, fromage ou dessert, boisson).

4.7.4 Pique nique

Le Domaine est un lieu de visite et de détente qui accueille le week end de nombreuses familles. Le prestataire devra fournir une proposition de panier pique nique à destination du public.

A noter que l'aménagement des locaux, le développement de concept doivent être effectués en concertation avec le Domaine.

5 Denrées – politique d’achat

5.1 Denrées

Les matières premières et produits entrant dans la préparation des repas devront être de qualité saine et marchande.

Le prestataire de restauration assurera l’approvisionnement des denrées et leur stockage dans les locaux de restauration mis à disposition, à ses risques et périls sous réserve du bon fonctionnement des réfrigérateurs et congélateurs.

- Les produits frais seront privilégiés
- L’offre culinaire devra avant tout mettre en valeur le positionnement du lieu, entre nature et culture
- Le prestataire devra faire preuve d’une cuisine créative, simple et bonne.
- Le prestataire devra se rapprocher le plus possible d’une cuisine saine et bio tout en misant sur la proximité de la production locale.
- La charge de stockage devra être minimalisée.

5.2 Offre culinaire

Les menus devront respecter au plus près la saisonnalité, la variété et l’équilibre alimentaire. L’idée est d’avoir une offre courte et fraîche, tout en garantissant une prestation de qualité au quotidien (variété, rapidité, convivialité)

5.3 Animations

Le prestataire de restauration pourra mettre en œuvre des animations culinaires dont il proposera le programme à l’avance au Domaine pour accord préalable.

Il se chargera de l’annonce de la journée d’animation ou du thème, présentera les menus, assurera la décoration, la mise en ambiance, les informations.

Ces animations ne devront pas perturber le fonctionnement du lieu, et elles devront rester dans les prix habituels.

Si ces actions sont prétexte à promotion de publicités de marques ou de produits, elles devront être validées par le Domaine de Chamarande. Le prestataire s’engage à présenter le calendrier d’animations prévues.

6 Démarche qualité – contrôles bactériologiques – HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – analyse des risques et maîtrise des points critiques)

Le prestataire de restauration assurera la complète responsabilité de la démarche qualité, du contrôle bactériologique, des normes HACCP et la conformité des lieux de production.

7 Personnel

7.1 Effectif

Le prestataire de restauration mettra en place sous son entière responsabilité financière et légale, en nombre suffisant, le personnel nécessaire et qualifié pour assurer le bon fonctionnement de la cuisine mobile. Il s’engage à

appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de législation du travail, sécurité sociale et législation fiscale.

8 Assurances - responsabilités

D'une manière générale, le prestataire de restauration devra être garanti auprès d'une compagnie notoirement solvable, contre toutes les conséquences dommageables et de quelque nature que ce soit, résultant de l'exécution de son métier de restaurateur, dans le cadre de cette convention. Il sera garanti pour les biens matériels lui appartenant, ainsi que pour les marchandises objet de la prestation.

Il devra être assuré contre les dommages de toute nature causés de son fait ou celui des personnes travaillant sous ses ordres.

Le prestataire de restauration devra être couvert contre :

- Tout risque d'empoisonnement et/ou d'intoxication alimentaire pouvant survenir chez les consommateurs, dans le cadre de son activité.
- Tout accident ou sinistre, dont ses employés pourraient être victimes sur les lieux et dans le cadre de leur travail.
- Tout dégât dû à une négligence ou fausse manœuvre de son personnel, dans l'utilisation des matériels et équipements mis à sa disposition et dont il a la garde.

Le prestataire s'oblige, sous conditions résolutoires de la future convention, à souscrire les polices d'assurances garantissant ses responsabilités, les biens mobiliers et immobiliers mis à sa disposition ainsi que ses propres biens et à maintenir les contrats en vigueur pendant la durée de la présente convention.

Le prestataire de restauration restera financièrement responsable vis-à-vis de son personnel, des organismes de sécurité sociale, des impôts, de ses fournisseurs, ainsi que tout tiers en général.

Le Domaine de Chamarande sera couvert pour les risques incendie, dégâts des eaux, dans les locaux mis à la disposition du prestataire de restauration.

9 Répartitions des charges d'exploitation

9.1 Généralités

Le prestataire de restauration gèrera les installations et les équipements mis à sa disposition en bon père de famille et en prendra le plus grand soin.

Un état des lieux et un inventaire seront établis à la date d'entrée et à la date de sortie.

Le prestataire de restauration devra déclarer toute défaillance, interruption de fonctionnement de matériel dans les plus brefs délais.

RÉPARTITION DES CHARGES D'EXPLOITATION

Cuisine mobile	Domaine de Chamarande	Prestataire
Mise à disposition des locaux équipés: mobilier	X	
Entretiens des installations de lutte contre l'incendie et des détecteurs de fuites diverses	X	
Achat du petit matériel de cuisine, platerie, vaisselle, couverts, verrerie		X
Entretien des réseaux, canalisations, arrivée et évacuation des fluides, adoucisseur	X	
Production des fluides, électricité, eau chaude, eau froide	X	
Désinsectisation, dératisation	X	
Entretien courant des sols		X
Lavage de la vaisselle, ustensiles de cuisine et fournitures des produits lessiviels		X
Savons liquides bactéricides		X
Contrôles bactériologiques		X
Linge plat : toques, calots, essuie mains et tout le jetable		X
Fourniture des sacs poubelles		X
Location des conteneurs à ordures	X	
Evacuation des poubelles	X	
Aménagement terrasse : mobilier	X	
Entretien terrasse		X
Assurance responsabilité civile		X

10 Information sur la société

Le prestataire retenu devra fournir les éléments suivants à l'administration

- Copie de déclaration de l'activité
- Le nom et le cv du responsable
- Attestation d'assurance

11 Redevance

20€/Jour d'occupation, correspondant à l'utilisation de l'espace public.

12. Hébergements

Le Domaine de Chamarande met à disposition du gestionnaire de restauration un hébergement sur l'ensemble de la période d'ouverture de la Cuisine Mobile, à raison de deux chambres par soir d'occupation.

13. Recettes

Le chiffre d'affaire indiqué par le précédent gestionnaire pour la saison 2014 est évalué à 8000 € par mois.

Les propositions sont à envoyer pour le 15 mars par mail ou courrier postal à

**Monsieur Laurent Bourdereau
Directeur du Domaine
38 rue du Commandant Arnoux 91730 Chamarande**

Sur l'enveloppe indiquée « CUISINE MOBILE »

Par mail : l.bourdereau@cg91.fr ou l.tornare@orange.fr

Annexe au cahier des charges :

- **Fiche technique de la cuisine mobile**
- **Enquête des publics (2012/2013)**