

COMMUNE DE SIX-FOURS-LES-PLAGES

**VILLA LES NURAGHES
22 BOULEVARD DE CABRY
SIX FOURS LES PLAGES**

**ATTRIBUTION D'UN BAIL EMPHYTHEOTIQUE DE PARCELLES
DEPENDANT DU DOMAINE PUBLIC COMMUNAL SUR LAQUELLE
EST EDIFIE UN BATIMENT A USAGE DE RESTAURANT
GASTRONOMIQUE – BRASSERIE – BAR A HUITRES ET D'UNE
PARCELLE A DESTINATION DE PARKING**

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

**DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES :
15 mai 2023 A 12 HEURES**

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation concerne la conclusion d'un bail emphytéotique pour l'exploitation et la conception d'un restaurant gastronomique-brasserie-bar à huîtres, Villa les Nuraghes, 22 Boulevard de Cabry à SIX-FOURS-LES-PLAGES, assorti d'une surface de terrain de 3 797 m² et d'un parking.

ARTICLE 2 – PROFIL DU CANDIDAT

Cette mise en concurrence s'adresse à des chefs cuisiniers ayant une expérience significative en restauration étoilée.

ARTICLE 3 - CONDITIONS DE LA CONSULTATION

3.1 – Type de procédure :

Appel à projet non soumis au droit de la commande publique.

Il s'agit d'une opération d'intérêt général permettant à la Commune de valoriser son domaine public et de développer son attrait touristique en sélectionnant un candidat qui occupera le domaine en vue d'y exploiter un établissement de qualité.

L'avis de mise en concurrence a fait l'objet d'une insertion dans une publication habilitée à recevoir les annonces légales et une revue spécialisée permettant la présentation de plusieurs offres concurrentes.

3.2 – Exploitation de la parcelle de terrain et du bâtiment :

L'attribution de l'exploitation est nominative.

3.3 – Durée de la convention d'exploitation

Elle est accordée pour une durée de 25 (vingt-cinq) ans à compter de la prise de possession des lieux.

ARTICLE 4 -DOSSIER DE CONSULTATION

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comportant les pièces suivantes, sous peine de ne pas voir son offre prise en considération.

Pour la candidature :

- 1 – une présentation du candidat : identité, fonction
- 2 – raison sociale, forme juridique envisagée, présentation de la société
- 3 – références et expériences en matière de restauration
- 4 - Une note exposant les motivations du candidat au regard de l'intérêt porté au projet. Le projet doit être compatible avec l'objectif fixé par la Ville, un établissement de qualité offrant une cuisine gastronomique, des produits et un service de qualité.
- 5 – le projet de cahier des charges régissant le bail emphytéotique signé.

Pour l'offre :

La présentation du projet comprenant :

1 – le concept envisagé (type d'activités, complémentarités des activités et services proposés, positionnement), points forts qui assureront l'attractivité du concept et son adéquation avec le projet de restaurant gastronomique-brasserie-bar à huîtres

2 – les cibles de clientèles retenues

3 – les principes de fonctionnement : périodes d'ouvertures et de fermetures, horaires, type de postes créés.

4 – sur le plan technique et architectural, des planches / maquettes / photos d'ambiance permettant d'évaluer l'aménagement des espaces, la décoration et le choix de mobilier, qualité des matériaux et du cadre.

5 – Une répartition des activités envisagées.

6- le montage financier et le mode d'exploitation : adéquation des moyens financiers au regard du projet proposé ; mode de gestion de l'établissement ; idée du coût prévisionnel des travaux d'aménagement et d'équipement du restaurant de la cuisine, et du mode de financement (autofinancement, emprunts, apport en compte courant des associés....). Le plan de financement.

7- toute remarque éventuelle sur le programme et les prescriptions mentionnées dans le présent cahier des charges.

8- tout complément qui permettra de préciser l'offre du candidat.

Toute fausse déclaration entraînera la résiliation de plein droit de la convention d'exploitation qui aurait pu être attribuée.

Le dossier de soumission est constitué et déposé sous la seule responsabilité du candidat. Si un complément de dossier est demandé par la Commune, cette demande ne constitue pas une présomption d'acceptation de la soumission.

ARTICLE 5 - EXAMEN DES OFFRES ET CHOIX DE L'ATTRIBUTAIRE

Les offres comportant les pièces énumérées à l'article 4 devront parvenir à la Mairie de SIX FOURS LES PLAGES avant le :

15 mai 2023 à 12 heures :

- soit transmis par lettre recommandée avec accusé de réception à :

Commune de SIX-FOURS-LES-PLAGES
Service Gestion du Patrimoine
Hôtel de Ville
BP 97
83 183 SIX - FOURS - LES - PLAGES CEDEX

- soit déposés contre récépissé à :

Commune de SIX-FOURS-LES-PLAGES,
Service Gestion du Patrimoine
54 Traverse Reynier
Immeuble « L'esplanade » – Entrée C – 1^{er} étage
83 140 SIX - FOURS - LES - PLAGES

pendant les jours et heures d'ouverture de bureau : du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 16h.

Les offres qui seraient remises ou dont l'avis de réception postale serait délivré après la date et l'heure limite de remise des offres prévue sont irrecevables.

Elles seront remises sous double enveloppe.

L'enveloppe cachetée devra porter la mention suivante : « attribution d'un bail emphytéotique – restaurant gastronomique-brasserie- bar à huîtres »

Les offres des candidats seront analysées par une commission composée d'élus, de fonctionnaires et de personnes extérieures ayant les compétences en la matière. Les critères de choix sont les suivants par ordre décroissant d'importance :

- Concept, ambition et attractivité du projet (50%)
 - intégration du projet dans le site
 - niveau de qualité du projet thématique de l'établissement
 - caractère innovant de l'offre
- Critère économique et financiers (30%)
 - capacité à atteindre une rentabilité économique (faisabilité financière, capacité d'investissement, estimation des investissements, prévisionnel)
- Motivation du candidat (20%)

Après examen des offres, des négociations pourront éventuellement être engagées avec le ou les candidats ayant présenté les offres les plus intéressantes.