



APPEL A CANDIDATURE

Restaurant « Le Bistrot des Auxons »

Publication : 1^{er} juillet 2024

Date limite des candidatures : 15 septembre 2024



OCCUPATION DOMANIALE

AVIS D'APPEL À CANDIDATURE :

EXPLOITATION DU RESTAURANT DE LA COMMUNE DES AUXONS

Contexte

Lors de la fusion en 2015 des communes de Auxons-dessus et Auxons-dessous, la Commune nouvelle Les Auxons a décidé de regrouper l'ensemble de ses activités sportives et de loisirs sur un même site en restructurant un bâtiment existant. Celui-ci a été agrandi pour développer dans les meilleures conditions les diverses disciplines et accueillir les manifestations sportives, culturelles et festives du village.

La commune a souhaité créer un espace dédié à la restauration sur le site avec pour objectif de constituer à la fois un lieu de vie à part entière et d'être un élément complémentaire, tant du point de vue de la restauration que de l'animation, pour l'ensemble des publics amenés à fréquenter le site.

Ainsi, la commune propose de conclure une convention d'occupation temporaire du domaine public permettant l'exploitation de l'espace restauration au sein du pôle sportif.

Conformément aux prescriptions de l'article L2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques, la procédure de mise en concurrence à l'issue de laquelle sera choisi le titulaire de la convention d'occupation est une procédure ad hoc et ne correspond pas aux procédures applicables aux marchés publics et aux concessions.

Cahier des charges

1 - LE SITE

1) Dénomination :

Le titulaire retenu proposera une dénomination commerciale pour le restaurant en rapport avec la commune et le bâtiment. Elle sera soumise à l'accord préalable de la commune.

2) Description des locaux mis à disposition :

Les locaux mis à disposition du titulaire, d'une surface couverte de 155,23 m² et d'une terrasse extérieure de 71.66 m², constituent une annexe du pôle sportif. Cependant ils sont indépendants en termes de fonctionnement. Ils disposent d'une chaufferie et des systèmes de ventilation qui lui sont propres. A ce titre le titulaire devra souscrire des contrats à son nom pour l'électricité, le gaz, l'eau, les ordures ménagères, le téléphone et l'internet.

Ces locaux sont situés au rez-de-chaussée du bâtiment principal et bénéficient d'un accès direct, avec un parking mutualisé avec le tennis, depuis la RD 230 ainsi que d'une communication intérieure directe vers les diverses salles et la cuisine de réchauffage du pôle sportif. De plus ils permettent d'avoir un point de vue depuis la salle de restaurant et la terrasse sur les activités sportives pratiquées en extérieur notamment le tennis.



La commune propose un bail commercial (bail 3/6/9), régi par les dispositions de l'article L.145-5 du Code de commerce. Le bail est spécifique : bar et restauration traditionnelle. Il sera rédigé par le bailleur conformément aux règles en vigueur. Le montant du loyer est fixé par délibération du conseil municipal. Il est fixé actuellement à 1075.28 € (hors charges) et révisable annuellement en fonction de l'indice des loyers des activités tertiaires.

Par ailleurs, un logement communal type F4 de 123 m² situé au 1^{er} étage du Pôle sportif peut être loué par le futur restaurateur si celui-ci est intéressé, en fonction de sa disponibilité (modalités à convenir avec la mairie).

Les différents espaces :

Les locaux mis à disposition sont détaillés comme suit :

- 1 salle restauration/bar (91,01 m²)
- 1 SAS d'entrée (4,30 m²)
- 1 sanitaire public PMR (7.23 m²)
- 1 terrasse extérieure (71,66 m²)
- 1 SAS cuisine (2,49 m²)
- 1 cuisine (18,99 m²)
- 1 local vaisselle (10,39 m²)
- 1 réserve (10,61 m²)
- 1 chambre froide positive (4,87 m²)
- 1 local chaufferie restaurant (5,34 m²)

Le local commun pour les ordures ménagères du restaurateur et du logement est à disposition sur le petit parking dédié au pôle sportif (environ 3 containers, à définir ultérieurement). La gestion des ordures ménagères est à la charge de chacun, avec souscription d'un contrat individuel.

Ces locaux se trouvent dans un bâtiment principal déclaré en tant que ERP « Etablissement Recevant du Public » de 2^{ème} catégorie de type L avec des activités de type N et X. La **capacité d'accueil de la salle de restauration a été fixée au maximum à 70 personnes** par la commune, avec accord des services de sécurité.

L'esprit architectural des locaux est dans la ligne du parti pris de l'architecte des lieux. La description sommaire des locaux mis à disposition est détaillée ci-après :

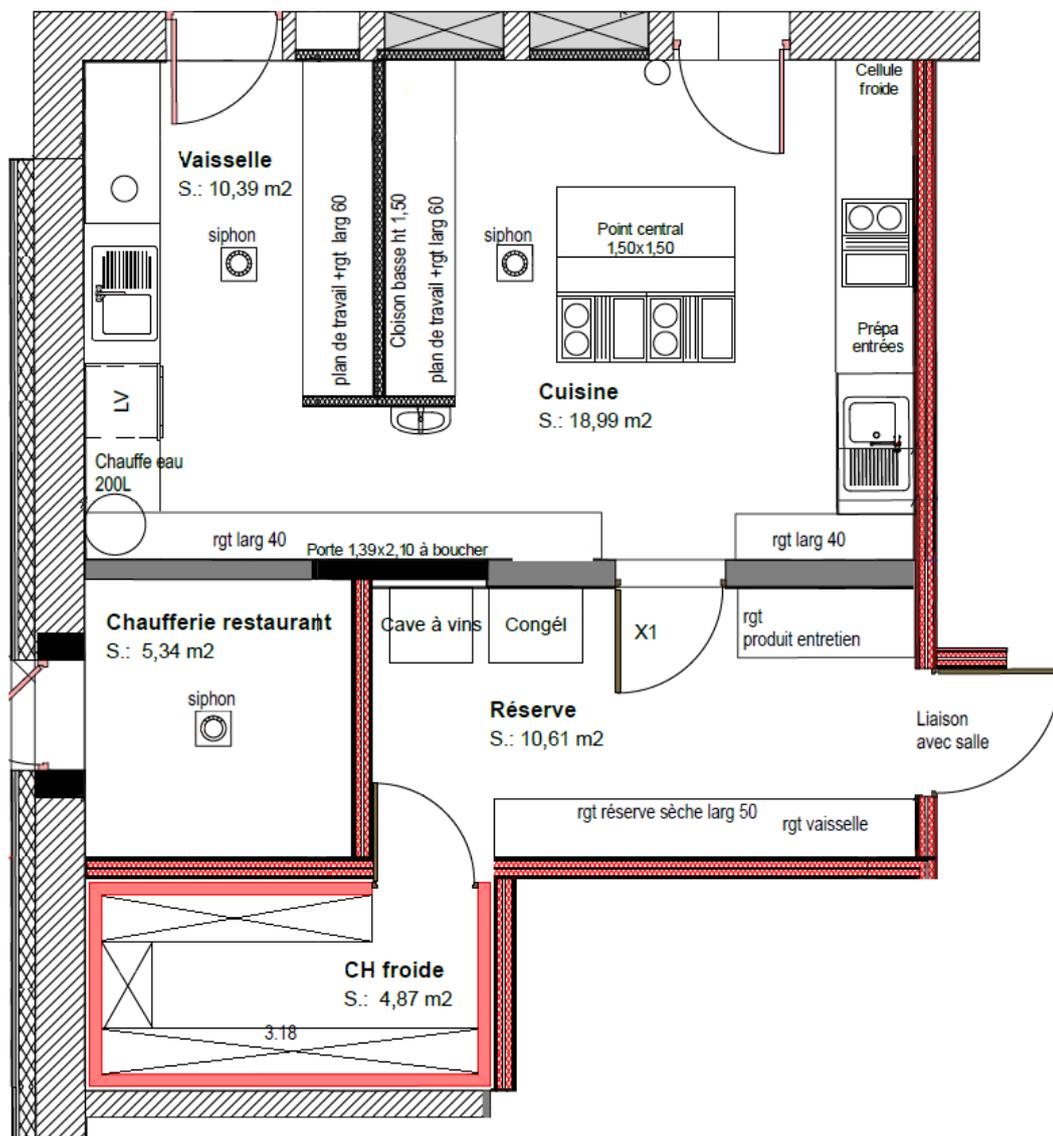
- sol en carrelage
- faïence murale (cuisine toute hauteur, sanitaire 1,35 m ht)
- faux plafond acoustique, type hygiène dans restauration et coupe-feu 1 heure
- cloison avec revêtement mural tissé en fibre de verre, finition peinture satinée
- éclairage encastré au plafond.



Équipements des locaux mis à disposition :

- Sanitaire restaurant aux normes PMR
 - cuvette céramique WC suspendu, coloris blanc, barre de relevage.
 - lavabo céramique sans colonne norme handicapés, coloris blanc.
 - plan de toilette avec 2 vasques céramique à encastrer, coloris blanc.
 - extracteur simple flux pour sanitaire
 - chauffage par radiateurs acier décoratif, têtes thermostatiques
- Restaurant, bar
 - meuble évier du bar, 1.20x0.60 m en mélaminé blanc sur pieds avec évier inox 2 cuves et 1 égouttoir, robinetterie mélangeuse
 - centrale de ventilation double flux
 - chauffage par radiateurs acier décoratif, têtes thermostatiques
- Chambre froide positive +3°/+6°
 - panneau sandwich isolé de 100 à 130 mm, dimensions 2.30 x 1.90 m avec porte de 0.90 m, échelles en duralinox avec plateaux amovibles en polyéthylène
- Cuisine
 - ensemble piano comprenant feux vifs et plaque CF, longueur 800 mm, sur four gaz « Advancia 900 » marque BONNET avec ses accessoires
 - friteuse 18 électrique « Advancia 900 » marque BONNET
 - élément inox dessus neutre type LG 200 S/PLC « Advancia 900 » marque BONNET
 - four mixte « Equajet », injection, électrique, 6 niveaux GN 1/1, espacés de 83 mm, marque BONNET avec piétement pour four 6 ou 10 niveaux GN 1/1, sonde à cœur rôtisserie, 6 grilles inox 530X325 GN 1/1, lavage automatique et adoucisseur
 - meuble neutre mural avec portes bord droit inox 12/10, dimensions 1800x700 mm
 - table du chef murale, inox 12/10, dimensions 1200x700 mm, bac à droite avec étagère et robinetterie
 - table murale, dimensions 1200x700, dessus inox 12/10.
 - centrale de désinfection avec 15 m de tuyau
 - table murale, inox 12/10, dimensions 1200x700 mm avec trou vide déchets
 - lave-vaisselle à capot « OREANE LC PRO HP 500 » à condensation, marque THIRODE avec table d'entrée lisse inox 12/10 avec bac robinet et douchette, table de sortie inox 12/10, casier de lavage assiettes, casier de lavage maille large, panier à couverts et adoucisseur
 - meuble neutre mural avec portes bord droit, inox 12/10, dimensions 2000x600 mm

- lampes inox décorées, nb2
 - lave-mains céramique à commande fémorale
 - hotte de cuisson à jets de captation avec filtres inox et luminaires LED, débit 2170 m³/h
 - extracteur hotte cuisine, débit 2570 m³/h, asservi au caisson de compensation d'air neuf
 - caisson de compensation d'air neuf, débit 2300 m³/h
- Réserve
 - congélateur bahut pour crème glacée ou produits surgelés, couvercle à battant 289 litres
 - extracteur simple flux
 - chauffage par radiateur acier décoratif, tête thermostatique
 - Chaufferie
 - chaudière gaz à condensation, 40 kw compris régulation numérique
 - ensemble préparateur eau chaude sanitaire de 200 litres compris régulation



NB : le plan architecte montre un projet global d'aménagement des locaux. Les indications d'emplacement de matériels ou mobiliers autres que ceux mentionnés ci-avant sont données à titre indicatif pour permettre au titulaire de juger de la fonctionnalité des locaux.

Il lui appartient de faire les acquisitions complémentaires de matériels et mobiliers qu'il juge utile correspondant à sa proposition de restauration.

Mise à disposition d'une terrasse :

Le titulaire bénéficie d'une terrasse extérieure d'environ 71 m² en béton désactivé accessible depuis le parking et ouverte sur la salle de restauration. Les clients auront une vue sur les activités sportives pratiquées en extérieur.



1- NB : les 2 parasols ne sont plus existants

2 - ACCES

Accès clients :

- A pied ou à vélo : par le trottoir de la rue du stade et depuis la gare TGV et la zone d'activités en 5/ 10 mn environ par celui de la rue des chênes.
Des arceaux pour le stationnement des vélos sont installés sur le site.
- En voiture : l'accès se fait par la RD 230. Un stationnement mutualisé avec le tennis est mis à disposition du restaurant pour 18 places dont 1 place pour PMR. En cas d'affluence les clients pourront utiliser le stationnement principal du pôle sportif représentant 53 places dont 2 pour PMR.
- En autocar : Ces véhicules devront utiliser le stationnement principal du pôle sportif.

Accès livraisons:

Les livraisons pour le restaurant seront assurées par l'accès réservé à cet effet. Attention cet accès est commun au logement, aux services techniques et aux traiteurs extérieurs. Le stationnement doit être temporaire.

Le restaurateur disposera d'une place de parking privative sur le parking à l'arrière du restaurant (place la plus proche de l'entrée de service).

Les autres places sont réservées pour le logement et la salle Mouna.

3 - LE PROJET ATTENDU

Offre de restauration :

Le candidat pourra proposer des formules en cohérence avec la demande actuelle :

- le midi : service standard comprenant
À titre principal : un plat du jour chaud traditionnel
À titre accessoire :
 - sandwiches chauds et froids de qualité, hamburgers de qualité,
 - salades, soupes
 - repas à emporter
- en journée : une offre salon de thé, café et/ou bar
- en soirée :
A titre principal : un plat du jour chaud traditionnel
A titre accessoire :
 - formules « apéritif dînatoire »
 - propositions identiques au midi

La commune sera attentive à des propositions de cuisine élaborée à partir de produits frais locaux et d'un bon rapport qualité/prix. A noter l'existence d'un maraichage bio et d'un boulanger sur la commune.

Il ne pourra en aucun cas s'agir, à titre principal, de cuisine dite de restauration rapide telle friterie, fastfood, pizzerias etc.

La transformation et l'élaboration des plats peuvent se faire sur place avec le matériel de cuisine mis en place par la commune. Le locataire pourra y adjoindre, à ses frais, des matériels spécifiques de cuisine qu'il juge utiles pour répondre à l'offre de restauration qu'il propose. La vente d'alcool est possible par la mise à disposition par la commune au titulaire d'une licence IV. L'accueil de groupes devra pouvoir être organisé.

Ouverture de l'établissement :

La plus grande amplitude possible est souhaitée sur l'année.

L'ouverture de septembre à juin est quasiment incontournable en lien avec les activités sportives (matches, tournois, rencontres...).

Elle est également vivement souhaitée les jours de grandes fréquentations du site notamment dans le cadre de manifestations sportives ou festives et d'animations de la part du comité des fêtes ou des associations de la commune.

De même, sur la semaine la plus grande amplitude est souhaitée :

- Idéalement une ouverture tous les midis et tous les soirs de la semaine.
- Le week-end :
 - samedi midi et soir,
 - dimanche midi.

Propositions d'animations :

Le titulaire pourra envisager une programmation d'animations ponctuelles. Des propositions pourront être faites dans ce sens soit en propre soit en concertation avec les associations ou la commune afin de coordonner les différents projets.

Sélection du candidat

1- PRESENTATION DES PROPOSITIONS

La proposition du candidat comprendra :

- Un dossier de présentation du candidat
 - Le formulaire de candidature figurant en annexe, complété
 - Une lettre signée par le candidat personne physique ou la personne habilitée à engager la société, présentant son projet
 - une présentation de la société, le cas échéant, précisant son statut et sa dénomination juridique, son activité...
 - tout diplôme ou certification ou expérience professionnelle du candidat dans un domaine similaire à celui du projet, le cas échéant.

- Un dossier de présentation de l'activité commerciale envisagée et de ses modalités
 - Sur l'activité envisagée :
 - le concept commercial envisagé
 - la gamme de produits et services proposés
 - la gamme de prix pratiqués
 - les plages d'ouverture : journalières, hebdomadaires et jours sur une année, ainsi que le nombre de jours non ouverts d'ouverture prévus sur l'année
 - Sur le projet architectural des locaux : le projet d'aménagement avec une description des éléments mobiliers et équipements projetés dont le titulaire envisage l'acquisition en complément de celui installé par la commune.
 - Sur la communication envisagée lors du lancement de l'exploitation : note explicative

- Un volet financier du projet
 - un plan de financement prévisionnel sur 3 ans
 - un plan d'affaires approuvé par un expert
 - les comptes sociaux de l'entité juridique sur les trois dernières années disponibles (cas d'entreprise préexistante)
 - une attestation de paiement à jour des impôts, taxes, charges et cotisations sociales (cas d'entreprise préexistante).

- Les justificatifs légaux et administratifs
 - si le candidat est une société : un extrait du K-bis du Registre du Commerce et des Sociétés

-
- si le candidat est en redressement judiciaire : une copie de l'ensemble des décisions prises et jugements prononcés dans le cadre d'une procédure collective

- Toute autre pièce que la commune jugerait utile

La commune pourra demander à tout candidat ayant remis une offre toute pièce manquante. En pareil cas, la remise des pièces par le candidat interviendra au plus tard 72 h après notification de la demande, qui pourra intervenir par mail.

2 - MODALITES D'ATTRIBUTION DE L'AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC

Les propositions seront examinées par la commission décrite dans l'avis d'attribution et notées en fonction des critères énoncés ci-dessous. L'évaluation portera sur 2 parties, le projet et le candidat. La note maximale totale est de 100 points.

La note maximale est attribuée à la proposition qui répond parfaitement à la demande ou de manière très satisfaisante par rapport aux critères.

Les notes intermédiaires en ordre décroissant correspondent aux offres satisfaisantes, moyennement satisfaisantes et passables par rapport aux critères.

La note la plus basse correspond à une réponse insuffisante par rapport aux critères.

Le projet : noté sur 60 points détaillé comme suit

- La nature du projet notée sur 25 points
 - Les possibilités de restauration : notées sur 10 points.
 - La note maximale sera attribuée au projet qui propose un repas le midi et soir avec une offre salon de thé, café et/ou bar en journée.
 - L'offre de restauration : notée sur 10 points.
 - La note maximale sera attribuée au projet qui répond au plus près au projet attendu tel que décrit dans le cahier des charges.
 - La préparation : notée sur 5 points.
 - La cuisine est conçue pour une préparation des repas sur place, cependant le titulaire devra tout mettre en œuvre afin d'éviter au maximum la propagation d'odeur forte de cuisine.

- **L'amplitude d'ouverture de l'établissement : notée sur 20 points**
 - Amplitude sur la semaine : notée sur 10 points
 - La note maximale sera attribuée au projet qui offre la plus grande amplitude sur la semaine.
 - Amplitude sur l'année : notée sur 10 points
 - La note maximale sera attribuée au projet qui offre la plus grande amplitude sur l'année.

- **L'accueil et l'animation : notés sur 5 points**
 - Le projet qui offre l'animation la plus large et pertinente possible et l'organisation d'accueil de groupes obtiendra la note maximale.

- **Le volet financier : noté sur 10 points**
 - La note maximale de 10 points sera attribuée au volet financier qui présente le meilleur plan d'affaire approuvé par un expert.

Le profil du candidat noté sur 40 points

- **La situation administrative et financière notée sur 20 points**
 - La note maximale sera attribuée à la situation administrative et financière la plus favorable

- **Les références notées sur 20 points**
 - La note maximale sera attribuée au candidat qui donnera les meilleures références, des diplômes et des certifications adéquates. A défaut une note de présentation de la motivation du candidat.

A la suite de ce premier classement, la commune pourra demander la réalisation d'un repas type représentatif de son offre de restauration par les candidats les mieux classés (au maximum 4). Ce repas sera servi à une commission représentative de la population (administrés, représentants d'associations, élus, ...) afin de départager in fine les candidats.

Date limite des candidatures : 15 septembre 2024

Le dossier doit être déposé par mail à l'adresse suivante :

mairie@lesauxons.fr

Pour plus de renseignement, vous pouvez contacter la mairie ou transmettre votre demande par mail : mairie@lesauxons.fr

Aucune indemnisation ne sera versée aux candidats, quelle que soit la suite donnée à leur proposition.

ANNEXE : FORMULAIRE DE CANDIDATURE –2024

Appel à candidatures : EXPLOITATION DU RESTAURANT DE LA COMMUNE DES AUXONS

1. PRESENTATION DU PORTEUR DE PROJET

Nom ou raison sociale :

.....

Enseigne :

.....

Domaine d'activité :

.....

Adresse du siège social :

.....

.....

Téléphone :

Mail :

Site Internet (si existant) :

N° SIRET : (si existant)

Forme juridique : (si existant)

Date de création de la structure :

Avez-vous bénéficié d'un accompagnement pour monter votre projet ?

Oui, par qui ?

Nom, prénom, fonction et coordonnées (adresse, tel, Email) du responsable

.....

.....

.....

.....

