

## APPEL A CANDIDATURE

Exploitation de l'espace-restauration de l'Institut pour la photographie dans le cadre de sa troisième programmation d'expositions et d'événements

### 1. IDENTIFICATION

Institut pour la photographie des Hauts-de-France

Lieu d'exploitation & siège social : 11, rue de Thionville – 59800 Lille, France

SIRET : 835 382 664 000 34

CODE NAF : 9499Z

Représentée par Monsieur Marin Karmitz, en qualité de Président

Dans le cadre de sa préfiguration, l'Institut pour la photographie organise une troisième programmation d'expositions, d'ateliers et d'événements gratuite du 07 octobre 2021 au 05 décembre 2021 sur un site d'une surface de 3000m<sup>2</sup> mis à sa disposition, au 9-11 rue de Thionville à Lille.

Les espaces de convivialité dédiés à l'accueil du public comprennent un espace de restauration, ouvert durant les heures d'ouverture du site, proposant une carte originale, adaptée et inspirée de la variété des expositions présentées et des événements programmés.

### 2. OBJET

Le présent appel à candidature a pour objet l'octroi d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public par le biais d'une convention, en vue de l'exploitation des locaux à usage d'espace de restauration de l'Institut pour la photographie, 11 rue de Thionville – 59000 Lille.

#### **Description des locaux**

- 128 m<sup>2</sup> d'espace de convivialité / cafétéria avec places assises ;
- 300 m<sup>2</sup> de cour avec tables et chaises ;
- 20 m<sup>2</sup> de cuisine & 20 m<sup>2</sup> de bar abrité ;
- 15m<sup>2</sup> d'espace couvert de ventes de boissons, distinct de l'espace cuisine ;

Les équipements et matériels de la cuisine, de la plonge, de l'office et du bar seront à la charge du prestataire.

La cuisine est équipée d'un évier, de plans de travail, de trois réfrigérateurs, d'étagères et d'un four.

Le terminal de paiement est à la charge du prestataire.

L'exploitant pourra disposer de l'espace cuisine comme il le souhaite mais devra informer l'Institut pour la photographie du décor ou de tout changement.

Les autres espaces (cour, cafétéria etc.) sont à la charge de l'Institut.

#### **Nettoyage & hygiène**

Le nettoyage de l'espace cuisine, du bar abrité et de l'espace couvert de vente de boissons devra être effectué par l'exploitant.

Les ordures ménagères devront être évacuées de la cuisine dans les poubelles prévues à cet effet dans la deuxième cour.

Le bénéficiaire s'engage à se conformer strictement aux règles d'hygiène en vigueur, et ce, en toute matière.

### 3. DUREE ET DATES

La convention entrera en vigueur à la date du démarrage de l'exploitation de l'espace restauration pour le catering des équipes. Elle durera jusqu'à la fin du démontage des expositions et son catering.

#### Dates

- Catering équipe de montage : 13 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2021 – environ 12 personnes
- Vernissage : 07 octobre – nombre de personnes en fonction des jauges en vigueur
- Programmation : 07/10/2021 au 05/12/2021
- Catering équipe de démontage : 6 au 10 décembre 2021 – environ 8 personnes.

### 4. CONDITIONS D'EXPLOITATION DE L'ESPACE-RESTAURATION

Le bénéficiaire fournira l'attestation de l'autorisation provisoire pour la vente de boissons alcoolisées, accordée par la Ville de Lille, à l'Institut pour la photographie au plus tard 2 semaines avant le démarrage de l'exploitation.

#### Conditions

- Offrir une carte réduite mais de qualité, avec des producteurs locaux, qui devra être renouvelée chaque semaine ;
- Prendre en compte la thématique de la programmation de l'Institut pour la photographie, notamment celle des expositions et des événements prévus ;
- Être force de proposition pour impliquer d'autres acteurs lors d'événements (type foodtrucks).

#### Heures d'ouverture (selon conditions sanitaires en vigueur)

- Du mercredi au dimanche (jour de fermeture : lundi & mardi) de 11h à 19h ;
- Nocturne le jeudi jusqu'à 21h – événements organisés ;
- Ouverture jours fériés ;
- Ouverture durant les vacances scolaires ;
- Privatisation possible en soirée.

#### Offre de restauration générale

- Déjeuner : petite restauration simple et de qualité ;
- Formule salon de thé : gâteaux, boissons chaudes, friandises ;
- Formule bar : boissons alcoolisées (type bières, vins), apéritifs, restauration légère ;

**Offre de restauration particulière**

- Brunchs « originaux » le dimanche ;
- Restauration légère durant les nocturnes le jeudi et les événements en soirée ;
- Privatisation possible pour des groupes avec réservation au préalable.

**Prises en charge par l'Institut**

- Catering des équipes d'accrochage et de décrochage ;
- Un cocktail et une partie de la restauration pour le soir du vernissage (système de jetons) ;
- Cocktail d'înatoire ou déjeuners sur commande : dates fixées en amont ;
- Accueil café sur demande pour événements : dates fixées en amont.

**Privatisation des espaces**

L'Institut se réserve le droit de privatiser certains de ses espaces. Merci de proposer (avec tarifs) :

- une formule cocktail
- une formule accueil café
- une formule déjeuner

**Gamme tarifaire souhaitée**

Les tarifs proposés pour le public devront être raisonnables.

- Entre 5 euros et 15 euros pour les déjeuners ;
- Tarifs de groupe pour les événements ou les privatisations ;
- Tarifs préférentiels pour les événements privés de l'Institut pour la photographie et pour les offres de restauration destinées aux équipes de l'Institut pour la photographie.

## 5. MODALITES FINANCIERES

La mise à disposition de l'espace-restauration situé rue de Thionville, se fera à titre gracieux.

### **Redevance**

En contrepartie de l'autorisation d'occupation qui lui est attribuée, l'occupant sera assujéti au versement d'une redevance à la Région des Hauts-de-France dont le montant est fixé à 40 euros HT /m<sup>2</sup>/an. La redevance est assujéti au taux de TVA en vigueur.

### **Impôts et taxes**

Il s'acquittera également des charges, impôts et contributions de toutes natures dont il pourrait être redevable.

### **Assurances**

L'exploitant devra certifier avoir contracté auprès de compagnies d'assurances notoirement solvables, les contrats d'assurances responsabilité civile, multirisque et perte d'exploitation.

L'exploitant fournira au plus tard le 15 janvier 2022 un rapport détaillé du chiffre d'affaires réalisé sur la période du 07 octobre au 05 décembre 2021 (inclus).

## 6. MODALITES ET CONDITIONS DE PARTICIPATION

### **Profil du candidat**

Le candidat peut être soit une personne physique, soit une personne morale. Il devra jouir de ses droits civiques et ne pas tomber sous le coup d'une condamnation.

Les candidats devront fournir un dossier complet comprenant les pièces suivantes :

- 1) Un extrait KBIS ou tout autre document attestant de la forme juridique du candidat ;
- 2) Un document attestant que l'entreprise est à jour des cotisations sociales.
- 3) Une note d'intention avec :
  - une carte envisagée et des visuels de plats pour l'exploitation générale avec offre de prix
  - une proposition de catering pour les équipes de montage et décrochage avec offre de prix
  - une proposition pour le vernissage avec offre de prix
- 4) Le nombre de personnes assurant le service et leurs qualifications ;
- 5) Tout document que le candidat jugera nécessaire à la bonne appréciation de son dossier.

**Modalités de candidature**

Candidature à adresser au plus tard le lundi 16/08/2021 par lettre recommandée avec demande d'avis de réception postal, soit contre récépissé à l'adresse suivante :

**Institut pour la photographie**

Réponse appel d'offre restauration  
11 rue de Thionville  
59 000 Lille

Des visites préalables du lieu seront organisées sur demande par téléphone ou par mail : 03 20 88 08 33/ 06 31 15 43 97 / [ajanssen@institut-photo.com](mailto:ajanssen@institut-photo.com). Vous pouvez également contacter l'Institut pour toute question éventuelle.

## 7. CHOIX DE L'EXPLOITANT

Le choix de l'exploitant sera effectué librement par l'Institut pour la photographie.

Dans une première phase, après l'analyse des dossiers de candidature, un nombre limité de candidats sera autorisé à poursuivre la négociation. Dans une seconde phase, le choix sera fait à l'issue des entretiens.

Toutefois, les critères principaux de choix sont les suivants : adéquation avec la programmation du lieu, qualité et variété des produits, tarifs proposés, flexibilité et capacité d'adaptation du candidat.