

Bistrot

PARIS - ATHÈNES

Avis d'appel public à la concurrence
pour l'exploitation du Bistrot 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)

31 rue Sina, Athènes

Alfred Aroquame, secrétaire général

en indiquant sur l'enveloppe « ne pas ouvrir »

Date limite et modalités de dépôt des candidatures :

- Le lundi 12 juin 2023 à 13h00 ;
- Remise en main propre ou par courrier ;
- Enveloppe contenant les documents, y compris numérisés sur clé USB.

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.

À ce titre, le « Bistrot 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 » ;
- le café où les personnes venant régulièrement au 31, rue Sina (personnels de l'IFG, élèves, familles des élèves, usagers de la médiathèque, public venant assister aux événements, etc.) peuvent se restaurer simplement en journée ou boire un verre ;
- un lieu adapté pour certaines des activités de l'IFG : débats, points presse, rencontres culturelles, expositions.



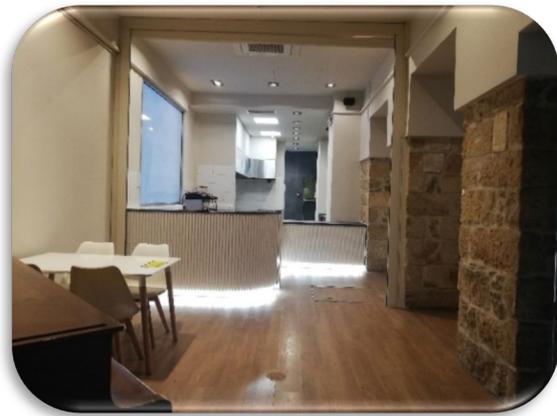
Les espaces dédiés :

Le café occupe un espace de 100 m² ouvert au public sis au rez-de-chaussée de l'IFG, au 31, rue Sina à Athènes. Le gérant pourra utiliser également une partie de la cour intérieure en y disposant des tables et des chaises ainsi que les toilettes.

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

L'accès se fait par l'entrée principale de l'IFG, sur la rue Sina, via un sas de sécurité organisé par l'IFG.

Le café est pleinement accessible aux personnes à mobilité réduite.



Mobilier et équipement :

L'IFG dote l'espace de cuisine d'un **extracteur** (ou hotte à filtre). Le gérant équipera cet espace avec les appareils qu'il jugera nécessaires 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 d'environ :

- 300 élèves fréquentant le site pour les cours, les examens, et la médiathèque ainsi que leurs accompagnateurs (familles...) ;
- Des visites de classes scolaires hebdomadaires dans le cadre du dispositif Micro-folies
- 50 agents administratifs, ainsi que des enseignants ;
- Le public assistant aux événements qui se tiennent dans l'auditorium ainsi que des visiteurs ponctuellement présents pour des rendez-vous professionnels.
- Des participants à des séminaires et congrès organisés par des organismes extérieurs.

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



Nature des prestations :

Le café doit proposer trois types de prestations :

- Du matin jusqu'en fin d'après-midi, une offre de boissons et de restauration rapide pour les personnels travaillant à l'Institut ou ses usagers ;
- Pendant les soirées de projections ou d'événements culturels, une offre de boissons et de restauration rapide pour les publics ;
- De façon occasionnelle, des prestations spéciales à l'occasion de manifestations organisées sur le site.

Le gérant peut décider d'organiser un service de livraison pour une clientèle de proximité.

L'IFG attend du gérant retenu un service de qualité incluant notamment une cuisine française et locale et la garantie de la présence aux heures d'ouverture d'au moins un serveur parlant le français. À ce titre, l'IFG pourra proposer un tarif préférentiel au personnel du bistrot pour des cours de français.

Une préférence sera donnée à des offres intégrant une démarche de transition écologique.

Boissons et Restauration rapide

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

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.

Cette offre peut impliquer l'obtention par le gérant d'autorisations d'exploitation qui sont de sa responsabilité.

Cocktails et Prestations spéciales

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

L'IFG se réserve expressément la faculté de faire appel à un prestataire de service autre que le gérant du café. Il pourra toutefois le consulter et étudier l'offre proposée sous forme de devis.

L'IFG impose l'utilisation des services du gérant auprès des organismes externes louant ses espaces pour l'organisation de séminaires, congrès et autres manifestations.

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.

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.

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'IFG 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'Épiphanie.

Les horaires d'ouverture souhaités sont les suivants :

- **Du lundi au vendredi de 08h30 à 22h00 ;**
- **Le samedi de 08h30 à 16h00 ;**
- Lors d'événements organisées à l'IFG, les horaires d'ouverture sont étendus. À 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, les frais liés au sas de sécurité étant dans ce cas mis à la charge du gérant.

L'IFG dispose d'une terrasse sur son toit avec une belle vue panoramique d'Athènes et notamment de l'Acropole. Cet espace pourrait être mis de manière ponctuelle à disposition selon des modalités qui seraient étudiées ultérieurement.

Dispositions administratives, techniques et financières :

➤ Nature du contrat :

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

L'État (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 validée par l'État (République française) conformément aux règles applicables. À l'heure actuelle, une commission interministérielle française, à Paris, valide ce **loyer**. À titre de projection, cette part fixe mensuelle pourrait se situer entre **650€ et 750€** pour une superficie en intérieur de 100m².

La part variable annuelle établie **entre 2% et 5% du chiffre d'affaires de l'exploitant par palier**. Pour les 2 premières années d'exploitation, le gérant sera exonéré de cette part variable.

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.

➤ Date de début et fin de la convention :

La convention démarre le **1^{er} septembre 2023**.

Le contrat est conclu pour une **durée de 3 ans maximum**. À l'issue de cette période, il peut être renouvelé par constitution d'un nouveau dossier et une nouvelle procédure d'appel public aux exploitants intéressés.

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'IFG ainsi qu'aux clients du bar-restaurant le soir.

➤ 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'IFG. Les équipements techniques et le mobilier installés demeurent la propriété du gérant pendant la durée de l'occupation. À 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 :

A- Pièces constitutives (fournies en français ou en grec) :

- Références de l'entreprise : garanties administratives et financières (expérience, comptabilité : comptes annuels des trois derniers exercices) ;
- CV du gérant ;
- Statuts de l'entreprise ;
- Licence d'exploitation si le candidat en possède une ;
- Description du projet : investissements prévus, équipements proposés, suggestions alimentaires, animation, décoration, etc. ;
- Tableau prévisionnel des chiffres d'affaires et résultats ;
- Exemples de menus et cartes proposés aux clients (avec prix envisagés) ;
- Annexes détaillées incluant les prestations prévues, les tarifs, les personnels...

B- 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 30 mai 2023.

C- Test dégustation :

Le comité de sélection constitué par l'IFG invitera 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. Ces tests pourront avoir lieu entre les 14 et 16 juin 2023.

D- Candidature retenue :

À 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 juillet 2023 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.