



CAHIER DES CHARGES POUR L'EXPLOITATION DU RESTAURANT BAR DU COMPLEXE TENNIS DE PALMER

I. OBJET DE L'APPEL A CANDIDATURES :

La Ville de CENON souhaite confier à un professionnel de la restauration, sous sa propre entreprise, l'exploitation et la gestion du restaurant/bar compris dans le complexe sportif des Tennis sis, 3 rue Simone Bouluguet et situé au sein du Parc Palmer en Zone Franche Urbaine-Territoires Entrepreneurs (ZFU-TE).

La construction et l'aménagement des locaux dévolus au restaurant/bar ont été conçus pour créer un lieu de convivialité également au sein du Château Tranchère, accueillant actuellement l'école municipale de musique, constituant l'entrée principale du complexe Tennis et du restaurant.

En effet, la particularité du futur établissement demeure d'être accolé au futur club-house du complexe sportif des Tennis : si cet espace de restauration peut être géré de façon autonome, **sa proximité immédiate et la liaison fonctionnelle aménagées avec le club-house permettent des possibilités d'exploitations particulières du restaurant vers une synergie de complémentarité entre ces 2 entités.**

A ce titre, la commune souhaite engager un partenariat avec le preneur autour de 2 axes prioritaires :

- faire de cet établissement un lieu attractif en l'ouvrant le plus largement possible à tous les publics et utilisateurs des équipements sportifs et culturels du Parc Palmer et du territoire cenonnais,
- faire de cet établissement un pôle festif et d'animations auprès des usagers des Tennis, de leurs familles, des associations sportives et des sections du club Omnisports (USCRD).

Le preneur devra être inscrit au Registre du Commerce et des Sociétés (extrait K bis) ; il devra être en règle avec la législation en vigueur, notamment avoir satisfait à ses obligations fiscales et parafiscales.

Il devra également être titulaire du permis d'exploitation d'une licence restaurant de niveau minimal II.

Le bail commercial sera régi par les dispositions en vigueur.

Le local objet de l'appel à projet sera livré « brut » avec les chambre frigorifiques et une hotte aspirante sur la partie cuisine. Les autres travaux d'aménagements de matériels et agencements seront réalisés par le futur exploitant.

II. DESIGNATION DE L'ESPACE DE RESTAURATION :

L'activité « restauration » est placée sur la façade principale du bâtiment construit au sein du complexe Tennis rénové : le restaurant est positionné **en partie centrale de cette bâtisse pour contribuer à l'animation globale de l'espace public.**

Une aire de stationnement commune aux 2 équipements publics (école de musique, tennis) et du Parc Palmer est aménagée à l'entrée du Château Tranchère, l'ensemble totalisant 80 places y compris celles pour les PMR (Personnes à Mobilité Réduite).

Programme de la partie sportive

Le complexe Tennis sera géré par la commune avec son partenaire sportif, l'USCRD et sa section Tennis : cet espace aura un fonctionnement autonome avec un accès spécifique indépendant.

Cependant, son occupation avec ses différentes activités socio-éducatives, ses animations compétitives et de loisirs permettront d'introduire une mixité d'usage et de visiteurs sur le site de Tranchère, bénéficiant au développement économique du restaurant/bar.

Programme de la partie restaurant/bar

La surface mise à disposition pour l'exploitation du restaurant est **d'environ 225m²** :

- **151 m² en Rez de chaussée,**
- **74 m² environ en terrasse extérieure côté parvis du château Tranchère.**

Cette surface comporte :

- la salle de restauration de 67 m² avec bar et sanitaires,
- le bar du club-house tennis de 8 m²,
- la cuisine de type ouvert d'une surface de 63m² avec vestiaire/sanitaire du personnel,
- les locaux techniques de réception et de stockage des déchets de 13 m².

La capacité d'accueil en intérieur (52m² de salle hors bar et sanitaires) a été évaluée pour **assurer la confection de 30 à 50 repas par service** : ce volume sera déterminé par le restaurateur en fonction de son programme d'aménagement et des options d'exploitation qu'il retiendra.

Cette capacité minimale pourra être étendue par l'usage de la terrasse extérieure propre à l'établissement. Une attention particulière sera accordée aux projets d'aménagement de la terrasse extérieure.

III. LIAISONS FONCTIONNELLES DU COMPLEXE SPORTIF/ RESTAURANT:

Les 2 espaces (sportifs et de restauration-bar) peuvent structurellement fonctionner de façon autonome (entrées spécifiques) mais leur proximité autorise **des partenariats d'exploitation bénéfiques pour les 2 entités et souhaités par la Ville en terme d'animations du site Tranchère.**

En ce sens, **une porte interne de communication** mais aussi de séparation entre les deux espaces (club-house tennis/restaurant) assure la cohabitation des deux activités (sportive/réceptive), tout en garantissant une flexibilité d'utilisation.

1/ Animations avec utilisation de la salle détente et terrasses voisines du clubhouse tennis

Sur sollicitation de l'occupant sportif (USCRD) et/ou de l'exploitant, **les activités de restauration pourront être « décloisonnées » en terme de service afin d'entrer en synergie avec la salle détente et terrasses du club house Tennis, pour des évènements réguliers ou ponctuels.**

La mise à disposition de ces espaces réceptifs complémentaires au restaurant se fera par commun accord entre les occupants aux conditions suivantes au gré des besoins en restauration comme :

- consommation de boissons et mets de type snack délivrés au bar
- prise de repas
- évènements partenariaux.

Le futur exploitant bénéficiera donc d'une possibilité d'organisation d'animations, ou d'évènementiels à même de permettre la diversification de son activité et son ouverture vers d'autres publics en particulier sportifs.

L'exploitant assurera la remise en état de ces locaux après utilisation.

2/ Objectifs des animations

La capacité des candidats à proposer et organiser ce type d'évènement sera jugée dans les dossiers de candidatures.

En effet, pour la collectivité porteuse du projet d'investissement et de son volet socio-éducatif autour « du vivre ensemble », **il s'agit d'un aspect important et central pour la réussite du projet d'implantation pérenne des activités sportives et culturelles du site Tranchère et de son rayonnement au sein de la ville voire au delà.**

L'espace de restauration devra donc avoir un caractère festif, évènementiel avec des activités les week-ends et/ou en soirée et ainsi contribuer à la vie sociale locale.

Les candidats devront valoriser et adapter leur savoir-faire en proposant un concept original d'animation et d'accueil ; **néanmoins l'établissement devra rester abordable pour permettre la réception d'un public large.**

L'occupant proposera dans son projet de développement donc un volet animation cohérent avec l'utilisation possible de la partie club house tennis.

IV. PERIODES ET HORAIRES D'OUVERTURE DU RESTAURANT BAR :

1/ Restaurant

En lien avec l'activité du Complexe Tennis, le preneur devra être en mesure de proposer des repas, avec un jour éventuel de fermeture hebdomadaire à déterminer collégialement :

- pendant la semaine (lundi à vendredi) :

- le midi en particulier le mercredi,
- le soir selon la volonté de l'exploitant ou pour des repas de groupes s'ils ont fait l'objet d'une demande préalable auprès du restaurateur.

- pendant les week-ends de compétitions/manifestations tennistiques (tournois/championnats) :

- le midi (entre 12h et 17h), **en particulier lors des périodes actuelles intenses de compétitions entre avril et juin,**
- le dimanche obligatoirement, et le samedi selon demande préalable.

L'ensemble de ces prestations constitue le minimum nécessaire au bon fonctionnement du Complexe tennis.

Toutefois, **l'exploitant pourra s'il le désire, développer à sa convenance son activité au delà de ce minimum.**

2/ Bar

L'exploitant sous sa responsabilité unique aura la gestion des 2 bars : l'un interne à la salle de restauration fonctionnera en lien direct avec l'activité du restaurant.

Le second bar est situé à l'entrée du clubhouse Tennis en communication, avec celui du restaurant.

L'ouverture de cet espace de convivialité sera particulièrement apprécié et utile en journée et soirée ou encore en week-end, notamment en direction des usagers du Complexe tennis ou des visiteurs du site Tranchère, afin d'offrir notamment une prestation simple sous forme de ventes de boissons accompagnée par la production de sandwicherie rapide.

L'exploitation du bar du club house constitue pour le gérant la continuité naturelle du fonctionnement du restaurant en terme d'activité économique.

Aussi, **des partenariats techniques sont nécessairement à trouver entre l'exploitant et l'occupant du Tennis.**

L'éventuelle fermeture annuelle du restaurant bar sera également déterminée en fonction de l'activité du Complexe Tennis avec une préférence durant la période estivale (août en particulier).

V. SERVICES ET PRESTATIONS ATTENDUS :

Type d'établissement :

L'exploitant devra faire de cet espace un **lieu de rencontres et d'échanges, intégré dans la vie locale**, en recherchant une complémentarité avec l'offre actuelle de restauration sur la commune et précisément sur le Parc Palmer avec l'établissement implanté à la salle de spectacles du « Rocher ».

En terme de restauration de type traditionnel, seront proposés notamment :

- un repas suivant menu
- un déjeuner économique
- une carte de plats
- des formules rapides en service continu avec sandwiches, paninis, pizzas ou autres.

Clientèle visée :

L'offre de restauration devra être **suffisamment diversifiée afin de pouvoir toucher un large public en terme de clientèle :**

- sportifs (jeunes, adultes)
- salariés des entreprises situées à proximité,
- familles,
- utilisateurs des équipements publics culturels et sportifs voisins,
- visiteurs et autres,

avec le souhait d'une ouverture intergénérationnelle et d'une mixité sociale.

Compte tenu du fonctionnement attendu, il est exigé que l'exploitant bénéficie d'une Licence restaurant de niveau minimal II. Les tickets restaurant devront être acceptés ainsi que les cartes bancaires.

Le preneur devra offrir une qualité de prestations régulière, un espace de restauration accessible au plus grand nombre.

Un lieu de rencontres et d'échanges.

L'exploitant choisi devra avoir une attention marquée aux dimensions de convivialité et de rencontre. Le cadre et la décoration intérieure devront être soignés, offrir un cadre agréable, chaleureux et annonçant un moment de détente.

La tenue et l'attitude de l'exploitant (et de son personnel) devront être irréprochables.

VI. CONDITIONS D'EXPLOITATION

Le candidat retenu prendra possession des locaux en l'état.

Le futur locataire aura à financer l'ensemble des équipements et travaux éventuels nécessaires à la mise en œuvre de son activité dans l'enceinte qui lui sera livrée « brute »

mais équipée des réseaux, d'une hotte aspirante au niveau de la cuisine et de 2 chambres froides.

Les travaux d'aménagement éventuels seront soumis pour accord préalable à la commune.

Il s'agit notamment des travaux de décoration, du second œuvre et de l'aménagement de la cuisine, de l'équipement en mobilier, et d'aménagements extérieurs spécifiques, notamment la possibilité d'aménager la terrasse extérieure.

L'exploitant du futur restaurant devra se constituer une équipe de maîtrise d'œuvre indépendante pour affiner son projet, établir les plans de répartition des surfaces dans l'enveloppe allouée, et réaliser les travaux intérieurs.

L'exploitant aura la charge de réaliser et d'installer son enseigne en concertation avec la commune.

L'aspect extérieur du bâtiment ne devra pas être modifié, sauf possibilité d'aménager la terrasse extérieure pour augmenter la capacité d'accueil du restaurant.

1/ Les prestations fournies par la Ville

La salle du restaurant avec ses sanitaires, le vestiaire du personnel, et la partie d'accueil caisse sont livrés mais **sans le mobilier excepté pour les 2 comptoirs des bars et les appareils sanitaires des WC et du vestiaire Personnel.**

Les demandes de modifications éventuelles sujettes à plus value seront soumises à validation de la commune et portées à la charge de l'exploitant.

Au niveau de la cuisine, sont livrés par la mairie :

- 2 chambres froides (positive/négative)
- une hotte aspirante et moteur à extraction,
- les réservations en attente positionnées dans le faux-plafond,
- le dallage isolé compris tous les réseaux (EU, Ef/Ec/ Rad / Elec) en infrastructure,
- les portes intérieures,
- la VMC complète fournie.

2/ Les prestations fournies par l'exploitant

La cuisine sera livrée brute : l'aménagement et les travaux de second œuvre sont à charge complète du futur exploitant à partir du local livré par la mairie.

Prise de possession des locaux :

L'exploitant déclare avoir une parfaite connaissance des lieux pour les avoir visités et les accepte en l'état ; il renonce à réclamer une réduction de loyer, indemnités pour quelque raison que ce soit.

Un inventaire et un état des lieux seront dressés contradictoirement par un représentant de la commune, d'une part, avant toute occupation des lieux et d'autre part, dans les huit jours suivants la fin de l'exploitation.

Le preneur ne pourra modifier les lieux sans autorisation de la Mairie. Les travaux d'aménagement et de décoration seront à la charge de l'exploitant et devront faire l'objet d'une autorisation municipale.

Toutes les améliorations apportées au bâtiment ou au mobilier resteront la propriété de la Ville.

2/ Obligations des parties en matière d'entretien des locaux et du matériel

Obligations de la commune :

Conformément aux dispositions des articles 605 et 606 du Code Civil, la commune n'aura en charge que les grosses réparations relatives au clos et au couvert inhérentes au propriétaire et à l'exclusion expresse de celles consécutives à un manquement du preneur à ses obligations d'entretien.

La commune conserve la maintenance et les vérifications périodiques :

- Des installations de chauffage,
- Des équipements de sécurité,
- Des alimentations d'eau potable en amont des sous-compteurs,
- Des installations électriques en amont de l'armoire de distribution.

Le candidat retenu devra informer la commune sans délai de toute anomalie susceptible de mettre en cause la sécurité

Obligations du preneur :

Le preneur aura la charge de l'entretien et des réparations dites locatives lui incombant, notamment du fait des dégradations dues à l'usure normale, de son fait ou inhérent à leur exploitation. Il sera tenu de remplacer à ses frais tous les objets qui viendraient être volés, détruits ou dégradés, même vétustes et ne pourra prétendre à aucun droit, ni réduction de loyer pour les réparations lui incombant.

L'exploitant est tenu de maintenir en parfait état d'entretien et de propreté les locaux et les installations confiées.

Le preneur devra fournir le matériel nécessaire à l'exploitation de son activité et en restera le propriétaire pour les biens meubles ; il devra assurer lui-même l'entretien et les réparations du matériel.

L'occupant s'engage à conclure des contrats d'entretien des matériels frigorifiques et de cuisson (réfrigérateur, sauteuse, etc...), du bac dégraisseur, ainsi que les contrats relatifs aux obligations de vérification et contrôles techniques périodiques (hotte, gaine de ventilation de cuisine, installation de gaz, etc...).

L'occupant s'engage à signaler immédiatement les défauts justifiant de grosses réparations, ainsi que les dégâts et disparitions. Les grosses réparations seront à la charge de l'occupant en cas de négligence, ou de malveillance.

La non souscription des contrats d'entretien sera constitutive de négligence et entraînera la prise en charge de fait des grosses réparations par l'occupant.

L'occupant s'engage, d'autre part, à assurer le maintien en bon état des locaux, du matériel ainsi que le bon entretien du local poubelles et des conteneurs.

L'exploitant aura à sa charge le nettoyage et l'entretien des aménagements et équipements intérieurs (vitrage compris).

Le preneur devra assurer en totalité la responsabilité des embauches et se mettre en règle au regard de la législation en vigueur.

3/ Assurances et Responsabilité

Le preneur est tenu de s'assurer auprès d'une compagnie d'assurance qui garantira les risques locatifs et de voisinage, cette garantie devant s'étendre à sa responsabilité civile tant pour les dégâts pouvant être causés aux biens, propriété de la Ville, que pour des accidents pouvant provenir de l'exploitation de ladite gestion.

L'occupant devra fournir également une copie de l'assurance prise dès la signature du contrat et du paiement annuel de ses primes d'assurances sous peine de résiliation du contrat.

Il sera tenu pour responsable de tout accident provoqué par la dispersion dans l'enceinte de l'établissement de verres, de flacons, de bouteilles vendues par lui aux consommateurs.

Il devra vérifier que les intervenants auxquels il aura recours, possèdent les qualifications professionnelles et assurances requises.

VII. REDEVANCES ET CHARGES DIVERSES

Les obligations juridiques du preneur

L'exploitant prendra toutes les dispositions nécessaires de manière à être conforme à l'ensemble des textes réglementaires qui lui sont applicables et, notamment :

- Attentes et prescriptions du propriétaire
- Code du travail,
- Etablissements Recevant du Public (ERP)
- Règlement sanitaire,
- Règlements et mesure de Police,
- Décrets et divers arrêtés préfectoraux ou municipaux régissant les horaires d'ouverture et nuisances diverses.
- Licence d'exploitation,
- Déclaration auprès de la SACEM pour la diffusion de musique,
- Réglementation en matière de traçabilité et de risques alimentaires
- et plus généralement toute réglementation spécifique concernant son activité propre.

Cette liste est non exhaustive, et toute nouvelle réglementation mise en oeuvre au moment de l'ouverture et pendant toute la durée d'exploitation de l'établissement sera à prendre en compte.

L'occupant devra participer et collaborer pour les visites de la commission de sécurité, et pour tous les contrôles périodiques réglementaires.

Le candidat devra obtenir toutes les autorisations nécessaires à son activité.

Bail commercial

Loyer :

Le présent bail est consenti à titre onéreux : les locaux, livrés « bruts » seront proposés à la location sous la forme d'un bail commercial au prix de 2 100 Euros par mois hors taxes, hors charges. Pour la première année d'exploitation, le loyer est consenti à 1 500 Euros par mois. La durée du bail commercial proposé est de 9 ans (bail 3/6/9). Elle prendra effet à une date restant à fixer.

Le montant du loyer sera revu selon les dispositions de l'art. L145-38 et suivant du Code du Commerce, au mois anniversaire du contrat, en indexant celui-ci sur l'indice des loyers commerciaux connu au jour de la signature du bail. La valeur de base de l'indice de révision sera l'indice du coût des loyers commerciaux au jour de signature du bail initial.

Ces sommes devront être versées à la Ville de Cenon le 5 de chaque mois.

Dépôt de garantie :

Le jour de la signature de la présente convention, l'exploitant déposera une caution à la Ville d'un montant de 3 000 Euros.

Charges :

L'exploitant sera tenu de s'acquitter des charges et taxes pour l'ensemble des surfaces qu'il occupera.

Le restaurant sera chauffé par un réseau et chaudière spécifiques. Cette partie sera équipée d'un compteur indépendant permettant la facturation des dépenses propres à l'activité (fluides comme électricité, eau, gaz etc...).

Il assumera également les frais de raccordement et de consommation de la téléphonie et accès internet.

Les différents contrats devront être souscrits par le preneur avant la remise des clefs.

Les charges liées à l'entretien des équipements privatifs et des réseaux restent à la charge du bénéficiaire.

Le preneur supportera les taxes et impôts divers inhérents à l'exploitation.

L'ensemble des dispositions contractuelles ci-dessus exposées, liées aux responsabilités de chaque partie (bailleur, preneur) seront consignées dans le bail commercial.

VIII. REGLEMENT DE L'APPEL A PROJET

Le présent cahier des charges fait l'objet d'une consultation avec avis public d'appel à projet : tout entrepreneur est libre de candidater.

Négociations :

Une audition des candidats présélectionnés est prévue : le présent cahier des charges pourra faire l'objet de précisions et négociations avec les postulants.

Une visite sur site sera obligatoire.

La commune se réserve la possibilité de demander des compléments, des précisions, de négocier et de discuter avec les candidats.

Les conditions définitives du bail commercial et de son annexe seront mises au point à l'issue de la négociation avec le postulant retenu.

Critères d'évaluation des projets

Les projets seront évalués au regard des éléments suivants :

- aptitude à faire une proposition innovante, en adéquation avec les souhaits de la commune et notamment sur les volets d'animation et d'occupation du restaurant et club-house Tennis
- concept de l'établissement, prix pratiqués, originalité, type de restauration, réseau d'approvisionnement des matières, philosophie et stratégie, heures d'ouvertures, ambiance recherchée, capacité d'accueil, ...
- aptitude à créer un lieu convivial et chaleureux
- proposition d'une carte type évolutive et créative
- concept d'agencement, qualité esthétique recherchée, ...
- aptitude du candidat à mettre en oeuvre le projet et à assurer sa pérennité :
 - réalité économique du projet, situation financière du candidat,
 - plan de financement du projet et comptes d'exploitation prévisionnels,
 - montage financier (investissement de départ, plan de trésorerie, ...)
 - emplois créés...

Les candidatures non conformes aux exigences du dossier de consultation seront éliminées.

DOSSIER A FOURNIR

Les candidats devront présenter un dossier comportant les éléments suivants :

1/ un mémoire technique comprenant :

- Une lettre de candidature et de motivation, les coordonnées du candidat,
- Le CV du chef et/ou de l'exploitant (profil et compétences du candidat, expériences professionnelles et références)
- Un extrait de l'immatriculation au registre du commerce et des sociétés (extrait Kbis)
- Un extrait du casier judiciaire n°3
- Une attestation de formation aux bonnes pratiques d'hygiène en restauration ou un diplôme qualifiant de moins de 6 ans.
- Les capacités financières du candidat avec un prévisionnel sur 3 ans qui comprendra :
La liste des investissements,
Le projet de financement (capacité d'autofinancement, plan de trésorerie, prévision de CA),
Une étude de marché qualitative et quantitative,
Liste des prévisions d'embauches nécessaires,
Plan de communication (type de publicité et budget),
Statut juridique d'exploitation.
- Attestation concernant le fait d'avoir ou de ne pas avoir fait l'objet d'une procédure collective,

2/ une note de présentation du projet détaillant :

- L'interprétation du concept de restauration projeté et les moyens prévus pour y répondre
- La présentation du fonctionnement du restaurant permettant d'assurer le dynamisme du site, une ouverture sur de larges plages horaires, en lien direct avec la situation de l'établissement avec par exemple :
 - La proposition d'un nom pour ce lieu, d'une signalétique, d'une communication et tout autre élément permettant d'expliquer le concept et de répondre aux prescriptions et attentes des propriétaires...
 - La politique commerciale envisagée vis-à-vis de la clientèle ciblée, des prestations attendues,
 - Les périodes et les horaires d'ouverture (journée / semaine / année),
 - Le positionnement du restaurant vis-à-vis de la concurrence existante sur la commune
 - La composition de l'équipe prévue ou organigramme pour assurer le fonctionnement du restaurant : nombre de personnels de salle et cuisine, gérant ... qualification de l'équipe, organisation du personnel avec les missions de chacun
 - Une proposition de menus et carte avec tarifs, comprenant une description précise du savoir faire et des styles de cuisine proposés.
 - Tout autre élément influençant la qualité des projets, des prestations et du service.

- Le candidat joindra à ses éléments de prévisionnel, une attestation sur l'honneur de sa capacité financière à apporter au projet, les fonds nécessaires prévus dans le compte d'exploitation présenté.

- Le candidat retenu pourra être amené à fournir des documents complémentaires (pièces comptables) dans un délai limité pour valider sa candidature et notamment son financement avec les garanties bancaires.

Commission d'étude des projets :

Une commission composée d'élus et de techniciens de la commune sera chargée d'analyser les projets reçus.

Les candidats souhaitant se positionner sur cet appel à projets remettront leur **offre à la commune au plus tard le 20 décembre à midi et demi.**

Les plis devront être adressés par voie postale ou remis à l'adresse suivante :

Ville de CENON

1 avenue Carnot

CS 50027

33152 CENON Cedex

Pour tous renseignements supplémentaires, s'adresser à :

Sylvain WILLEMOT Direction de l'urbanisme et de l'économie 05 57 80 35 74.

CONDITIONS DE REMISE DES DOSSIERS :

Les dossiers seront adressés sous enveloppe cachetée comportant l'ensemble des pièces dont la production est exigée par le présent avis et portant la mention suivante : « Candidature pour l'appel à projet Restaurant – Complexe Tennis Palmer » .

Les plis devront être adressés à Monsieur le Maire de CENON :

- soit par voie postale, par tout moyen permettant de donner date et heure certaines

- soit par courriel : deveco@ville-cenon.fr

- soit par remise à la Direction de l'Urbanisme et de l'Economie :

du lundi au jeudi 9h/12h30 – 13h45/17h00, le vendredi 9h/12h30

Calendrier de la procédure de sélection:

- Lancement de l'appel à candidatures : 12 novembre 2019

- Réception des candidatures : 20 décembre 2019 à 12h30

- Audition des candidats retenus : Janvier 2020

- Choix du candidat : Février 2020

- Signature d'un engagement moral commune / exploitant.

ANNEXES :

- Plans : rez de chaussée terrasse zone sud, rez de chaussée zone nord et implantation cuisine - bar