

**Avis d'appel public à la concurrence pour l'exploitation de l'espace de
restauration/vente de l'Institut Français de Lituanie**

Ambassade de France en Lituanie

Institut Français de Lituanie

Didžioji gatvė 1 – 01128 Vilnius

Contact : Viktorija Jurkevic-Chiase, assistante de direction à l'Institut français de Lituanie

Email : viktorija.jurkevic-chiase@institutfrancais-lituanie.com

Date limite de dépôt des candidatures :

21 mai 2025 - 12h00

Sous enveloppe scellée remise en main propre ou par courrier à l'attention de Pascal
Sliwanski, Directeur de l'Institut français de Lituanie
et avec la mention « ne pas ouvrir » indiquée sur l'enveloppe.

OBJET

Le présent appel à projets a pour objet de sélectionner un occupant pour exploiter un espace de restauration/vente situé dans l'enceinte de l'Institut français de Lituanie (IFL).

PRESENTATION

L'Institut français de Lituanie est situé Didžioji g.1 LT-01128 Vilnius, au cœur de la vieille ville de Vilnius. Il s'est acquis depuis près de 30 ans d'existence, une réputation de compétence et d'excellence, au service du rayonnement de la langue et de la culture françaises en Lituanie.

A ce titre, l'espace de restauration/vente de l'Institut français de Lituanie doit être une vitrine de l'art de vivre à la française.

Il proposera un service de restauration et, éventuellement, de vente de produits français.

CAHIER DES CHARGES

Le présent cahier des charges a pour objet de définir les conditions relatives à l'appel d'offres pour l'exploitation de l'espace de restauration/vente et au fonctionnement de son service.

I) Espaces mis à disposition

L'espace de restauration/vente se situe au rez-de-chaussée du bâtiment de l'IFL et a une superficie de 80,45 m² dont 70 m² de surface utile ouverte au public. Il est pourvu d'une entrée indépendante.

L'espace de travail comprend une cuisine ouverte non équipée à l'exception d'une hotte professionnelle et d'un espace de stockage.

L'espace de restauration/vente est composé de 2 salles en enfilade :

- une première salle de 53,20 m² dans laquelle se trouve actuellement l'emplacement pour la cuisine ;

- une deuxième salle de 27,25 m², surélevée et séparée de la première salle par un escalier.

En outre, une réserve de 4,20 m² est située dans une troisième partie en enfilade où se trouvent également les sanitaires mixtes de la clientèle et du personnel ainsi qu'un lavabo.

La cour de l'Institut pourra également être utilisée pour un service en terrasse à la belle saison. L'IFL validera le plan d'implantation des tables afin de respecter les obligations de sécurité et de faciliter la circulation du personnel et de la clientèle.

II) Nature des prestations

L'IFL attend du prestataire retenu un service de qualité incluant notamment une offre de restauration culinaire française, avec éventuellement une touche locale ou internationale qui ne devra pas être majoritaire.

Une préférence sera donnée à une cuisine privilégiant des produits frais issus de l'agriculture biologique et, dans la mesure du possible, de saison.

- Vente de produits français

Les produits alimentaires proposés à la vente, y compris les boissons alcoolisées, seront français pour l'essentiel.

- Boissons

Chaudes, froides : cafés, thés, eaux, boissons alcoolisées et non alcoolisées.

L'obtention de la licence pour la vente d'alcool à la charge du prestataire (démarche et coûts éventuels).

- Restauration

Restauration chaude et/ou froide, y compris végétarienne, salade variées, sandwiches, desserts, viennoiseries, fruits, glaces ou autres dans le même esprit.

III. Obligations

L'IFL est un établissement spécifique de par son rôle de vitrine de la culture et de l'art de vivre à la française. L'espace de restauration/vente se doit donc d'offrir des prestations de qualité, à des tarifs raisonnables, destinées à des publics de tout âge.

Il est demandé au prestataire de veiller au caractère accueillant et convivial du lieu, à sa propreté par le respect de la réglementation sanitaire et d'hygiène, à la conservation et la maintenance du mobilier déjà en place.

L'occupant prendra à sa charge exclusive l'ameublement qu'il souhaite des espaces mis à sa disposition.

Le futur occupant fera son affaire personnelle du stockage des denrées alimentaires à ses risques et périls.

Il sera responsable de la propreté (ménage), de l'entretien quotidien et de la maintenance des espaces mis à sa disposition. Il gèrera également l'évacuation des ordures et des déchets recyclables.

Toute nuisance sonore est proscrite, en particulier lors de l'usage de la cour. Cet usage pourrait être interdit sans préavis par la direction de l'Institut.

Le prestataire devra être respectueux du lieu, il se conformera à la réglementation en vigueur liée à son activité et fournira tous les documents qui s'imposent à cette dernière (contrôles sanitaires, d'hygiène, électrique, etc.).

Il sera responsable des accidents de toute nature qui résulteraient de son activité et de ses salariés le cas échéant.

IV. Tarifs des prestations

Le candidat s'engage à appliquer une tarification raisonnable et abordable pour tous publics, qu'il devra obligatoirement transmettre à l'IFL.

V. Activités

L'espace de restauration/vente a vocation à accueillir, en concertation avec l'occupant, certaines activités et événements de l'IFL, culturels ou francophones, de façon régulière ou ponctuelle.

L'espace de restauration/vente pourra diffuser toute information relative aux activités organisées par l'IFL.

L'accord préalable de l'IFL devra être obtenu par le prestataire pour toute exposition ou exposition-vente.

VI. Horaires d'ouverture

Les horaires d'ouverture de l'espace de restauration/vente seront définis préalablement et en accord avec la direction de l'IFL.

L'IFL informera le prestataire de ses jours/horaires d'ouverture et possibles jours de fermeture. L'espace de restauration/vente est autorisé à rester ouvert pendant les jours de fermeture de l'IFL.

VII. Dispositions administratives, techniques et financières

- Nature du contrat :

Le présent contrat prend la forme d'une Convention d'Occupation à titre Précaire (COP) avec l'Etat français, représenté par l'Ambassadrice de France en Lituanie.

L'Etat français se réserve le droit de suspendre la convention ou de la révoquer à tout moment, soit pour non-respect par le prestataire de l'une quelconque de ses obligations, soit pour un motif d'intérêt général avec un préavis d'un mois minimum.

- Montant du loyer :

Il est établi en fonction du prix du marché et validé par la Commission interministérielle pour l'étranger (CIME).

Le candidat fera une proposition de redevance sur la base :

- 1- d'un loyer fixe ;
- 2- d'un pourcentage du chiffre d'affaires (part variable suivant les recettes).

- Date de début et fin de la convention :

Le contrat est conclu pour une durée maximum de trois ans non renouvelable par tacite reconduction. A l'issue de cette période, une nouvelle convention pourra être contractualisée sur demande de l'IFL et après accord de la commission interministérielle chargée de valider les dossiers.

Il peut être mis fin par anticipation à la convention par l'une ou l'autre des parties avec un préavis d'un mois.

- Personnel :

Dans l'hypothèse où du personnel serait employé, il devra être en situation régulière au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

L'IFL sera particulièrement attentif à la qualité de l'accueil fourni.

- Frais annexes :

Sont à la charge directe du prestataire les charges d'électricité, d'internet, de téléphone et de télésurveillance.

Le prestataire participe chaque trimestre aux charges communes (chauffage, eau, collecte des déchets) au prorata de la surface occupée et sur la base d'une convention annuelle de répartition.

- Maintenance, entretien et réparation :

Les gros travaux demeurent à la charge de l'IFL.

La maintenance et l'entretien courant des locaux mis à disposition sont à la charge du prestataire.

Cela comprend :

- La maintenance de l'ensemble des équipements de cuisine ;
- L'entretien des installations de plomberie à l'exclusion des matériels de surpression, de traitement d'eau froide, de production d'eau chaude et des réseaux primaires de distribution ;
- Le remplacement des lampes et autres appareils d'éclairage ;
- La maintenance des installations d'aération et de filtration d'air. Toutes les dispositions devront être prises pour empêcher la propagation des odeurs sans susciter de nuisances sonores supérieures aux limites fixées par la réglementation.

Le concédant se réserve le droit de faire visiter à tout moment par ses représentants les locaux attribués et de prescrire les réparations et les travaux de remise en état selon un calendrier établi en concertation avec le prestataire.

Chaque année, le prestataire fournit au concédant un rapport détaillé des interventions de contrôle ou de maintenance qu'il aura effectuées sur l'ensemble des installations dont il a la charge.

Toutes les améliorations envisagées par le prestataire doivent faire l'objet d'une concertation et d'une approbation préalable de l'IFL.

- Nettoyage : Il incombe au prestataire d'assurer la stricte propreté des lieux et de leurs abords immédiats, ainsi que du trottoir mitoyen. Il veillera à l'évacuation de ses déchets conformément à la réglementation.

- Contrôle de qualité / Hygiène et sécurité :

Le candidat retenu devra garantir la qualité et la sécurité alimentaires de ses produits. Il mettra en œuvre tous les moyens propres à assurer la sécurité des aliments, dans le strict respect de la réglementation applicable.

Le candidat devra se soumettre à l'ensemble des contrôles pratiqués par les autorités compétentes. La direction de l'IFL est autorisée à accéder à ses locaux pour procéder à la vérification et au bon fonctionnement des installations de sécurité (désenfumage, sécurité incendie, contrôle des issues de secours, contrôle d'accès, etc.).

Le système de sécurité incendie installé dans l'espace de restauration/vente est à la charge de l'Institut.

Le prestataire s'engage respecter la réglementation en vigueur sur les nuisances sonores.

- Etat des lieux et inventaires, évacuation et remise en état des lieux :

A la mise à disposition des locaux, un état des lieux est établi.

En fin d'occupation des lieux, un état de sortie est effectué.

La comparaison des états des lieux et les inventaires servent, le cas échéant, à déterminer les travaux de remise en état et à fixer les indemnités correspondantes à la charge de l'occupant.

En cas de modification dans la consistance des lieux, d'adjonction ou de suppression d'installations fixes, d'équipements, de matériels ou de mobiliers, effectuées par le concédant ou le bénéficiaire, des états des lieux et des inventaires complémentaires seront établis en tant que de besoin.

- Dispositions financières :

- Le prestataire réalise à ses frais les travaux d'aménagement nécessaires à l'installation de ses équipements techniques et mobiliers ainsi qu'aux éléments esthétiques des espaces (peintures, sols, éclairage). Ces travaux doivent avoir reçu l'agrément préalable de l'Institut. A l'issue de l'occupation, le titulaire devra remettre les lieux en état, sauf avis contraire de la direction de l'IFL.
- Une caution correspondant à trois mois de loyer sera demandée au prestataire.
- Le prestataire devra fournir annuellement un compte d'exploitation de l'espace de vente.
- L'IFL se réserve le droit de mandater un expert-comptable pour auditer les comptes de l'espace de vente.
- **Taxes – impôts** : tous impôts, taxes ou contributions fiscales ainsi que ses frais de gestion dont seraient assujettis les espaces du fait de l'occupation par le prestataire seront l'affaire personnelle de ce dernier, sans que l'IFL ne soit jamais inquiété ni recherché à ce sujet.
- **Licence** : Le/les candidats devront être titulaires d'une licence, liée à l'activité de café-restaurant.

- Assurances à souscrire :

Le prestataire est seul responsable de tous les dommages subis ou causés dans l'exercice de ses activités à l'Institut Français de Lituanie.

Le prestataire aura l'obligation de s'assurer (notamment en sa qualité d'occupant, responsabilité civile, professionnelle et assurances liées aux travaux).

- Une assurance responsabilité civile couvrant les conséquences dommageables (matérielles, corporelles et immatérielles) subies éventuellement par les clients, les tiers et les agents de l'administration ;
- Une assurance multirisque (bris de vitres, incendie, explosion, dégâts des eaux, vols, etc.) couvrant les dommages survenant dans les locaux confiés et couvrant le recours des voisins et des tiers.

Cette assurance doit également garantir les dommages survenant à la suite d'émeutes, de mouvements populaires, y compris ceux survenant à la suite d'actes de terrorisme ou de sabotages commis dans le cadre d'actions concertées ou non dans les locaux mis à disposition.

Le prestataire et ses assureurs renoncent par avance à tout recours contre le concédant et ses agents.

Il fournira une/des attestation(s) à l'IFL. Il justifiera être à jour de leur paiement de primes.

Ces attestations devront être fournies au plus tard **avant la signature de la convention d'occupation temporaire**. L'absence définitive et/ou injustifiée de l'une d'elle pourra empêcher la signature de la convention d'occupation temporaire.

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

- Pièces constitutives à transmettre à l'Institut (en français ou en anglais, sauf pour les documents officiels liés au statut de l'entreprise et à ses comptes annuels) :

- ⇒ Une note descriptive du projet : activités actuelles du candidat, expériences, description du projet envisagé, type d'activité, investissements prévus, équipements proposés, aménagement et décoration de l'espace, suggestions alimentaires, animations culturelles proposées ;
- ⇒ Un plan d'aménagement de l'espace si possible ;
- ⇒ Un business plan et les résultats financiers prévus sur les trois années du contrat ;
- ⇒ Les références de l'entreprise : garanties administratives et financières ; comptes annuels des trois derniers exercices ;
- ⇒ La licence d'exploitation si le candidat en possède déjà une ;
- ⇒ Des exemples de menus et de cartes proposés aux clients (avec prix envisagés) ;
- ⇒ Des annexes détaillées incluant les prestations prévues, les tarifs proposés et les personnels recrutés.
- ⇒ Une attestation de régularité fiscale de moins de 6 mois au moment du dépôt de candidature si le/les candidat(s) ont une activité en cours,

- ⇒ Les attestations de fourniture de déclaration sociales et de paiement des cotisations de moins de 6 mois au moment du dépôt de candidature, si le/les candidat(s) ont une activité en cours,
- ⇒ Les 3 derniers comptes annuels consolidés pour l'activité économique en cours (si l'activité en cours à moins de 3 ans, fournir les comptes annuels consolidés existants),
- ⇒ Une déclaration sur l'honneur précisant que le/les candidats s'assureront pour l'exploitation de leur activité (responsabilité civile occupant, etc.)

- Visite des lieux :

La visite des lieux peut être effectuée sur rendez-vous, auprès de Mme Viktorija Jurkevici-Chiase, assistante de direction à l'Institut français de Lituanie.

- Remise des propositions :

Les candidats devront faire parvenir leur offre **au plus tard le 21 mai 2025 à 12h00**. Elles seront transmises sous pli fermé soit en main propre à Viktorija Jurkevici-Chiase, assistante de direction à l'Institut français de Lituanie ou à défaut à l'accueil de l'Institut français de Lituanie, soit par courrier postal envoyé à l'attention de Pascal Sliwanski, Directeur de l'Institut français de Lituanie. Les enveloppes contenant les propositions devront comporter **la mention « ne pas ouvrir »**.

Chaque candidat.e ne pourra présenter qu'une seule offre. Tout dossier incomplet pourra entraîner le rejet de la candidature.

Adresse postale :

A l'attention Pascal Sliwanski
Directeur
Institut français de Lituanie
Didžioji gatvė 1 LT-01128 VILNIUS

- Principaux critères d'évaluation des offres :

- Le contenu du projet (qualité de la cuisine proposée, qualité de l'accueil, projet de carte et menus, prix proposés, organisation du service, promotion de la cuisine et des produits français) ;
- Les références et l'expérience du candidat ;
- Le projet culturel envisagé ;
- La proposition financière ;
- Le caractère respectueux du développement durable de l'offre.

Les candidatures seront classées au regard des critères pondérés suivants :

1. Dossier commercial : gamme de produits et leurs qualités (locaux, de saison, originalité, etc.) et services proposés (nombre de couverts, etc.), horaires d'ouvertures (amplitude horaire en adéquation avec les activités de l'IFL), cohérence du projet par rapport au lieu, engagement environnemental (tri sélectif, mesures prises pour réduire la consommation en eau et électrique), politique tarifaire (accessibilité des produits – restauration - au plus grand nombre), moyens matériels et humains mis en œuvre de l'activité proposée, pour 40% ;

2. Dossier personnel : expérience professionnelle dans le domaine d'activité, motivation du candidat, équipe proposée, capacité à dynamiser son offre et son espace commercial par une ou des propositions complémentaires, réactivité et capacité d'adaptation à la demande des clients pour 30 % ;

3. Dossier financier : capacité économique et administrative à mettre en œuvre, gérer et développer le projet soumis dans la candidature pour 30%.

- Candidature retenue :

A l'issue de ce processus, l'IFL retiendra le candidat qui lui semblera présenter la meilleure offre au regard de ses propres critères indiqués *supra*. L'IFL informera le candidat retenu après accord de la commission interministérielle.

Pour information : l'IFL n'est pas tenu de motiver sa décision à l'égard des candidats non retenus.

L'IFL se réserve le droit de négocier et / ou de demander des explications complémentaires avec les meilleures offres. Il se réserve également le droit de n'attribuer aucune convention d'occupation.

Si aucune suite n'est donnée par l'IFL, celui-ci n'accordera ni indemnité, ni remboursement au(x) candidat(s) au titre des frais engagés pour remettre leur candidature.

Le candidat retenu sera informé de l'acceptation de son offre, soit par courrier, soit par courriel.

Une fois la convention d'occupation temporaire signée, le bénéficiaire se conformera à l'ensemble des stipulations contractuelles (présent cahier des charges, convention elle-même ensuite et ses éventuelles annexes).

La convention d'occupation temporaire ne pourra pas faire l'objet d'une cession ou d'une sous-location.

Ces conditions d'occupation sont détaillées dans le projet de convention d'occupation temporaire.