# PARTICIPEZ A L'ESSOR DE CREIL

## Appel à Manifestation d'Intérêt

### Exploitation de l'Hôtel Restaurant

### « L'Hostellerie de la Rivière »

### Cahier des charges

## 1. LA PRÉSENTAION DU PROJET

Vous êtes à la recherche d'une opportunité unique dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration ? Ne cherchez plus, nous avons l'endroit idéal pour vous à Creil.

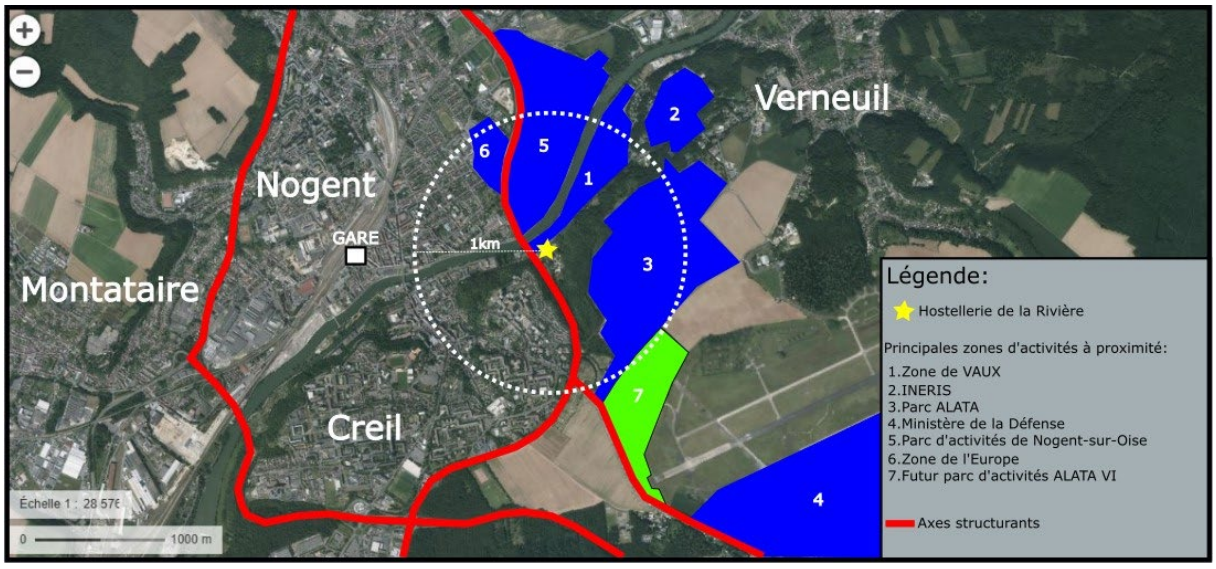
Creil, située dans un cadre verdoyant et dynamique, offre un cadre de vie agréable et propice au développement de votre activité. La ville bénéficie d'une situation géographique stratégique, à proximité de Paris et de nombreux sites touristiques renommés (Chantilly, Senlis…).

Nous vous proposons de louer un hôtel-restaurant, situé 11 route de Vaux à Creil, offrant un potentiel unique, d'une capacité totale parcellaire de 1 663 m², afin d'y développer votre projet entrepreneurial. Avec ses infrastructures modernes et son emplacement idéal, cet établissement saura répondre aux attentes les plus exigeantes de votre clientèle, dans une ville où l'offre d'hôtellerie est inexistante et l'offre de restauration reste très inférieure à la demande.

C'est pourquoi nous vous proposons un hôtel-restaurant à louer, offrant un potentiel exceptionnel pour créer un lieu convivial et chaleureux où vos clients pourront savourer une cuisine de qualité. Une ex-chapelle contiguë est le cadre parfait pour organiser des repas gastronomiques, des événements spéciaux ou tout simplement pour offrir une expérience culinaire inoubliable à vos convives. Le territoire accueille plus de 36 000 habitants au 1er janvier 2021 (source INSEE) et sa population est en nette hausse sur les dernières années. L'hôtel-restaurant se situe au cœur d'un tissu économique particulièrement développé avec la zone de Vaux (66 établissements), le parc Alata qui comprend 71 établissements dont des sièges sociaux de groupes nationaux (Stockomani, Legrand, Ineris, Sainte-Lucie…), la zone de l'Europe sur Nogent-sur-Oise (95 établissements), le parc d'activités sur Nogent-sur-Oise (85 établissements).

Par ailleurs, le parc Alata va connaître un développement conséquent dans les années à venir à l'image du parc ALATA VI qui devrait accueillir environ 1 000 emplois supplémentaires.

C'est pourquoi, en sus d'offrir un espace de restauration qualitatif aux Creillois, l'objectif est également d'offrir des solutions adaptées en matière de restauration et d'hébergement pour les travailleurs temporaires, en itinérances ou pérennes issus du bassin d'emplois de Creil.



## 2. LA PRÉSENTATION DE LA COMMUNE

Située au sud de la région Hauts-de-France et au nord de l'Île-de-France, Creil est la 3ème ville du département de l'Oise. Avec plus de 36 000 habitants, dont un tiers est âgé de moins de vingt ans, elle est dotée de tous les équipements sociaux, sportifs, administratifs, culturels et de santé qui permettent à ses habitants de trouver, à proximité, l'ensemble des services utiles.

À 25 minutes de Paris-Gare du Nord, elle est largement desservie par le réseau aérien et autoroutier.

Creil, qui s'étend de part et d'autre de la rivière l'Oise, véritable trait d'union de la ville, bénéficie d'un potentiel et d'opportunités pour ceux qui souhaitent se lancer dans l'aventure de la restauration en centre-ville.

Son dynamisme et sa population chaleureuse font de Creil un lieu privilégié pour développer un projet gastronomique ambitieux et prometteur.

La municipalité de Creil se montre engagée et attentive au développement économique local, mettant en place des dispositifs de soutien et d'accompagnement pour les porteurs de projets. Les espaces publics agréables et les manifestations culturelles régulières contribuent à créer un environnement propice à une activité de restauration.

## 3. LA PRÉSENTATION DU BIEN OBJET DE L'APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

### Description générale.

- L'Hostellerie de la Rivière, autrefois nommée La Ferme de Vaux, et la Chapelle de Vaux, sont des biens emblématiques situés dans un cadre agréable, propice à une activité d'hôtel-restaurant et de lieu événementiel d'exception.
- Ces lieux offrent un environnement calme et préservé, idéal pour accueillir une clientèle en quête d'authenticité et de tranquillité. Ses bâtiments au caractère traditionnel et sa situation géographique avantageuse en font un lieu privilégié pour le développement d'une activité hôtelière de qualité, inexistante sur le territoire de Creil.
- Un second bâtiment : la Chapelle de Vaux, petite construction rectangulaire en pierre calcaire, est couverte par une toiture à deux pans en tuiles. Ce petit édifice roman possède des fenêtres ogivales finement dessinées. L'ensemble est en bon état. Ce lieu chargé de mystère, offre un cadre unique et inspirant pour l'organisation d'événements spéciaux tels que mariages, séminaires ou réceptions.
- Ces deux biens, réunis au sein de l'Hostellerie de la Rivière, offrent un potentiel remarquable pour développer une offre complète alliant hébergement de qualité, restauration raffinée et organisation d'événements prestigieux. La diversité des espaces disponibles, la beauté des lieux et leur atmosphère singulière en font des endroits uniques, à la croisée du patrimoine historique et du raffinement contemporain.

### Description des espaces

Un premier bâtiment dispose d'une belle architecture et offre :

- une salle de restaurant
- une salle de réception
- deux cuisines
- 9 chambres avec salle de bains et placard dans le bâtiment principal
- 18 chambres avec salle de bains et placard sises dans un bâtiment annexe.
- Un appartement d'environ 80m² de type F4-F5
- Une cour

L'ensemble est libre de toute occupation.

- La Chapelle de Vaux, renommée « Le capucin Gourmand », permettrait une offre de restauration de plus grand standing. Des travaux de modernisation et de remise en état sont à prévoir dans les chambres, dans les cuisines et dans la chapelle.

### Matériel et mobilier :

Le restaurant est garni de tables, de chaises, de vaisselle, de mobilier de rangement ; les chambres d'hôtel sont équipées. Toutefois leur remplacement est à prévoir, ce qui est une excellente opportunité pour moderniser l'établissement et créer un environnement accueillant et agréable pour les clients tout en optimisant la fonctionnalité du restaurant et de l'hôtel.

### Travaux et aménagements

Le preneur n'aura pas à apporter de modification majeure au plan. Cependant, des travaux d'aménagement et d'embellissement sont à prévoir.

Le preneur ne pourra, pour sa part, opérer aucune démolition, construction. Tout travaux d'aménagement devront au préalable, avoir reçu les autorisations légales et réglementaires et l'autorisation expresse de la Ville. En cas d'autorisation, les travaux seront exécutés sous la surveillance des services de la Ville. Si le preneur fait appel à une entreprise pour réaliser ces travaux il ne pourra opposer la défaillance de l'entreprise pour échapper aux sanctions prévues dans la présente convention. Le preneur devra soumettre, en amont, à l'agrément des services de la Ville, les matériels et équipements qu'il se propose d'installer. Les travaux devront être réalisés dans les règles de l'Art, dans le respect des règlementations et normes en vigueur.

## 4. L'OBJET DE L'APPEL A MANIFESTATION D'INTERÊT

La présente consultation a pour objet de sélectionner une proposition d'activité de d'hôtel-restaurant traditionnel, le midi et le soir, pour un public diversifié. La ville de Creil propose à l'exploitation son « hôtel-restaurant » situé 11 route de Vaux, sur le site dit de la « l'Hostellerie de la Rivière », et sa Chapelle contiguë, en organisant un appel à manifestation d'intérêt avec mise en concurrence.

### Description des prestations attendues par la commune et conditions particulières d'exploitation

- L'hôtel-restaurant contribuera à présenter une offre de restauration et d'hôtellerie de qualité sur la ville
- D'une façon générale, le restaurant devra être ouvert pour le déjeuner et le dîner sur un rythme régulier
- L'hôtel-restaurant sera ouvert 10 mois sur l'année minimum.
- Le Preneur devra faire de la Chapelle, un lieu de restauration ou d'accueil pour des d'événements spéciaux tels que mariages, séminaires ou réceptions.
- Ouverture du restaurant au moins 10 (dix) mois par an
- Le futur hôtel-restaurant s'inscrira devra pleinement dans le projet souhaité par la Ville
- Le preneur offrira une expérience globale à des citoyens de plus en plus souvent désireux de bien manger dans un cadre idéal
- Une offre culinaire de qualité et diversifiée sera proposée afin d'attirer une clientèle extérieure (salariés d'entreprise alentour au déjeuner, déjeuners d'affaire, habitants au dîner, etc).,
- Une dimension sociétale, solidaire et engagée, dans le projet de restauration proposé serait un plus.
- Une offre culinaire de qualité, renouvelée de manière journalière devra être proposée
- Une offre en terrasse devra être développée
- Le preneur s'engage à mettre en place une équipe nécessaire pour le bon service d'hôtellerie et de restauration.
- Le preneur privilégiera les circuits courts et les partenaires locaux, pour une cuisine saine et éco-responsable.
- Le preneur veillera à l'accessibilité du restaurant en matière de tarifs et de services (menus enfants etc…). Il pourra librement constituer la carte du menu, mais la Ville pourrait valider la gamme de prix de celui-ci.
- Le règlement des achats par carte bancaire devra être accepté, de même que le règlement par titre-bar-restaurant (y compris sous forme de carte ou dématérialisé).
- Le preneur devra titulaire des licences nécessaires

Les autres obligations générales du PRENEUR seront reprises et détaillées dans le bail.

## 5. LE PROFIL RECHERCHÉ

### Compétences et expériences requises

- expérience significative dans la gestion d'un hôtel-restaurant est essentiel
- connaissance des normes et des réglementations en matière d'hygiène et de sécurité.
- aptitude à diriger et motiver une équipe, en favorisant un environnement de travail collaboratif.
- compétences en gestion des ressources humaines, y compris le recrutement et la formation du personnel.
- capacité à développer des stratégies de marketing pour attirer une clientèle variée.
- compétences en gestion des relations clients et en fidélisation.
- capacité à entretenir un bon relationnel avec les acteurs de la commune (Maire, associations, habitants, entreprises etc.)

### Capacités financières et techniques

- capacité à démontrer une assise financière suffisante pour assurer la reprise et le fonctionnement de l'établissement.
- disponibilité de ressources pour réaliser d'éventuels travaux de rénovation ou d'amélioration des installations.
- Vision claire des opportunités de croissance et d'amélioration de la rentabilité de l'hôtel-restaurant
- capacité à planifier et à exécuter des projets d'amélioration ou d'extension, en respectant les budgets et les délais impartis.
- Garantie d'une situation fiscale, sociale et financière stables

Ce profil permettra d'assurer une transition réussie et la pérennité de l'établissement.

## 6. MODALITÉS DE MISE EN OEUVRE

### Cadre règlementaire

La mise en œuvre juridique des propositions se fera conformément aux textes en vigueur applicables aux collectivités territoriales et autres réglementations en vigueur.

### Montage contractuel envisagé

Le présent Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) intervient dans le cadre de la procédure de sélection et donnera lieu, à l'issue de cette procédure, à la conclusion d'un bail entre la Ville de Creil et le candidat retenu, dont la durée sera fixée par les deux parties au terme de leurs échanges.
Les modalités d'occupation et les obligations générales liées à cette occupation seront définies dans le cadre du bail avec le candidat retenu. Le bénéficiaire du bail sera tenu d'occuper lui-même le site mis à disposition et demeurera personnellement responsable de l'exercice de son activité.
Le bail organisera les modalités permettant à la Ville de s'assurer du respect de l'intégrité, de l'affectation et de la destination du domaine occupé.

### Modalités financières :

- Le montant du loyer

Le montant du loyer sera déterminé en concertation avec le preneur en fonction des investissements réalisés.

- Les sûretés

Des garanties visant à protéger la commune tout en assurant un cadre de sécurité pour le Preneur seront demandés, il pourrait s'agir par exemple : d'un dépôt de garantie, d'une caution personnelle ou une garantie bancaire, et/ou une garantie de bon fonctionnement.

Le preneur sera responsable, le temps de son contrat, de déclarer son exploitation dans les conditions requises par la législation en vigueur et d'acquitter les droits d'utilisation et les taxes de toute nature y afférant.

- Les charges

Sont à la charge du preneur : les fluides, les charges courantes de l'ensemble des charges d'emploi et annexes liées au personnel (encadrement, cuisine, salle, entretien…), stocks, taxes et impôts, entretien et réparation du matériel. Pour la fourniture d'énergie et de fluides (électricité, gaz, eau), le preneur souscrira directement les abonnements auprès des fournisseurs de son choix.
Le preneur devra également souscrire directement les différents contrats suivants :
- La vérification des installations de gaz,
- La maintenance des équipements de cuisine,
- Le rapport d'entretien des hottes et des extracteurs,
- Le contrôle périodique réglementaires des installations électriques,
- Le contrat de maintenance et la vidange du bac à graisse,
- Le contrat de sanitation selon plan Haccp.

## 7. LA CONSULTATION

### Mode de consultation

L'appel à manifestation d'intérêt est fondé sur le présent cahier des charges et l'ensemble des informations juridiques, administratives et techniques relatives à l'immeuble et à son exploitation.

L'appel à manifestation d'intérêt est organisé par :

Ville de Creil
Service commerce
Place François Mitterrand
60100 CREIL
commerce@mairie-creil.fr

Le service se tient à la disposition de toute personne intéressée.

Le présent cahier des charges est également téléchargeable sur le site de la ville à l'adresse suivante : www.creil.fr

## 8. LES MODALITÉS DES CANDIDATURES

### Présentation des candidatures

Les candidats doivent obligatoirement remettre à la mairie de Creil, une candidature complète dans le respect du présent cahier des charges. La lettre de candidature doit être rédigée en français et signée par le candidat, personne physique, ou, pour une personne morale, par une personne habilitée à l'engager juridiquement et financièrement (documents justificatifs à l'appui) et les chiffres en euros.

### Dépôt des candidatures

La transmission de la candidature doit être effectuée sous pli cacheté portant **les mentions en très gros caractères : « APPEL A MANIFESTATION D'INTERET**

**CANDIDATURE POUR L'EXPLOITATION DE L'HÔTEL-RESTAURANT DE L'HOSTELLERIE DE LA RIVIERE »**

**"Ne pas ouvrir "**

Ces plis sont impérativement transmis via l'une des formes suivantes :

- Soit par voie postale, **par lettre recommandée avec avis de réception**,
- Soit remis directement sur place contre récépissé à l'adresse suivante :

  Hôtel de ville de Creil
  Service commerce
  Place François Mitterrand
  60100 CREIL
- Soit par courriel à : commerce@mairie-creil.fr. L'objet du mail devra indiquer : « AMI-le Flora - candidature ». le candidat devra vérifier que le dossier a bien été remis sur la boîte mail, par un accusé réception.

**Tout dossier réceptionné au-delà de la date prescrite ci-dessous sera considéré comme nul et non avenu et ne sera pas analysé.**

### Date limite de réception des candidatures :

**le 17 mars 2025 à 12h00**

Les plis qui parviendraient après la date et l'heure fixées ci-dessus ou sous enveloppe non cachetée ne seront pas retenus. La date prise en compte **est la date de réception** par la ville de Creil et ni la date d'envoi, ni le cachet de la poste.

## Dossier de candidature

Les candidats doivent justifier de leur situation propre et notamment remplir les exigences relatives à l'inscription au registre du commerce ou de la profession.

Les candidats doivent obligatoirement avoir tous les diplômes, licences et autorisations nécessaires à l'activité envisagée et doivent avoir les capacités techniques, financières et humaines d'exécuter l'activité telle que décrite dans le présent document.

Les candidats doivent produire à l'occasion de leur réponse au présent appel à manifestation d'intérêt, les éléments suivants :

➢ **Pour tout candidat :**

- Un dossier « *candidature* » comprenant les éléments suivants :
    - Une lettre de candidature précisant sa demande et sa motivation.
    - Une note présentant ses références en matière de projets comparables, son savoir-faire ainsi que ses expériences professionnelles.
    - Une note présentant ses capacités financières comprenant notamment ses chiffres d'affaires HT sur les trois dernières années (un prévisionnel pour les créations).
    - Une attestation sur l'honneur attestant que le candidat a satisfait à ses obligations fiscales et sociales pour les trois dernières années ou les trois derniers exercices clos.
    - Une attestation de visite octroyée par la ville de Creil.
- Un dossier « *offre contractuelle* » comprenant les éléments suivants :
    - Une note technique, architecturale et commerciale du projet de manière détaillée en précisant la clientèle cible et la politique de communication du futur établissement.
    - Les pièces graphiques (plan masse, plan des façades, aménagements intérieurs du restaurant et de l'hôtel).
        - une note technique, architecturale et commerciale du projet de manière détaillée en précisant la clientèle cible et la politique de communication du futur établissement.
        - les pièces graphiques des aménagements intérieurs du restaurant
        - un descriptif de l'organisation choisie et des acteurs du projet (y compris concernant le fonctionnement humain de l'exploitation du service de bar-restauration et débit de boissons)
        - le calendrier de constitution de la structure si elle doit être créée
        - les grands axes du projet d'exploitation avec les produits envisagés ainsi que les prix de vente TTC de certains produits envisagés et les offres tarifaires spécifiques envisagées ; proposition de menues et de cartes.
        - les principales caractéristiques des équipements/aménagements nécessaires du service
        - un plan de financement détaillé du projet et les comptes de résultat prévisionnels pour les trois premières années d'exploitation de l'établissement
        - une pièce d'identité
        - une attestation sur l'honneur manuscrite indiquant que le candidat, qui fut membre d'une société, n'a jamais fait l'objet d'un redressement judicaire
        - le planning de réalisation des travaux ou aménagement avec la date d'ouverture prévue.
        - le planning prévisionnel du projet (période de travaux, de mise en service….).

➢ **si le candidat est une personne physique :**

- Nom, prénoms (dans l'ordre de l'état civil), adresse.

➢ **Si le candidat une personne morale:**

- Nom du (ou des) dirigeant, du (ou des) représentant légal, ou de la (ou des) personne dûment

habilitée.

- Dénomination, capital social, siège social, coordonnées.
- Statuts à jour certifiés conformes par le candidat.
- Une copie certifiée conforme des pouvoirs de la personne représentant le candidat. Ces pouvoirs doivent permettre au signataire d'engager valablement le candidat. Le défaut de justification et de capacité du signataire peut constituer un motif d'irrecevabilité de l'offre.
- Extrait, de moins d'un mois, de l'inscription au registre du commerce et des sociétés ou au registre des métiers.

## 9. L'ORGANISATION DE L'APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

### Organisation des visites

Une visite du site est obligatoire.
Pour l'organisation de cette visite, le candidat devra prendre rendez-vous avec le service commerce à l'adresse suivante commerce@mairie-creil.fr
Ainsi, les candidats seront réputés avoir une parfaite connaissance des lieux et installations. Suite aux visites, une attestation de visite sera remise par la ville de Creil aux candidats. Cette attestation devra être intégrée au dossier de candidature.
Les visites pourront se faire avec les maîtres d'œuvre ou architectes des candidats.

### Publicité de l'appel à manifestation d'intérêt

L'appel à manifestation d'intérêt fait l'objet des mesures de publicité suivantes, permettant d'assurer une visibilité à l'appel à manifestation d'intérêt :

- sur le site de la ville www.creil
- Profil Acheteur de la Ville
- sur les réseaux sociaux de la Ville

## 10. LA PROCÉDURE DE SÉLECTION DU CANDIDAT

### Choix du candidat :

Les candidats seront évalués par une commission consultative selon les critères de sélection suivants :

- La réponse au cahier des charges
- Sa force de proposition et d'innovation
- Les capacités techniques et professionnelles dans le domaine de la restauration
- Son savoir-faire reconnu dans les secteurs de la restauration
- La qualité de l'offre (adéquation aux publics visés, diversité des produits, concept de restauration, cohérence de la carte….)
- La stabilité de sa situation fiscale, sociale et financière
- Etre titulaire des licences nécessaires
- Le recours aux circuits courts, une démarche éco-responsable, un projet à dimension sociétale, recruter localement et/ou prendre en compte les enjeux de l'insertion professionnelle seront un plus
- La pertinence et l'adéquation des moyens affectés à l'exploitation (prix, type de service….)
- La qualité du business plan

### L'analyse des offres par la commission consultative

- Une commission consultative est composée à l'initiative de la Ville de Creil et étudiera les candidatures et offres remises.
- A l'issue de l'analyse des candidatures et des offres (et éventuellement des négociations), les candidats présentant une offre susceptible d'être retenue seront convoqués devant cette commission consultative, pour présenter leur projet et répondre aux questions des membres de la commission.

- Les candidats seront informés par courriel des conditions de l'audition au moins 5 jours avant son déroulement. Si le candidat souhaite, lors de cette étape, organiser une dégustation, il devra en avertir la commission, dans le mail de confirmation de sa présence à la commission.
- Suite à une première analyse des dossiers de candidatures, la Ville de Creil se réserve le droit de négocier avec le (ou les) candidat(s) ayant remis les offres les plus intéressantes.

Cette négociation pourra se dérouler :
- Par échange de mail
- Lors d'entretiens physiques.

A l'issue de l'analyse des offres le cas échéant, la commission donnera un avis sur le lauréat final de l'appel à manifestation d'intérêt. La contractualisation avec le partenaire sera réalisée de suite.

L'entrée dans l'Hôtel-Restaurant se fera à l'issue des travaux.

Un début d'exploitation est prévu au 1er septembre 2025.

**Renseignements complémentaires**

- Calendrier prévisionnel non contractuel :
  Date de publication de l'AMI : mercredi 12 février 2025
  Date limite de dépôt des candidatures : jeudi 17 avril 2025 à 12h00
  Études des dossiers de candidatures et présentation du projet par les candidats devant la commission consultative : entre le 17 et le 21 avril 2025
  Notification des résultats : 26 avril 2025

- Pour tout renseignement complémentaire, les candidats peuvent s'adresser par courriel au service commerce : commerce@mairie-creil.fr