

Annexe 2 : Liste des éléments à fournir par les candidats dans leur offre sur le volet technique

Les candidats doivent transmettre au CMN, dans le cadre de leur offre :

- Caractéristiques techniques, coûts, et délais de réalisation des travaux et aménagements des différents espaces. Cahier de tendances montrant les matériaux, les types de mobiliers et de vaisselle envisagés pour chaque espace.
- Montant des investissements pour les travaux et l'aménagement tout au long de la concession (nature, montant, activité concernée, durée d'amortissement prévisionnelle, etc.), détaillant les investissements initiaux et les réinvestissements prévisionnels au cours de la concession.
- Un plan précis côté et à l'échelle des installations avec surfaces, côtes, caractéristiques techniques : cuisine de préparation, cuisine d'envoi, comptoir, lieu de stockage, type de matériels, puissances, types alimentations et évacuations.
- Plans d'aménagements des espaces faisant apparaître le nombre d'assises, les zones cuisines, les matériels nécessaires, les besoins en matière de fluides, stockage, sanitaires, vestiaires pour le personnel et la terrasse.
- Projet d'implantation du mobilier extérieur (pas de plastique, bois ou métal uniquement, ton à valider par le Conservateur afin de s'harmoniser avec le Monument) - Voir annexe 3
- L'emplacement des mobiliers et chaises faisant apparaître les cheminements.
- Mesures prévues pour l'accueil des PMR.
- Elévations (4 faces) des cuisines, bars, toilettes *etc* ...compris descriptif des matériaux et teintes (trouver une cohérence d'ensemble).
- Photographies et teintes des mobiliers.
- Dessin des mises à distance, des luminaires.
- Plan de localisation des luminaires, enceintes, sono *etc* ...
- Plan des réseaux électriques.
- La puissance électrique existante doit être compatible avec les besoins du Concessionnaire/ indiquer la puissance totale des équipements.
- Description des installations d'éclairage de sécurité.
- Localisation des poubelles, cendriers et transmettre modèles (mobiliers situés en intérieur).
- Le mode de gestion des approvisionnements et des déchets.
- Le mode de gestion du nettoyage du site et des sanitaires partagés. Moyens mis en œuvre pour assurer l'entretien et la maintenance des espaces.

Réseaux EU/ EV, eau :

- Préciser/ localiser par l'Occupant