



Avis de consultation
Gestion et exploitation d'un Bar-restaurant-multiservices



MAIRIE DE LE PIN

9 Place de la Vignasse – 30330 LE PIN

Gestion et exploitation d'un Bar-restaurant- multiservices à LE PIN

Cahier des charges

MARCHE PUBLIC EN PROCÉDURE ADAPTÉE - MAPA

DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES : **MERCREDI 31 JANVIER 2024 A 17 H**



Avis de consultation
Gestion et exploitation d'un Bar-restaurant-multiservices

MAIRIE DE LE PIN
Gard

AVIS D'APPEL PUBLIC A CANDIDATURE

Gestion et exploitation d'un bar-restaurant-multiservices

1. Identification de l'autorité délégante :

Mairie de LE PIN - 9 Place de la Vignasse - 30330 LE PIN
Téléphone : 04.66.82.01.79 –E-mail : mairie-le-pin2@wanadoo.fr
Autorité responsable de la personne publique délégante : M. le Maire de la Commune de LE PIN, autorisé par délibération en date du 7 novembre 2023.

2. Objet de l'avis d'appel public à candidature :

Gestion et exploitation d'un bar-restaurant- multiservices

2.1 – Objet :

La commune de LE PIN (30330) a lancé l'aménagement d'une bâtisse située Place de la Vignasse à LE PIN, en bar-restaurant- multiservices de proximité dont l'ouverture est prévue le 1er juin 2024. La licence d'exploitation sera soit celle de la mairie (Licence IV) soit une licence acquise par l'exploitant (Licence III).

S'il le souhaite, l'exploitant pourra engager une procédure pour l'obtention du label Bistrot de Pays, qui ne constitue pas une condition dans le présent cahier des charges. Le cas échéant, il pourra se faire accompagner par la commune dans sa démarche.

Le conseil municipal a décidé, par délibération en date du 7 novembre 2023, de confier la gestion et l'exploitation de l'établissement par le biais d'un contrat administratif (marché public) conclu avec un exploitant-gérant, opérateur privé. Le contrat spécifiera les attentes de la commune qui auront été préalablement décrites dans le présent cahier des charges. Il sera conclu, pour une durée de trois ans renouvelables, à titre onéreux, au travers d'un loyer mensuel précisé dans la suite du document. Ce loyer est une contrepartie de la totale prise en charge des investissements par la commune. Afin d'aider l'exploitant au démarrage, le loyer sera réduit les trois premières années comme indiqué dans la suite du document.

Une caution correspondant à deux mois de loyer sera versée par l'exploitant.

La commune souhaite la mise en œuvre d'une procédure transparente, et invite tous les candidats possibles à manifester leur intérêt pour le projet. Le choix du candidat sera réalisé par le Conseil Municipal sur proposition d'un jury d'élus et de non élus (la Commission Bistrot de Pays) ; les candidats seront appréciés sur la qualité de leur réponse au cahier des charges et sur leur profil de compétences. En tout état de cause, l'exploitant devra s'engager à assurer la meilleure gestion possible de l'établissement dans le strict respect des règles administratives légales et réglementaires en vigueur, notamment en matière d'hygiène. Il devra constituer un espace de services et être un lieu de vie et d'animation pour la population locale.



Avis de consultation Gestion et exploitation d'un Bar-restaurant-multiservices

2.2 - Missions :

L'exploitant aura pour mission générale la gestion de l'établissement, qui couvrira à minima les fonctions de bar communal, de petite restauration, et de points relais. Si l'exploitant le souhaite, il pourra également exercer les missions de presse, tabac, location de vélos ou autres animations culturelles, soirées musicales, retransmissions sportives ou réunions associatives, débats et rencontres. Ce Bistrot ayant vocation à créer un lieu convivial, le jury reste ouvert à d'autres propositions qui favoriseront le lien social et le plaisir de se retrouver dans un café.

Les produits à la vente, boissons ou produits constitutifs de la restauration, seront recherchés localement, favorisant les circuits courts et la production locale.

Il n'y aura pas de vente de produits alimentaires de pays ni dépôt de pains déjà proposés par l'épicerie du village pour ne pas mettre les deux établissements en concurrence.

Il n'y aura pas de vente à emporter pour ne pas concurrencer les entreprises du village qui la pratiquent déjà. En revanche, des partenariats pourront être développés avec ces entreprises.

Les plages d'ouvertures seront le plus étendues possible sur la journée (dans la limite de la nuisance nocturne fixée par le contrat avec l'exploitant) comme sur l'année. En effet, il ne s'agira pas d'un lieu exploité exclusivement pour le tourisme mais bien un service public, un lieu d'animation et de socialisation du village. Le commerce sera fermé pendant les fêtes associatives de l'été (Comité des Fêtes, Société de Chasse, APE).

L'exploitant ne pourra pas sous-traiter l'activité à un tiers.

2.3 - Description :

La commune met à disposition du ou des exploitants des locaux comprenant les espaces et équipements suivants :

- un local commercial en rez-de-chaussée d'une surface de l'ordre de 50m², comprenant :
 - une salle de restauration
 - des toilettes accessibles aux personnes handicapées
 - une cuisine équipée
 - une réserve
- un espace extérieur sur la Place de la Vignasse de l'ordre de 50 m²

3. Loyer

Montant du loyer mensuel du commerce - 1 ^{ère} année :	150 €
Montant du loyer mensuel du commerce - 2 ^{ème} et 3 ^{ème} années :	200 €
Montant du loyer mensuel du commerce - à partir de la 4 ^{ème} année :	300 €
Montant de la redevance annuelle de la licence dans le cas où la licence IV de la mairie serait louée :	500 € HT (base TVA 20%)
Caution exigée (deux mois de loyer) :	300 € TTC
Les différents loyers seront payés en début de mois.	

NB : Le loyer intègre que le risque économique est essentiellement pris en charge par la commune qui assume les investissements immobiliers et mobiliers.

Les charges d'entretien et de fonctionnement seront à la charge de l'exploitant.



Avis de consultation Gestion et exploitation d'un Bar-restaurant-multiservices

4. Date limite de réception des candidatures :

Le mercredi 31 janvier 2024 à 17 heures.

5. Date d'envoi du présent avis par affichage et site internet de la commune :

Le 15 novembre 2023.

6. Conditions de participation

Pièces administratives à fournir par les candidats :

- Lettre de candidature décrivant l'expérience acquise par le candidat dans le domaine d'un établissement ou une association de même activité ou équivalent (de plus de 3 ans), et/ou être titulaire d'un diplôme en cuisine pour au moins l'un des exploitants suivant le formulaire DC1 ;
- Formulaire de déclaration du candidat DC2, avec les renseignements et attestations mentionnés dans le formulaire ;
- Références se rapportant au secteur d'activité objet du contrat, titres professionnels du candidat, justificatifs d'une exploitation en leur nom ou pour le compte d'un propriétaire d'un établissement similaire ;
- Le candidat devra être titulaire de l'attestation de conformité HACCP prévue par l'arrêté de juin 2011 ;
- Le candidat devra attester sur l'honneur qu'il n'a pas fait l'objet, au cours des cinq dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n° 2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L.324-9, L.324-10, L.324-6, L.125-1 et L.125-3 du code du travail ; en outre le candidat justifiera, par la production des certificats délivrés par les administrations et organismes compétents, de la régularité de sa situation fiscale et sociale au 31 décembre de l'année précédant l'appel à la concurrence de la collectivité ;
- Le permis d'exploitation d'un débit de boissons (Loi N°2006-396 du 31/03/2006) dans le cas où la mairie ne mettrait pas à disposition sa licence IV ;
- De manière générale, tous les documents permettant de juger des capacités techniques et financières du candidat, ainsi que son aptitude à assurer la continuité du service.

Pièces techniques à fournir par les candidats :

Il est rappelé aux candidats qu'à leur mémoire doivent à minima figurer les éléments techniques et financiers suivants :

- une présentation personnelle faisant ressortir ses principaux atouts et sa motivation pour l'exploitation de ce type de commerce ;
- des exemples de carte-type des menus ;
- le détail des provenances et circuits des denrées alimentaires envisagés ;
- le détail du personnel requis pour l'exploitation et le type de recrutement envisagé, le cas échéant, selon les saisons ;
- les horaires d'ouverture des services, de restauration et de bar ;
- une première approche des tarifs envisagés pour les consommations, plats menus ;
- le programme des prestations d'entretien des locaux et équipements du service : fréquence des opérations, notamment programme du contrôle sanitaire obligatoire, prise en charge du remplacement de petit matériel, organisation interne, ... ;

Les candidats retenus seront convoqués, après l'ouverture des plis, par la Commission Bistrot de Pays pour un entretien. Cette Commission proposera alors au conseil municipal, organe décisionnaire, le choix du candidat à retenir.



Avis de consultation

Gestion et exploitation d'un Bar-restaurant-multiservices

7. Critères de sélection des candidatures :

- Amplitude des ouvertures de l'établissement proposées sur l'année et sur la journée ;
- Capacités techniques et financières et aptitude à assurer la continuité du service et l'égalité entre les usagers ;
- Expérience acquise par le candidat dans le domaine d'un établissement de même activité ou équivalent ;
- Références professionnelles.

En complément de ces références professionnelles, le ou les candidats devront faire preuve :

- d'un excellent relationnel et d'une grande autonomie pour développer leur affaire avec un sens commercial aigü.
- d'une capacité à intégrer la vie de la commune dont ils seront des animateurs en collaborant étroitement avec les acteurs de la vie associative et les élus ;
- de qualité d'accueil, d'organisateur, et avoir la capacité à promouvoir le territoire dont ils devront acquérir une parfaite connaissance.

8. Critères de jugement des offres :

- | | |
|--|------|
| - Expérience et compétences dans la même activité : | 40 % |
| - Amplitude des ouvertures de l'établissement : | 30 % |
| - Organisation de l'entreprise pour l'exécution de la totalité des prestations : | 20 % |
| - Amplitude des prestations proposées : | 10 % |

9. Conditions de dépôt des candidatures :

Les candidatures seront rédigées en français. Elles seront expédiées sous la forme d'un courrier recommandé avec accusé de réception ou remises en mains propres contre récépissé en mairie de LE PIN aux horaires d'ouverture.

Impératif : inscrire sur l'enveloppe : « Ne pas ouvrir : « Exploitation bar-restaurant- multiservices à LE PIN ».

10. Renseignements administratifs :

Secrétariat de la Mairie de LE PIN ; Tel : 04.66.82.01.79 ; mail : mairie-le-pin2@wanadoo.fr
Adresse postale : Mairie de LE PIN - 9 Place de la Vignasse - 30330 LE PIN

11. Instance chargée des procédures de recours

Tribunal administratif de Nîmes, 16 Avenue Feuchères, 30000 Nîmes.

**Le Maire,
Patrick PALISSE**