

Avis d'appel public à la concurrence pour l'exploitation du bistrot « Le café Paris-Athènes » à l'Institut Français de Grèce

Contact pour l'envoi de candidatures :

Ambassade de France en Grèce - Institut Français de Grèce (ci-après l'IFG ou l'Institut)
31 rue Sina, Athènes
Alfred Aroquiame, secrétaire général
en indiquant sur l'enveloppe « ne pas ouvrir »

Date limite et modalités de dépôt des candidatures :

- **Le jeudi 23 décembre à 13h ;**
- Remise en main propre ou par courrier ;
- Enveloppe contenant les documents, y compris numérisés sur clé USB.

Cahier des charges

Préambule

L'Institut Français de Grèce a acquis, en plus de 110 ans d'existence, une réputation de compétence et d'excellence, au service du rayonnement de la langue et de la culture françaises en Grèce. Il est une institution connue, dans son quartier et à Athènes.

A ce titre, le « Café Paris-Athènes » doit être une vitrine de l'art de vivre à la française. Il constitue donc à la fois :

- un espace aménagé dans l'esprit d'un « bistrot à la française », qui doit attirer en tant que tel le public extérieur comme lieu de dégustation et de découverte de produits typiquement français : boissons et plats ;
- le café où les personnes venant régulièrement au 31 rue Sina (personnels de l'Institut, élèves, familles des élèves, usagers de la médiathèque et du cinéma...) peuvent se restaurer simplement en journée ou boire un verre ;
- un lieu adapté pour certaines des activités de l'Institut : débats, points presse, rencontres culturelles, expositions.

1/ Le café au sein de l'IFG

- Espaces dédiés

Le café occupe un espace de 220 m² ouvert au public (dont 137 m² espace intérieur, les commodités et 83 m² en terrasse extérieure) sis au rez-de-chaussée de l'Institut Français, 31 rue Sina à Athènes.

L'accès se fait par l'entrée principale de l'IFG, sur la rue Sina, via un sas de sécurité organisé par l'Institut. Le café est pleinement accessible aux personnes à mobilité réduite.

L'espace de travail comprend une cuisine non équipée, un bar, un coin non équipé dédié au lavage de la vaisselle ainsi qu'un espace de stockage.

Le café comprend des toilettes pour les usagers ; les employés du café auront à leur disposition des vestiaires ainsi que des toilettes privées.

Les espaces intérieurs et extérieurs d'accueil des usagers devront être meublés par le gérant entre autres en tables et sièges.

Le café a fait l'objet de travaux de rénovation et de mises aux normes II

L'IFG dispose d'une terrasse sur son toit, accessible par un ascenseur et qui donne une vue panoramique d'Athènes, sur l'Acropole et le mont Lycabette. Cet espace pourra faire l'objet d'une réflexion sur une possible utilisation par le gérant de manière ponctuelle, et selon des modalités qui seraient à définir et négocier de façon spécifique.

- Mobilier et équipement

L'IFG a doté l'espace de cuisine d'un extracteur (ou hotte à filtre). Le gérant équipera cet espace avec les appareils qu'il jugera nécessaire pour son exploitation.

L'espace accessible à la clientèle sera équipé par le gérant en mobilier.

- Public actuel du café :

La clientèle potentielle permanente est composée comme suit :

- environ 300 élèves (enfants et adultes) fréquentant le site pour les cours, les examens, et la médiathèque ainsi que leurs accompagnateurs (familles...)
- des classes des établissements scolaires à Athènes ;
- 50 agents administratifs, ainsi qu'une cinquantaine d'enseignants ;
- le public des manifestations qui se tiennent dans l'auditorium (200 personnes en moyenne une fois par semaine) ainsi que des visiteurs ponctuellement présents pour des rendez-vous professionnels.

L'information précitée est fournie à titre indicatif et résulte des données antérieures à la pandémie de COVID-19 ; elle ne saurait constituer un engagement ferme de la part de l'IFG sur la clientèle potentielle.

En outre, le café est actuellement soumis aux restrictions applicables aux lieux similaires dans l'Attique du fait de l'épidémie de COVID-19.

2/ Nature des prestations

Le café doit proposer deux types de prestations :

- De 9h à 17h, une offre de boissons et de restauration rapide pour les personnels travaillant à l'Institut et ses usagers ;
- De façon occasionnelle, des prestations spéciales à l'occasion de manifestations organisées sur le site.

En outre, le gérant devra concevoir et présenter un projet pour définir la possibilité de créer le soir, une offre de bar-restaurant (qui n'existe pas actuellement). Ce projet pourra être évalué dans un second temps après un bilan d'étape établi par le gérant et l'IFG. Il pourra par ailleurs exercer une activité de livraison à une clientèle de proximité.

L'IFG attend du gérant retenu un service de qualité incluant notamment une cuisine française ou locale avec une touche française et garantissant la présence aux heures d'ouverture d'au moins un serveur ou une serveuse parlant le français (ou le cas échéant l'anglais).

Préférence sera donnée à une cuisine privilégiant les produits de saison.

- Boissons et Restauration rapide

Boissons chaudes et froides : cafés, thés, jus de fruits, sodas, vins, bières, eaux, ...

Un plat du jour en milieu de journée, ainsi qu'à toute heure une restauration simple, chaude et froide, par ex. salades de différents types, sandwiches, desserts, viennoiseries, fruits, glaces (possibilité d'indiquer un nombre de choix minimum pour chaque catégorie), etc. à des tarifs raisonnables.

- Bar-restaurant le soir

Une offre de qualité de boissons et de restauration chaude et froide, faisant une part importante à la gastronomie française. Cette offre peut impliquer l'obtention par le gérant d'autorisations d'exploitation qui sont de sa responsabilité.

- Cocktails et Prestations spéciales

Lors de manifestations organisées par l'Institut, le gérant, à la demande de l'Institut, peut être amené à offrir un service traiteur pouvant se tenir dans le café ou dans tous les autres espaces de l'Institut.

L'IFG doit cependant consulter et étudier 3 prestataires au minimum. Il n'est pas en mesure de donner une exclusivité au gérant pour ce type de prestations, eu égard au strict respect de la réglementation française sur le principe de mise en concurrence. Toutefois, l'expérience montre que le gérant propose généralement des devis plus compétitifs du fait d'avoir ses installations et personnels sur place.

3/ Objectif de qualité

L'IFG appartient à l'ambassade de France et participe donc de la représentation de la France en Grèce. Il a un rôle spécifique de par son prestige, son histoire et sa place de vitrine de la culture et de l'art de vivre français. Le café doit donc offrir un service irréprochable et de qualité.

En conséquence, il est demandé au gérant de veiller particulièrement au caractère accueillant et convivial du lieu, au respect de son esthétique, notamment au parfait état permanent du mobilier, à la qualité de l'accueil, du personnel, à l'approvisionnement des produits. La signalétique et les menus devront être notamment disponibles en langue française.

Le café devra diffuser toutes les informations requises sur les manifestations organisées par l'IFG.

4/ Tarifs des prestations

Des tarifs préférentiels seront offerts aux agents de l'Institut pour l'offre allant du matin à la fin d'après-midi, selon des modalités à définir dans la convention d'occupation.

La possibilité sera donnée aux agents de l'IFG de déjeuner au café à moins de 6 euros, prix moyen pour un plat dans le voisinage. Les tarifs des prestations doivent rester raisonnables. L'évolution des prix sera négociée annuellement entre le gérant et l'IFG.

5/ Horaires d'ouverture

Les horaires d'ouverture sont définis en accord avec l'IFG.

L'IFG informe le titulaire en début d'année des périodes de fermetures annuelles programmées ainsi que des jours fériés où l'Institut est fermé. L'IFG programme généralement 3 périodes de fermeture par an :

- fêtes de Pâques ;
- été : 3 semaines entre fin juillet et fin août ;
- entre Noël et l'Epiphanie.

Actuellement, les horaires d'ouverture sont les suivants :

- Du lundi au vendredi de 8h00 à 22h00 ;
- Le samedi de 8h30 à 17h ;
- Lors de manifestations organisées à l'Institut, les horaires d'ouverture sont étendus. A ce titre, le gérant devra être en mesure d'ouvrir le restaurant durant ces périodes d'activités.

Il est possible pour le gérant d'envisager des horaires plus larges d'ouverture en soirée ou le week-end ou encore pendant les périodes de fermeture annuelle (Pâques, été et Noël), les frais liés au gardiennage étant dans ce cas mis à la charge du gérant.

6/ Dispositions administratives, techniques et financières

- Nature du contrat :

Convention d'occupation à titre précaire (COP) entre le gérant et l'Etat, représenté par l'Ambassadeur de France en Grèce.

L'Etat (République française) se réserve le droit de suspendre la convention ou de la révoquer à tout moment, soit pour non-respect par le gérant 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 constitué d'une part fixe et d'une part variable.

La part fixe est établie en fonction du prix du marché et validé par l'Etat (République française) conformément aux règles applicables. A l'heure actuelle, une commission interministérielle française, à Paris, valide ce loyer. A titre d'indication, cette part fixe mensuelle pourrait se situer à partir de 1 100€.

Une part variable annuelle est calculée sur le chiffre d'affaires. Elle est au minimum de 2% du chiffre d'affaires de l'exploitant et progresse ensuite pour atteindre 5 % lorsque le chiffre d'affaires dépasse certains niveaux.

Il ne sera pas exigé du gérant le versement de la part variable sur le chiffre d'affaires pour la première année d'exploitation, afin de tenir compte notamment de l'effort d'investissement consenti par ce-dernier ;

- Date de début et fin de la convention :

La convention démarrera en janvier 2022.

Le contrat est conclu pour une durée de 3 ans maximum. A l'issue de cette période, il peut être renouvelé, sans passer par un nouvel appel d'offre ou une nouvelle remise en concurrence.

Si la prestation ne répond pas aux attentes, chacune des deux parties a la faculté de mettre fin à la convention dans un délai raisonnable qui sera défini dans le contrat.

- Personnel :

Le gérant s'engage à affecter à la réalisation des prestations le personnel nécessaire. Il le recrutera et l'emploiera sous sa seule responsabilité, en respectant scrupuleusement la législation du travail en vigueur en Grèce.

Le gérant indiquera le ou les profils du personnel en charge du café. Il indiquera le mode de rotation des équipes envisagé et les modalités d'encadrement prévues ainsi que la nature des contrats prévus. L'Institut sera particulièrement attentif à la capacité du personnel à s'adapter à un public francophone, à sa bonne tenue et à la qualité d'accueil fournie. L'IFG pourrait demander au titulaire de ne plus maintenir au service du café tout personnel qui ne remplirait pas ces conditions.

- Conditions de fonctionnement :

Le café est un service rendu aux usagers et membres du personnel de l'Institut français de Grèce ainsi qu'aux clients du bar-restaurant le soir.

- Frais annexes :

Sont à la charge du gérant tous les frais résultants de la consommation d'eau, de gaz, d'électricité et de téléphone relatifs à l'exploitation du café, ainsi que l'ensemble des matières premières alimentaires et produits qu'il utilise pour réaliser ses menus.

- Entretien :

L'entretien courant des locaux mis à disposition est à la charge du gérant qui prend les dispositions nécessaires pour qu'ils soient maintenus dans un état de propreté conforme aux dispositions applicables en la matière.

La maintenance de la hotte de la cuisine, incluant les remplacements réguliers de filtre (tous les 6 mois), est à la charge du gérant.

- Dispositions financières :

- Le gérant réalise à ses frais les travaux d'aménagement nécessaires à l'installation de ses équipements techniques et mobiliers. Ces travaux doivent avoir reçu l'agrément de l'Institut. Les équipements techniques et le mobilier installés demeurent la propriété du gérant pendant la durée de l'occupation. A l'issue de l'occupation, le titulaire devra remettre les lieux en état.
- Outre le loyer annuel, une redevance correspondant au remboursement du téléphone et des factures d'eau et d'électricité sera réclamée.
- Une caution correspondant à trois mois de loyer, ou, à défaut, une lettre de garantie bancaire sera demandée au gérant.

- Contrôle de qualité / Hygiène et sécurité :

Le gérant retenu devra porter une attention toute particulière à la qualité et à la sécurité alimentaires de ses produits. Il mettra en œuvre tous les moyens propres à assurer la sécurité des aliments, dans le respect de la réglementation applicable en ce domaine.

Le candidat devra indiquer les modalités des contrôles sanitaires qu'il entend effectuer conformément à la réglementation en vigueur ; en outre, il devra se soumettre à l'ensemble des contrôles pratiqués par les autorités compétentes.

La qualité de l'accueil et des prestations sur les lieux occupés sera suivie par la Direction de l'établissement.

- Assurances à souscrire :

Le gérant devra souscrire une police d'assurance garantissant tous les risques (incendie, dégât des eaux, dysfonctionnement du gaz...) pouvant couvrir la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait, soit du fait de ses clients à l'occasion des actes de toutes natures accomplis dans l'exercice de son activité, et notamment pour le risque d'intoxications alimentaires.

Règlement de la consultation

1/ Pièces constitutives (fournies en français ou en grec) :

- références de l'entreprise : garanties administratives et financières (expérience, comptabilité : comptes annuels des trois derniers exercices) ; curriculum vitae et statuts du gérant
- licence d'exploitation si le candidat en possède une ;
- description du projet : investissements prévus, équipements proposés, suggestions alimentaires, animation, décoration, etc. ; une projection pluriannuelle du chiffres d'affaires et des dépenses du gérant est exigée.
- exemples de menus et cartes proposés aux clients (avec prix envisagés) ;
- annexes détaillées incluant les prestations prévues, les tarifs, les personnels...

2/ Visite des lieux :

Obligatoire compte tenu de la spécificité du projet et de la convention. Prendre contact avec le secrétariat général de l'IFG avant le 15 novembre 2021.

3/ Test dégustation :

Le comité de sélection constitué par l'IFG invitera **le lundi 29 novembre 2021** les candidats présélectionnés à lui présenter une sélection de leur production consistant en un plat de leur choix (midi), un plat de leur choix (soir), une salade, un dessert ainsi qu'un échantillon de petits fours salés et sucrés pour cocktails. Le prix de chaque échantillon présenté sera précisé.

4/ Candidature retenue :

A l'issue de ce processus, l'IFG retiendra le candidat qui lui semblera le meilleur selon ses propres critères. L'IFG informera le candidat retenu après accord de la commission interministérielle compétente qui se tiendra en décembre 2021 à Paris.

L'IFG n'a pas à motiver sa décision aux candidats non retenus. De même, l'IFG peut ne retenir aucune candidature si elles ne lui donnent pas satisfaction.