



REPUBLIQUE FRANÇAISE  
Département de l'Eure  
Arrondissement d'Évreux



## DÉLIBÉRATION DU CONSEIL MUNICIPAL

### SÉANCE DU VENDREDI 26 MARS 2021

L'an deux mille vingt et un, le vendredi vingt-six mars à vingt heures ,

Le Conseil Municipal légalement convoqué s'est réuni par visioconférence, sous la présidence de Monsieur OUZILLEAU, Maire.

Étaient présents :

Date de convocation :  
19/03/2021

Conseillers en exercice : 35

Conseillers présents : 32

Conseillers votants : 35

M. François OUZILLEAU, Maire,

Mme Juliette ROUILLOUX-SICRE, M. Jérôme GRENIER, Mme Dominique MORIN, M. Johan AUVRAY, Mme Léocadie ZINSOU, M. Hervé HERRY, Mme Nicole BALMARY, Mme Catherine DELALANDE, Adjoint

M. Christopher LENOURY, Mme Evelyne HORNAERT, M. Titouan D'HERVE, Mme Patricia DAUMARIE, Mme Sylvie GRAFFIN, M. Youssef SAUKRET, Mme Paola VANEGAS, M. Antoine RICHARD, Mme Marie-Christine GINESTIERE, M. Denis AIM, Mme Zahia GASMI, M. Olivier VANBELLE, Mme Marjorie HARDY, M. Jean-Marie M BELO, M. Raphaël AUBERT, Mme Nathalie CHESNAIS, M. Eric FAUQUE, Mme Blandine RIPERT, Mme Lorine BALIKCI, M. David HEDOIRE, Mme Fanny FLAMANT, M. Gabriel SINO, Mme Bérénice LIPIEC, Conseillers municipaux

Absents excusés ayant donné pouvoir :

M. Yves ETIENNE à Mme Catherine DELALANDE  
Mme Lydie BRIOULT à Mme Nicole BALMARY  
Monsieur Pierre FRANSCSCHINA à Mme Juliette ROUILLOUX-SICRE

Absents :

Secrétaire de séance : Monsieur D'HERVE

N° 035/2021

Rapporteur : Johan AUVRAY

OBJET : Rétrocession d'un bail commercial - Choix du lauréat

En 2015, le Conseil municipal a institué un périmètre de sauvegarde du commerce et de l'artisanat de proximité permettant à la commune d'acquérir de façon prioritaire, dans un périmètre déterminé, des droits au bail commercial dont les propriétaires ont décidé la mise en vente.

Commune de VERNON

En 2020, pour la première fois, cet outil a été mis en œuvre pour la préemption du bail commercial portant sur un local situé 8 Place De Gaulle, en raison de sa localisation stratégique.

Cet emplacement occupe en effet une place centrale dans le projet de requalification du centre-ville ; il ressort de la consultation des Vernonnais dont le résultat a été révélé le 10 février 2019 que la volonté de la population est d'en faire un lieu dynamique de rencontre, propice à la création de liens sociaux (salon de thé, café, bar à vins, glacier, épicerie fine...).

Le Conseil municipal a approuvé le 11 décembre 2020 le cahier des charges de rétrocession du bail commercial, qui a été diffusé. Les porteurs de projets devaient manifester leur candidature par courrier avant le 26 février 2021.

La démarche de rétrocession de ce local a intéressé de nombreux entrepreneurs, **soulignant l'attractivité retrouvée du cœur de ville de Vernon.**



Ainsi :

- 28 porteurs de projets se sont manifestés auprès des services communaux, en vue d'étudier le dépôt d'une candidature ; plusieurs personnes en recherche d'un local commercial se sont également manifestées après la date limite de dépôt des projets
- Plus de 15 porteurs de projets ont visité le local commercial à rétrocéder ;
- 9 candidatures officielles ont été déposées. Sur ces 9 candidatures, une candidature n'a pas été analysée car elle n'a pas été remise dans les formes prévues par le cahier des charges (dépôt par courrier) et elle ne respecte pas par ailleurs la clause de destination prévue par le bail. 8 candidatures valides ont donc été analysées.

Le Conseil municipal doit désormais choisir le candidat qui a vocation à exploiter le local commercial du 8 place De Gaulle.

Les 8 candidats ont proposé les activités suivantes :

Candidat A – Bar à cidre et épicerie fine

Candidat B – Vente de thé, café, épicerie fine, salon de thé

Candidat C – Bar à vin, caviste, épicerie fine

Candidat D – Epicerie fine, traiteur, art de la table

Candidat E – Salon de thé, glacier, librairie d'art, papèterie, carterie, objets culturels et touristiques

Candidat F - Salon de thé, Glacier, chocolat, cadeaux et souvenirs gourmands

Candidat G – Bar à café et boissons gourmandes, bar à jus, pâtisserie maison et gâteaux maison

Candidat H – Bar à vins, salon de thé

Une analyse des offres a été effectuée par la Direction Juridique et Commande publique en lien avec le service de Seine Normandie Agglomération en charge du développement économique.

Les critères d'analyse des offres ont été définis comme suit :

- 1 - Qualité de l'offre sur 70 points

Pour ce critère ont été analysées :

- ✓ la qualité du projet commercial proposé (au travers de l'analyse du concept proposé, des produits et de l'engagement au titre du développement durable, des propositions de nature à permettre de faire du local un lieu dynamique de rencontre propice à la création de liens sociaux et à la diversification de l'activité commerciale notamment l'implantation d'une terrasse) sur 40 points
- ✓ la qualité économique du projet (au travers de l'analyse du plan de financement et des créations d'emplois proposés) sur 30 points.

- 2 - Montant proposé pour le bail commercial sur 30 points

Le rapport d'analyse des offres faisant ressortir les avantages et inconvénients de celles-ci est joint en annexe.

Il en résulte un classement défini comme suit :

1. Candidat G
2. Candidat A
3. Candidat D
4. Candidat B
4. Candidat H
5. Candidat C
6. Candidat E
7. Candidat F

Aussi, il est proposé au conseil municipal de retenir ces propositions classées en ordre décroissant.

Au regard de l'analyse effectuée, les offres des candidats G, A et D répondraient le mieux aux objectifs poursuivis par la Ville en termes de qualité et de diversité de l'offre commerciale et artisanale.

**Vu** le code général des collectivités territoriales, notamment son article L2122-22,

**Vu** le code de l'urbanisme, notamment ses articles L210-1 et L300-1, L214-1 et suivants,

**Vu** la délibération n°413/2015 du Conseil municipal du 20 novembre 2015 instituant le droit de préemption commerciale et définissant le périmètre de sauvegarde du commerce et de l'artisanat de proximité,

**Vu** la décision n°0135/2020 du 10 septembre 2020 exerçant le droit de préemption à l'occasion de la cession du bail commercial portant sur le local sis 8 Place De Gaulle et cadastré section XH n°87 et acceptant les termes de la déclaration de cession,

**Vu** la délibération n°161-2020 du 11 décembre 2020, approuvant le cahier des charges de rétrocession du bail commercial sis 8 place De Gaulle,

**Vu** le cahier des charges de rétrocession,

**Vu** l'avis de rétrocession, affiché le 18 décembre 2020,

**Vu** les candidatures reçues par courrier le 26 février 2021,

**Vu** le rapport d'analyse des offres,

**Considérant** que la candidature retenue est de nature à préserver la diversité et à promouvoir le développement de l'activité commerciale et artisanale sur le secteur concerné,

Le Conseil Municipal après en avoir délibéré :

- CLASSE de la manière suivante, par ordre de préférence, les candidatures valides reçues dans le cadre de la rétrocession du bail commercial portant sur le local du 8 place De Gaulle à Vernon :

1. Candidat G
2. Candidat A
3. Candidat D
4. Candidat B
4. Candidat H
5. Candidat C
6. Candidat E
7. Candidat F

- DIT que les trois premières candidatures soit les candidatures **G, A et D** répondent le mieux aux objectifs poursuivis par la Ville en termes de qualité et de diversité de l'offre commerciale et artisanale dans le cadre du projet de requalification du centre-ville,
- RETROCEDE le bail commercial susvisé au candidat placé en première position sur la liste ci-dessus,
- DIT que si la rétrocession du bail ne devait pas aboutir au profit du premier candidat de la liste, pour quelque raison que ce soit (défaut de financement ; irrégularité d'une pièce ; refus du bailleur, etc.), le second serait automatiquement choisi s'en qu'il soit nécessaire que le Conseil municipal se prononce à nouveau, et à défaut, le troisième,
- AUTORISE le Maire ou son représentant à signer tout acte nécessaire à l'exécution de la présente, et notamment l'acte de rétrocession du bail.

Hors commission

Dossier non présenté en  
commission

Délibéré :

Adoptée à l'unanimité des votants ( Abstention : M. SINO, Mme LIPIEC; )

Ainsi délibéré les mêmes jour, mois et an que dessus

Le registre dûment signé

Pour extrait conforme,

Conformément au code de Justice Administrative, le Tribunal Administratif de Rouen peut être saisi par voie de recours formé contre le présent acte pendant un délai de deux mois commençant à courir à compter de la date de sa publication. Dans ce même délai, il peut également faire l'objet d'un recours gracieux adressé à son auteur ; cette démarche prolonge alors le délai de recours contentieux qui peut ensuite être introduit auprès du Tribunal Administratif dans les deux mois suivant la réponse (l'absence de réponse au terme d'un délai de deux mois vaut rejet implicite du recours gracieux).



## Rapport d'Analyse des Offres

# Rétrocession d'un Bail commercial 8 place de Gaulle à VERNON

**DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES : envoi postal 26 février 2021**

027-212706816-20210326-107107-DE

Accusé certifié exécutoire

Réception par le préfet : 12/04/2021  
Affichage : 12/04/2021

	N° Pli	Candidat	1 - 1 Qualité du projet commercial	Note / 4	Note / 40	1 - 2 Qualité économique du projet (analyse du plan de financement - création d'emploi)	Note / 4	Note / 30	Note TOTALE / 70
A	Bar à Cidre et épicerie fine	<p><b>- Projet :</b> Description du projet : Epicerie fine avec vente et dégustation de produits fermiers et locaux : lieu de convivialité et de partage autour de produits normands. Vitrine du terroir normand pour les vernonnais et les touristes : produits fermiers locaux à consommer sur place ou à emporter avec des conseils des producteurs pour les cuisiner (animations, rencontres avec els producteurs, conseil et partage d'idées de recettes). Il est proposé une offre de petite restauration/ bar à cidre, une sélection de produits fermiers, frais et locaux et une sélection de produits transformés par le candidat. Les éléments forts mis en avant par le candidat sont le savoir-faire, le local, la transparence, le juste prix pour le producteur et le consommateur. A court terme, le candidat envisage de fournir également des restaurateurs et de développer une plate forme de vente digitale. A moyen terme le candidat envisage d'étendre la surface commerciale. A plus long terme le candidat envisage un projet de ferme-potager avec un restaurant farm-to-table et des chambres d'hôtes. Le dossier comporte une étude de marché détaillée. Le projet ne nécessite pas d'extraction. Les préparations seront élaborées en amont dans un laboratoire prévu à cet effet. L'essentiel des mets proposés sur place ne nécessitera pas de cuisson. Horaires et jours d'ouverture : La boutique sera ouverte du mardi au samedi de 10h à 19h. La cave à cidre sera également ouverte jusqu'à 21h le vendredi et le samedi en plus des heures d'ouverture de la boutique. L'ouverture ponctuelle en soirée est un point qui pourra être abordé avec le propriétaire si nécessaire. Produits utilisés et objectifs de développement durables : un vecteur d'évolution vers des modes de consommation plus responsables. Un engagement fort au titre du développement durable notamment sur les points suivants : Gestion de l'énergie et de l'eau (choix des matériels, LED), gestion des déchets (valoriser des biodéchets, recyclage (réemploi/upcycling des cagettes de transport, cartons), utilisation de packaging à haute valeur environnementale/ biodégradable, réemploi des emballages verres avec un système de collecte avec consigne), mesures pour lutter contre le gaspillage alimentaire (proposer des paniers anti-gaspi en fin de journée et en fin de semaine, dons d'inventus à des associations (partenariats avec des associations vernonnaises), valorisation des produits à dates courtes, valorisation des fruits et légumes abîmés...). Consommation responsable. Produits de circuits courts, sans intermédiaire avec un objectif de valorisation du travail des producteurs. Terrasse : un espace terrasse conçu pour être un rendez-vous convivial et un lieu de rencontre pour les vernonnais. 4 mange-debouts, 6 tables de quatre personnes, installation de jardinières et arbustes afin de végétaliser cet espace. Agencement amené à évoluer en fonction des saisons (installation de parasols et parasols chauffants). Visuel : il y a un descriptif des coûts. Une photo dont on peut penser que cela correspondra au visuel. Autres précisions : 2,5 mois pour effectuer les travaux d'agencement au sein du local et la mise en relation de l'ensemble des prestataires. ouverture au mois de juin 2021</p> <p><b>- Qualité du projet :</b> Très détaillé. Le concept est novateur avec l'idée d'un bar à cidre et la mise en valeur de produits normands. Il coche la case circuit court et tourisme.</p> <p><b>Excellent</b></p>	4,00	40,00	<p><b>- plan de financement :</b> CA 1ère année : 208 000 et 217 169 € l'année 3 attention : l'offre est valable jusqu'au 26 mars 2020; Réalisation d'un emprunt : condition suspensive liée à l'obtention de l'emprunt.</p> <p><b>- Emplois créés :</b> 2 (1 employé polyvalent à temps partiel / 1 gérant). Puis à moyen terme, deux employés polyvalents à temps complet et à long terme, un vendeur à temps complet, deux vendeurs à temps partiels et un employé polyvalent à temps complet.</p> <p><b>Très satisfaisant</b></p>	3,50	26,25	66,25	
B	Vente de Thé, café, épicerie fine / salon de thé	<p><b>- Projet :</b> Description du projet : vente de thé, café et épicerie fine sur le modèle d'un commerce identique existant à Louviers géré par la mère de la gérante avec une partie salon de thé. Boissons à emporter. Pas d'extraction pour ce projet. Horaires et jours d'ouverture : du mardi au vendredi de 9H30 à 13H30 et de 14H30 à 19H, le samedi de 9H30 à 19H et le dimanche matin de 10h à 13H. Nocturnes les vendredis et soirs d'été jusqu'à 21 H notamment pour la consommation sur place. Produits utilisés et objectifs de développement durables : des propositions en terme de développement durable : sacs en papier, tote bags réutilisables. Possibilité de prendre des boissons à emporter ainsi que le thé et café en vrac dans les contenants des clients, vaisselle à usage unique 100% compostable. Produits de nettoyage solides pour éviter les emballages. thé (palais des thés - 130 références), café (7 origines différentes, épicerie fine locale (Eure, Normandie et environs) et au minimum produits français. Accessoires liés au thé. Terrasse : 8 tables à l'extérieur Visuel : visuel de la boutique. Une partie boutique (avec une partie centrée sur le thé et café et une partie épicerie fine) et une partie consommation avec 2 tables à l'intérieur. Autres précisions : ouverture possible sous 2 mois après la remise des clés dont 6 semaines de travaux</p> <p><b>- Qualité du projet :</b> Détaillé mais le concept n'est pas novateur et ne se démarque pas nécessairement des autres commerces de ce secteur d'activité. Expérience similaire. Dossier cependant cohérent</p> <p><b>Assez satisfaisant</b></p>	2,50	25,00	<p><b>- plan de financement :</b> CA 1ère année : 110 000 et 145 596 € l'année 3 Accord de principe de la banque pour emprunt à hauteur de 55 000 € pas de salaire pour dirigeant les 2 premières années (car bénéficiera de l'ARE suite rupture conventionnelle) mention d'une subvention de la Ville de Vernon à hauteur de 6 000 €</p> <p><b>Emplois créés :</b> 1 emploi à temps partiel au début avec objectif de l'employer à temps plein et objectif de création d'un 2ème emploi. Une 3ème personne la 2ème année. 2 CDD en décembre pour la période de Noël.</p> <p><b>Satisfaisant</b></p>	3,00	22,50	47,50	
C	Bar à vin / caviste / épicerie fine	<p><b>- Projet :</b> Description du projet : Caviste avec d'autres produits (chocolat, tartinades, miel, confiture). Un lieu de rencontre convivial avec des dégustations de produits. Travaille avec des viticulteurs récoltants sous label des vigneron indépendants. le candidat détaille son activité de grossiste : les vins vendus aux particuliers sont vendus à un prix de vente compris entre 6 € et 13 € la bouteille. En plus du vin, vente de whiskies, rhums, chocolat artisanal et des produits locaux : tartinables, miel, confiture, biscuits, Horaires et jours d'ouverture : Mardi au dimanche de 9h30 à 19h, voir 20h30-21h en été, principalement les week end Produits utilisés et objectifs de développement durables : évoque la vente de produits locaux et ou normands Terrasse : terrasse d'environ 14m X3m avec un agencement plutôt bois Visuel : Pas de visuel du magasin : des visuels du comptoir de bar, des étagères. Un descriptif des travaux que le candidat limite. Des travaux plus importants seraient envisagés en fonction de l'évolution de l'activité Autres précisions : ouverture sous 3 mois</p> <p><b>- Qualité du projet :</b> Peu détaillé.</p> <p><b>Juste suffisant</b></p>	1,50	15,00	<p><b>- plan de financement :</b> CA de 94 827 à 151 724 €</p> <p><b>- Emplois créés :</b> 1 pour la gérance confiée. 1 emploi supplémentaire à plus long terme</p> <p><b>Assez satisfaisant</b></p>	2,50	18,75	33,75	
D	Epicerie / Traiteur / art de la table	<p><b>- Projet :</b> Description du projet : Concept store (traiteur / épicerie). un concept développé pour les marchés qui permet d'apporter une cuisine de qualité dans la rue : le projet permet de pérenniser l'offre à emporter dans une boutique. Ouverture d'une boutique concept store qui participera à la revitalisation de Vernon. Animations (dégustations œnologique, afterwork, apéros entrepreneurs, concerts, brunchs le dimanche ...). le projet vise la clientèle vernonnaise, normande, francilienne et parisienne et tout type de public : travailleur, famille, personnes âgées, étudiants. 4 thématiques : traiteur (une carte traiteur différente chaque semaine. propose des plats de l'entrée au dessert servis dans des bocaux réutilisables et recyclables) / épicerie (produits locaux et régionaux mais aussi des produits exclusifs sélectionnés) / décoration (proposition d'une sélection d'objets déco pour la cuisine et la maison) / Terrasse (pour un lieu de rendez-vous convivial). Pas d'extraction car les préparations culinaires sont réalisées au restaurant existant. Horaires et jours d'ouverture : 5 jours / 7 de 9h à 20h. Dimanche de 9h à 15h. Fermeture de jeudi Produits utilisés et objectifs de développement durables : Engagement en terme de développement durable. Produits de circuit court. Les produits locaux et régionaux occuperont une place prépondérante dans la fabrication des produits traiteurs. La sélection des produits d'épicerie fine se fera également auprès d'entreprises et producteurs locaux. Seront également favorisés les fabrications dans des contenants bio dégradables mais aussi dans des bocaux consignés pour la partie traiteur. les achats seront remis au client dans un sac réutilisable. Terrasse : oui : consommation de boissons, transats pour casser les codes classiques déjà présents dans les brasseries existantes, végétalisation extérieure Visuel : des photos du visuel de la terrasse, de la décoration, de la boutique. Des plans d'aménagement des locaux sont remis. La décoration de la boutique sera réalisée par l'architecte en charge de la décoration du restaurant existant. La décoration et l'ambiance doit être unique. le souhait est d'attirer une clientèle à fort pouvoir d'achat Autres précisions : 1 mois de travaux avant ouverture</p> <p><b>- Qualité du projet :</b> Très détaillé. le projet s'appuie sur un concept novateur éprouvé avec le food truck et sur un nom. Il y a une identité visuelle forte et une expérience dans le domaine.</p> <p><b>Excellent</b></p>	4,00	40,00	<p><b>- plan de financement :</b> CA 1ère année : 263 750 et 313 335 € l'année 3</p> <p><b>- Emplois créés :</b> collaborateurs (2 pour la vente et 2 pour la cuisine). A moyen et lon terme d'autres emplois pourront être créés.</p> <p><b>Très satisfaisant</b></p>	3,50	26,25	66,25	

Réception par le préfet : 12/04/2021  
Affichage : 12/04/2021

E	Salon de thé / Glacier / Librairie d'art / Papeterie / Carterie / Objet culturels et touristiques	<p><b>- Projet :</b> Description du projet : salon de thé, glacier, librairie d'art, papeterie, objets culturels et touristiques. Relais de l'activité culturelle de la ville de naissance de la gérante : vise la fréquentation des vernonnais et des touristes. Un lieu de convivialité ouvert au plus grand nombre. Le choix des livres et objets culturels sera en adéquation avec le tourisme et la culture locale (peintre impressionnistes, américains, architecture, événements et artistes locaux). Des activités complémentaires seront proposées : expositions, ateliers créatifs et culturels, promotion des savoirs faire, point de distribution AMAP. Pas d'extraction. Horaires et jours d'ouverture : du mardi au vendredi de 10h à 19h. 8h à 19h le samedi et ouverture le dimanche à étudier. Produits utilisés et objectifs de développement durables : des produits dans la mesure du possible bio et ou équitables, issus de coopératives de production ou de distribution ou de fabricants régionaux. Emballages et serviettes de table recyclables, doggy bag, donc des invendus à des associations, matériel électroménager A++, produits nettoyants bio, systèmes à économie d'eau, installation d'un composteur en cour intérieure si accord des locataires. Terrasse : 10 à 12 tables sur 2 rangées (20 à 30 places). animations en terrasse évoquées mais pas plus de détail Visuel : non précisé Autres précisions : prix de vente le plus accessible possible</p> <p><b>- Qualité du projet :</b> Peu détaillé. Le projet, bien qu'avec un concept intéressant, ne paraît pas en adéquation avec l'attente de l'offre commerciale pour le quartier.</p> <p><b>Juste suffisant</b></p>	1,50	15,00	<p><b>- plan de financement :</b> Financement par apport personnel. Pas d'emprunt Pas de prélèvement dirigeant ? CA : 30 000 euros la 1ère année et 36 000 € l'année 3</p> <p><b>- Emplois créés :</b> celui de la gérante (mais 0 dans l'étude financière) et un 2ème à temps partiel à moyen terme</p> <p><b>Juste suffisant</b></p>	1,50	11,25	26,25
F	salon de thé / Glacier / Chocolat / cadeaux et souvenirs gourmand	<p><b>- Projet :</b> Description du projet : halte pour les touristes et point de détente pour clients des commerces. Un concept qui s'appuie sur une expertise sur le chocolat, les produits sucrés, gâteaux, glaces et épices. Ventes à emporter et boissons chaudes et froides sur la terrasse. Lieu dédié aux pâtisseries (principalement gâteaux secs), glaces, chocolat en tablettes et coffrets avec ganaches et praliné. Coffrets cadeaux et souvenirs pour le chocolat et les épices. A l'intérieur et dans le respect des gestes barrières, huit à dix tables. Pas d'extraction. Toute la production (chocolats, gâteaux et glaces) est faite en dehors de la boutique, en laboratoire. L'idée est d'installer le laboratoire actuel basé en région parisienne à Vernon Horaires et jours d'ouverture : du mardi ou dimanche de 10h à 19h Produits utilisés et objectifs de développement durables : indique utiliser des produits de qualités : cacao fin de madagascar mais de détail sur les autres produits. Produits de Vergers de Giverny. Biscuits de pâtisserie de Giverny ainsi que du miel d'apiculteur de Vernon. Réduction des déchets : pas de cuisine qui amène beaucoup de déchets. Des poubelles à disposition de la clientèle pour récupérer gobelets et emballages. Majorité de Produits secs Terrasse : prévue. permettra de proposer des boissons chaudes et froides. La terrasse est un point important d'avril à fin septembre. Végétation pour délimiter la surface autorisée. Visuel : non. Pas de description Autres précisions : Ouverture sous deux mois. 1 mois pour les travaux</p> <p><b>- Qualité du projet :</b> Projet trop peu détaillé. Malgré un nom recherché, une expérience du candidat le concept n'est pas assez détaillé.</p> <p><b>Juste suffisant</b></p>	1,50	15,00	<p><b>- plan de financement :</b> Emprunt CA : 295 000 € année 1 et 501 350 année 3 : très fort chiffre d'affaires annoncé. L'offre ne comprend pas de proposition de prix de reprise pour la Ville. Pose la question de la cohérence du plan de financement proposé</p> <p><b>- Emplois créés :</b> pour la première année deux emplois dont un mi-temps. Pour la deuxième année un emploi supplémentaire et la troisième année un quatrième emploi. intention d'installer le laboratoire de Clays sous-bois sur Vernon</p> <p><b>Juste suffisant</b></p>	1,50	11,25	26,25
G	bar à cafés et boissons gourmandes / bar à jus/pâtisserie maison et gâteaux maison	<p><b>- Projet :</b> Description du projet : bar à cafés (partenariat avec la Brûlerie normande du Havre) et boissons gourmandes / bar à jus réalisés devant le consommateur/ pâtisserie maison et gâteaux maison (offre de produits à base de fromage frais normand). 3 plats par jour qui changent chaque semaine. Présentation des cartes et des formules Produits à consommer sur place, à emporter. Service de livraison avec commande en ligne. Création d'un site internet d'information pour avoir une vitrine digitale. Proposition d'un partenariat avec la mairie pour la mise au point d'une offre spéciale "Givernon" à définir. Le projet ne nécessite pas d'extraction : utilisation d'un four équipé d'une extraction à filtre à charbon intégrée. Horaires et jours d'ouverture : ouverture 6 j/7 de 9h à 18h (21 h l'été) - 50 semaines par an Produits utilisés et objectifs de développement durables : Engagement en terme de développement durable. L'offre s'appuie sur des produits locaux mais pas uniquement. Produits frais issus de l'agriculture biologique ou raisonnée, produits laitiers bio et céréales bio locales. Des fruits exotiques provenant de rurgis mais volonté de mettre la pomme à l'honneur. Il s'agira d'une pomme bio normande - des produits d'entretien verts - vaisselle permanente pour les produits consommés sur place. Pour les produits à emporter : emballages biodégradables ou recyclables. Déchets organiques pour les maraîchers bio Terrasse : plans d'aménagement de la terrasse avec un espace lounge, un espace familial et un espace couple ou solo. Terrasse avec store banne et parasol Visuel : des visuels des plans d'implantation de l'ambiance de la boutique, de la terrasse, visuel de la façade. Volonté de créer une atmosphère soignée et sobre avec de la couleur représentée par les fruitset légumes servis sur place. Bois clair présent Autres précisions : ouverture possible sous 9 à 10 semaines dont 4 semaines de travaux.</p> <p><b>- Qualité du projet :</b> projet très détaillé avec un concept original qui apporte une nouvelle offre par rapport à l'offre commerciale existante. les deux gérantes ont de l'expérience.</p> <p><b>Excellent</b></p>	4,00	40,00	<p><b>- plan de financement :</b> CA 1ère année : 246 675 et 312 044 € l'année 3 Réalisation d'un emprunt</p> <p><b>- Emplois créés :</b> 3 temps plein à l'ouverture. 4 temps plein à court terme. 5 temps plein à long terme. En haute saison, 2 contrats à mi temps.</p> <p><b>Très satisfaisant</b></p>	3,50	26,25	66,25
H	Bar à vins / salon de thé	<p><b>- Projet :</b> description du projet : l'objectif est de présenter les meilleurs vins et spiritueux, café, thé, charcuterie et fromages du monde. Présenté comme une offre complémentaire des autres commerces de la place et du centre et non concurrente (bouteilles vendues plus chères et prix au verre élevé pour mieux sélectionner la clientèle). Création d'un lieu élégant et chic dédié à l'aspect culturel du vin avec un accompagnement au choix. La clientèle visée est une clientèle d'entreprise, de tourisme et d'amateur d'exclusivité haut de gamme). Pas d'extraction (ni fourneau ni four) horaires et jours d'ouverture : Fermé le mercredi. du mardi au vendredi 10h - 20h. Lundi 11h - 19h. Samedi 8h - 20h et dimanche 9h30 - 17h produits utilisés et objectifs de développement durable : acteur local, enseigne locale, mise en avant de produits locaux, labellisation Normandie Qualité tourisme. 20 à 50 références de vin sur 4 niveaux de "pépites" très haut de gamme. 4 références de bières artisanales locales et 4 top bières belges. Travaile avec du verre et du carton recyclés. Un besoin de climatisation et de chauffage très faible (17° hiver et 22° été), donc peu énergivore. Un éclairage LED faible et la mutualisation des livraisons avec la cave de Gamilly permettent de réduire l'empreinte carbone. terrasse : 45 m2 de terrasse (plus si autorisation) avec 8 tables bistro en extérieur (plus si possible). création d'une terrasse en bois après les travaux du centre Ville. délimitation de la terrasse par végétalisation avec des pots de fleurs design, parasols chics visuel et aménagements proposés : pas de visuel. tables mange debout, un petit salon vieux cuir. Création artisanale d'un grand lustre avec des bouteilles vides éclairées de l'intérieur autres précisions : 1 mois de travaux et 2 mois pour obtention des autorisations diverses présentation des menus pour le matin (café, thé, viennoiserie, pâtisseries), midi (salades composées, palche charcuterie ou fromage, bruchetta, desserts), après midi (thé, pâtisserie, glaces locales) et after work (vin, spécialités boulangères salées, planches, tapas) proposition d'un accompagnement à l'animation du centre ville avec des plages d'ouverture exceptionnelles (cinéma plein air, foire de Vernon). organisation de dégustation en présence de vignerons certains samedis pour renforcer l'attractivité du marché</p> <p><b>- Qualité du projet :</b> Projet assez détaillé. Malgré le manque de visuel, le concept de cave à vin avec petite restauration à base de produits locaux entre dans le cahier des charges. Les candidats s'appuient sur un savoir faire et une expérience du commerce. Cependant le concept n'est pas novateur et ne se démarque pas nécessairement des autres commerces de ce secteur d'activité</p> <p><b>Assez satisfaisant</b></p>	2,50	25,00	<p><b>- Plan de financement :</b> Pas de bilan financier présenté sur 3 ans : manque de précisions sur ce point CA année 2 : 260 000 € indique que le propriétaire a validé le projet en mars 2019</p> <p><b>- emplois créés :</b> 1 salarié (gérante) et un renfort stagiaire. La 2ème année 2 salariés et un renfort stagiaire. A terme 2 employés et 1 contrat en activité partielle du fait des variations d'activités saisonnières. La mairie pourrait aider à la création d'emploi supplémentaire par la fourniture d'une licence IV et des autorisations de terrasse maximum.</p> <p><b>Satisfaisant</b></p>	3,00	22,50	47,50

027-212706816-20210326-107107-DE

Accusé certifié exécutoire

Réception par le préfet : 12/04/2021

Affichage : 12/04/2021

Offre reçue uniquement par mail : ne respecte pas les prescriptions du cahier des charges qui imposait une remise par courrier. Par ailleurs Création d'un pop up store : point de vente temporaire sur un lieu donné. Le local sera une base de lancement pour les entrepreneurs, E-commerçant, producteurs locaux, artistes avec un accompagnement sur la relation clientèle, la communication, la posture, technique de vente ... Le lieu sera aussi ouvert aux associations pour faire découvrir leurs missions et leurs rôles. 3 objectifs : incubateur de projets (accompagnement de jeunes entrepreneurs pour faire évoluer leurs projets) / recherches d'emploi et d'insertion (orientation vers un réseau de partenaires) : Formation (proposera des modules de formation) : non respect de la clause de destination prévue par le bail (prêt à porter, accessoires de mode et décoration, vente de chaussures, salon de thé, café, bar à vins, glacier, épicerie fine (produits d'alimentation haut de gamme) caviste

Création d'un pop up store : point de vente temporaire sur un lieu donné. Ne respecte pas la clause de destination prévue par le bail

La valeur technique sera appréciée au regard du mémoire technique du candidat.

Pour chaque sous critères, les modalités de notation seront les suivantes :

Chacun des sous critères sera noté à partir de la grille suivante :

0 - Non renseigné

0,5 - Très insuffisant

1 - Insuffisant

1,5 - Juste suffisant

2 - Suffisant

2,5 - Assez satisfaisant

3 - Satisfaisant

3,5 - Très satisfaisant

4 - Excellent

Cette note sur 4 est ensuite notée par rapport à la note correspondante au RC selon la formule suivante :

Note du sous critère (arrondi au 100ème supérieur) = (note RC \* Note obtenue sur 4) / 4



027-212706816-20210326-107107-DE

Accusé certifié exécutoire

Réception par le préfet : 12/04/2021

Affichage : 12/04/2021

## Analyse Offre

N° Pli	Candidat	Montant bail commercial	Note / 30
A	Bar à Cidre et épicerie fine	30 000	25,71
B	Vente de Thé, café, épicerie fine / salon de thé	30 000	25,71
C	Bar à vin / caviste / épicerie fine	30 000	25,71
D	Epicerie / Traiteur / art de la table	18 000	15,43
E	Salon de thé / Glacier / Librairie d'art / Papeterie / Carterie / Objet culturels et salon de thé / Glacier / Chocolat / cadeaux	10 000	8,57
F	et souvenirs gourmand bar à cafés et boissons gourmandes / bar à jus/ pâtisserie maison et gâteaux maison	0	0,00
G		35 000	30,00
H	Bar à vins / salon de thé	30 000	25,71
9	MCVH		

l'offre ne respecte pas le cahier des charges ni la clause de destination du bail

Offre la plus élevée en € TTC 35000

Le prix des prestations sera apprécié au regard du prix indiqué dans l'acte d'engagement. Le jugement du critère tiendra compte des écarts de prix avec l'offre la moins disante.

La méthode d'attribution des points est la suivante :

Note du critère = 30 \* (prix de l'offre la plus élevée / prix de l'offre à noter)  
(hors offre anormalement basse)

Synthèse de l'analyse des offres					
N° PI	Candidat	Qualité / 70	Prix/ 30	Note finale / 100	Classement
A	Bar à Cidre et épicerie fine	66,25	25,71	91,96	2
B	Vente de Thé, café, épicerie fine / salon de thé	47,50	25,71	73,21	4
C	Bar à vin / caviste / épicerie fine	33,75	25,71	59,46	5
D	Epicerie / Traiteur / art de la table	66,25	15,43	81,68	3
E	Salon de thé / Glacier / Librairie d'art / Papeterie / Carterie / Objet culturels et touristiques	26,25	8,57	34,82	6
F	salon de thé / Glacier /Chocolat / cadeaux et souvenirs gourmand	26,25	0,00	26,25	7
G	bar à cafés et boissons gourmandes / bar à jus/ pâtisserie maison et gâteaux maison	66,25	30,00	96,25	1
H	Bar à vins / salon de thé	47,50	25,71	73,21	4
I	MCVH	l'offre ne respecte pas le cahier des charges ni la clause de destination du bail			