

Mairie de Bassens

Appel à projet

Exploitation d'un Restaurant-Brasserie



I. Table des matières

I.	Contexte	2
1.	La Ville de BASSENS	2
2.	Le projet	2
II.	Description du local et des équipements	3
1.	Les locaux	3
2.	Diagnostics	4
3.	Matériel mis à disposition	4
III.	Modalités d'occupation.....	5
1.	Bail commercial	5
2.	Loyer	5
3.	Engagements du porteur de projet :	5
4.	Candidatures éligibles	5
IV.	Règlement de l'appel à projet	5
1.	Modalités de dépôt des projets	5
2.	Critères d'évaluation des projets	6

I. Contexte

1. La Ville de BASSENS

Située à 10 km de Bordeaux, sur la rive droite de la Garonne près du Pont d'Aquitaine, Bassens s'étend sur plus de 1000 hectares. La partie basse de la ville longe le fleuve sur plus de 4 km : c'est la partie à vocation industrialo-portuaire qui accueille une grande partie de l'activité économique. Le plateau, avec une altitude moyenne de 50m, et son revers occupent le reste de l'espace. L'urbanisation en a pris progressivement possession et deux « zones tampons » à vocation marquée les protègent : au nord les vignobles et une zone naturelle sensible, au sud des espaces de loisirs en grande partie boisés, partie intégrante du parc des Coteaux. La ville est peuplée de 7464 habitants et devrait accueillir, dans le cadre du projet de renouvellement urbain, 2 000 habitants supplémentaires dans les années qui viennent. La volonté de la ville est d'accompagner le développement de l'agglomération tout en conservant l'échelle humaine de la commune, afin d'assurer aux Bassenais et Bassenaises le maintien de la qualité de leur cadre de vie.

Bassens est bien desservie par les voies de transports avec :

- une desserte routière grâce à un accès direct au réseau autoroutier et à la rocade via l'échangeur 2,
- une desserte par les voies ferrées avec une gare voyageur et une gare marchandises à seulement 10 mn de la gare Bordeaux St. Jean sur la ligne Bordeaux-Paris,
- une desserte de transports en commun avec la station de tramway La Gardette et des lignes de bus,
- une desserte fluviale, avec 4km de quais aménagés en bord de Garonne,
- une desserte aérienne, à seulement à 15 mn de l'aéroport de Bordeaux/Mérignac.

La ville de BASSENS est propriétaire du Château des Griffons comprenant sur une partie du rez-de-chaussée un restaurant. La ville souhaite confier l'exploitation de celui-ci à un professionnel et lance ainsi un appel à projet.

La présente consultation fait l'objet d'un avis d'appel à projet qui pourra être publié dans la presse locale, sur le site internet de la commune, les réseaux sociaux de la commune et par tout autre moyen permettant de le faire connaître.

2. Le projet

La commune souhaite accompagner un projet de restaurant/brasserie, au sein du local de restauration du Château des Griffons, situé dans une zone urbaine dense, à proximité du tram dans un cadre prestigieux et verdoyant.

L'objectif de la commune est de renouveler l'offre de restauration sur ce site en accompagnant et soutenant un porteur de projet motivé et dynamique.

Il doit être prêt à s'inscrire dans une dynamique plus globale, notamment dans le cadre du projet alimentaire de territoire, qui favoriserait les producteurs et les commerçants locaux par le biais de circuits courts.

Une candidature favorisant/utilisant des produits issus de l'agriculture biologique serait appréciée.

Les élus sélectionneront un projet ambitieux et cohérent en adéquation avec les besoins de la Ville.

II. Description du local et des équipements

1. Les locaux

Le restaurant brasserie se situe au rez-de-chaussée du château des Griffons, implanté au cœur du parc Seguinaud. Les superficies sont les suivantes :

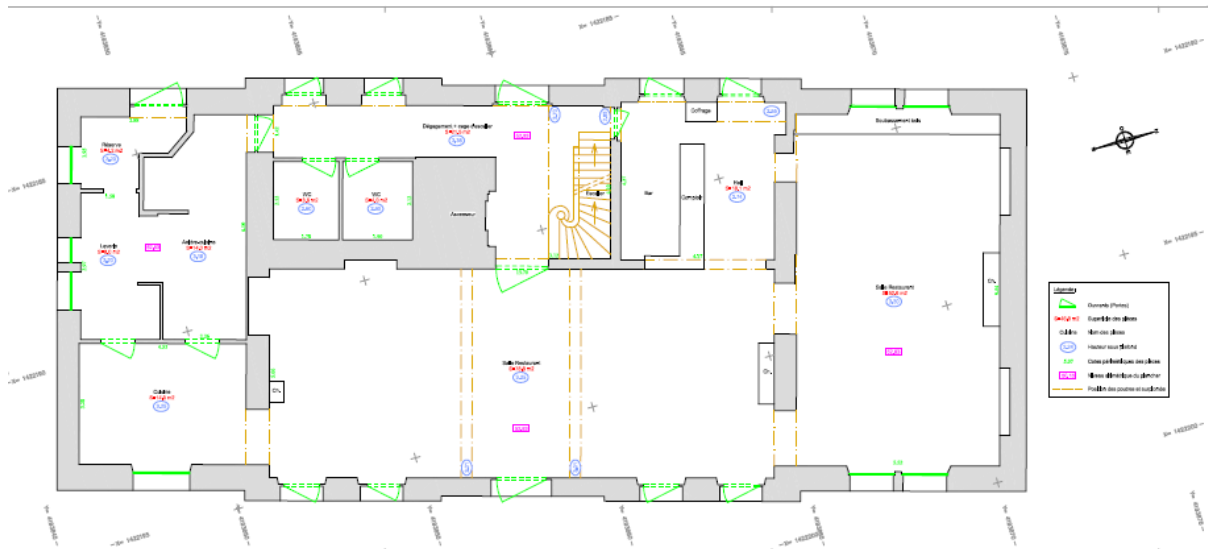
- Un espace cuisine 41 m²,
- Une salle de restaurant de 79 m²,
- Une deuxième salle à manger de 53 m²,
- Une terrasse de 70 m²,
- Un espace bar de 18 m²,
- 2 toilettes.

Par ailleurs, en période estivale, le preneur pourra occuper le parvis devant le château sur une surface permettant une capacité de 60 couverts.

Vue extérieure du Château et de la terrasse du restaurant



Plan des lieux



2. Diagnostics

L'ensemble des Diagnostics réglementaires seront effectués à l'occasion de la prise à bail.

3. Matériel mis à disposition

Les locaux bénéficient d'un équipement de base comprenant :

Pour la cuisine :

- Une friteuse électrique,
- Un meuble de grillades,
- Un four mixte,
- Un fourneau deux plaques,
- Une armoire positive
- Une armoire négative,
- Une machine à laver la vaisselle,

Pour la salle à manger :

- Une desserte,
- 14 tables rectangulaires de 120x80,
- 60 chaises bois à piètement métallique,
- 6 tables 120x80 pliantes

Pour la salle de restauration :

- 3 tables rondes diamètre 120,
- 18 chaises modèle Roby avec piètement métallique,

Pour l'espace bar :

- Une machine à glaçons,
- Un meuble réfrigérant.

III. Modalités d'occupation

1. Bail commercial

Le restaurant et les équipements seront mis à disposition par la commune via un bail commercial spécifique à la restauration.

Il sera rédigé par le bailleur conformément aux règles en vigueur.

2. Loyer

Le loyer annuel sera de 16 600 € payable trimestriellement (hors charges de 1950 € trimestrielles), minoré en cas de travaux d'aménagement après accord avec le propriétaire.

Il sera revalorisé annuellement sur la base de l'indice des loyers commerciaux (ILC). Par ailleurs le bénéficiaire s'acquittera de tous les impôts et taxes liés à l'exploitation d'un restaurant-brasserie auxquels il sera soumis.

Le bénéficiaire sera tenu d'entretenir à sa charge le matériel et équipement mis à sa disposition.

3. Engagements du porteur de projet :

Le porteur de projet s'engage à :

- Adapter les horaires d'ouverture sur l'activité restauration, notamment les weekends,
- Maintenir l'activité de restauration sur la durée du bail,
- Participer à la vie associative du lieu,
- Ne pas proposer de restauration à emporter.

4. Candidatures éligibles

Les conditions d'éligibilité :

- Création ou développement d'une entreprise commerciale ou artisanale.
- Immatriculation obligatoire au Registre des Métiers ou Registre du Commerce et des Sociétés

IV. Règlement de l'appel à projet

1. Modalités de dépôt des projets

Les porteurs de projet sont invités à remplir le dossier de candidature ci-joint et à fournir les pièces et informations demandées. Le dossier de candidature est disponible et téléchargeable sur le site internet de la commune.

Les candidatures devront être adressées par voie postale, par lettre recommandée avec accusé de réception, avant le 2 décembre 2022 à 12h, à l'attention de Monsieur le Maire, à l'adresse de la mairie de Bassens.

Les documents devront être insérés dans une enveloppe fermée portant les mentions :

« Candidature appel à projet exploitation d'un restaurant/brasserie » NE PAS OUVRIR

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

Un dossier en version numérique est à envoyer par mail à michel.santaolalla@ville-bassens.fr. Il sera entièrement rédigé en langue française ainsi que les documents de présentation associés. Tous les éléments financiers seront exprimés en euros.

La commune se réserve la possibilité de demander des compléments, des précisions et de négocier avec un ou plusieurs candidats.

2. Critères d'évaluation des projets

L'appréciation des dossiers est assurée par la commune de BASSENS. Les dossiers complets seront examinés en séance selon les critères suivants :

- L'expérience et la motivation, (25%)
- Choix des fournisseurs et utilisation de produits locaux (25%)
- Concept de l'établissement, prix pratiqués, originalité des plats proposés, (20%)
- Capacité à justifier de garanties financières (en cas d'expériences similaires, production de bilans financiers, absence de procédure de liquidation/redressement judiciaire ou autre procédure équivalente (20%),
- Fiabilité et pérennité du projet sur le plan financier et humain (10%).