

AVIS D'APPEL A CANDIDATURES



OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PRIVE REGIONAL POUR LA REPRISE DE L'ACTIVITE DE RESTAURATION DANS LE CENTRE CONDORCET A PESSAC (33600)

Date limite de réception des candidatures :

31/01/2020 à 12h00

I. IDENTIFICATION DE LA PERSONNE PUBLIQUE

REGION NOUVELLE-AQUITAINE
14 RUE FRANCOIS DE SOURDIS
33077 BORDEAUX CEDEX

II. OBJET DE LA CONSULTATION

La Région Nouvelle-Aquitaine souhaite sélectionner un candidat qui, dans le cadre d'un bail dérogatoire de 36 mois aura la possibilité d'installer son activité de restauration au sein du centre Condorcet, 162 avenue du Docteur Schweitzer, 33600 Pessac.



III. CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

La Région Nouvelle-Aquitaine souhaite faire appel à un opérateur économique spécialisé dans la restauration classique afin de reprendre les locaux du restaurant du centre Condorcet.

Cette occupation fera l'objet d'un bail dérogatoire (bail commercial) d'une durée de 36 mois.

A cet effet, la Région loue un restaurant d'une surface totale de 260 m², situé au R+1 du bâtiment.

▪ CONTEXTE

Le centre Condorcet, situé au 162 avenue du Docteur Schweitzer, à Pessac (33), héberge depuis 1990 la technopole Bordeaux Unitec.

Créée avec le soutien des communes de Pessac, Talence, et Gradignan, dans l'objectif d'établir un trait d'union entre la recherche, l'enseignement supérieur, l'innovation technologique et le développement économique, elle a pour mission de favoriser l'émergence, la création et le développement de start-ups innovantes, en étroite symbiose avec la communauté scientifique et universitaire et les collectivités et institutions de l'agglomération bordelaise.

Situé sur les parcelles cadastrées DO 255 et 257 d'une contenance totale de 10 075 m², l'immeuble développe une surface de 2 585 m² sur 3 niveaux comprenant :

- Une zone de bureaux de 1 010 m² ;
- Un restaurant de 260 m² ;
- des équipements communs et services audiovisuels dont un auditorium de 342 m².

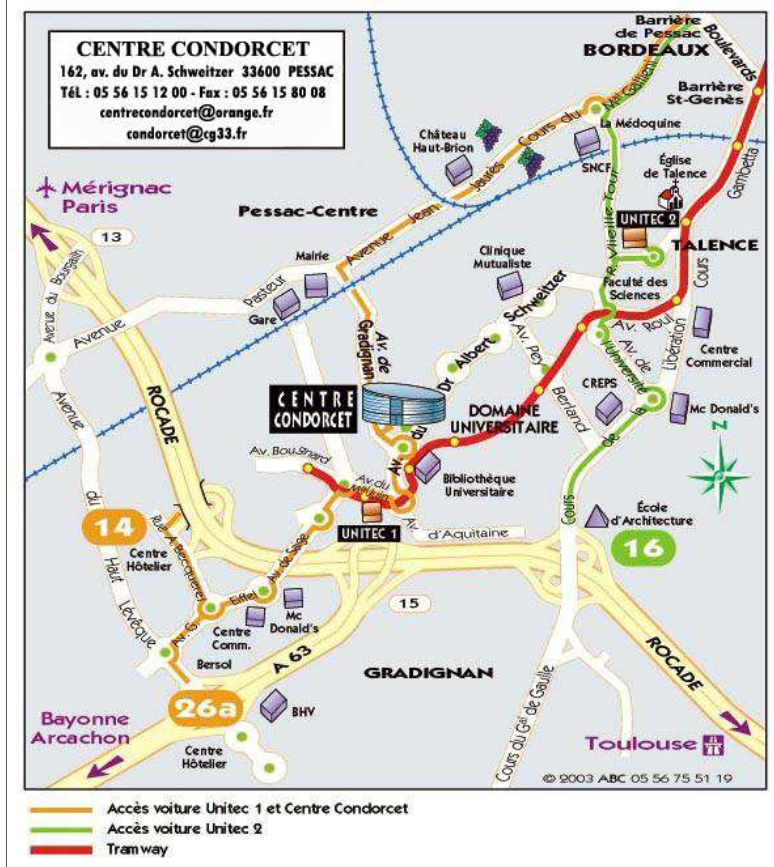
▪ LE CENTRE CONDORCET ET SON ENVIRONNEMENT

Le centre Condorcet est situé à proximité immédiate du domaine universitaire de Pessac-Talence-Gradignan.

Il est desservi par la ligne B du tramway et se situe à moins de 5 minutes à pieds de l'arrêt Unitec.

En voiture, le centre est accessible depuis les sorties n°14 ou 16 de la rocade ouest (A630).

PLAN D'ACCES AU CENTRE CONDORCET ET AUX SITES UNITEC



Le Centre Condorcet accueille 4 entités :

- **Unitec** : Société spécialisée dans l'accompagnement de start-up sur l'agglomération bordelaise et en Nouvelle-Aquitaine
- **Adera et Adera Services**: société spécialisée dans le secteur d'activité de la recherche-développement en autres sciences physiques et naturelles.
- **ES Droit** : Etablissement d'enseignement supérieur privé accompagnant les étudiants en licence de droit.

Une quarantaine de personnes travaillent quotidiennement dans le centre.

Outre cette activité de bureau, le centre loue un auditorium de 170 places et deux salles de réunion de 32 et 28 places.

Le bâtiment est ouvert de 08h00 à 18h00, du lundi au vendredi.

▪ LE LOCAL DE RESTAURATION

Le local de restauration, dont le plan est joint en annexe 1 du présent appel à candidature, présente les caractéristiques suivantes :

- Surface totale : 260 m².
- Situation dans le bâtiment : R+1.
- Parking : Possibilité de se garer gratuitement.
- Composition :
 - ⇒ une cuisine de 84 m² ;
 - ⇒ un monte-charge ;
 - ⇒ une salle à manger de 60 places ;
 - ⇒ une salle cafétéria de 80 places ;
 - ⇒ un bureau ;
 - ⇒ un vestiaire (1 douche et un sanitaire WC).
- Etat :

L'ensemble du local restaurant est en bon état général :

- ⇒ Les sols ont été refaits et sont pvc.
- ⇒ Les murs sont en carrelage.

La Région fournit les équipements de fonctionnement des cuisines :

- ⇒ Les équipements électroménagers sont en bon état.
- ⇒ Les pianos, un frigo, le four ont été remis en état.
- ⇒ Les bacs à graisse et les filtres des hottes ont été nettoyés.
- ⇒ Toutefois, le stérilisateur de couteaux devra être fourni par le repreneur.

Le restaurateur devra se doter de vaisselles et d'équipements de service ainsi que d'une caisse enregistreuse.

▪ **L'ACTIVITE**

Le service de restauration est ouvert aux occupants du centre, leurs partenaires, les professeurs et étudiants du domaine universitaire du campus Pessac-Talence-Gradignan et autres clients extérieurs.

Le service de repas est assuré en cafétéria à partir de 12h00.

Le public prendra financièrement en charge ses repas. Les recettes issues de la vente des repas seront intégralement conservées par le titulaire.

En termes d'activité, 70 couverts par jour ont été servis en moyenne, en 2018.

▪ **ATTENDUS DES PRESTATIONS**

Le candidat devra proposer des menus avec un choix varié d'entrées et de desserts et au moins 3 plats garnis (viande et poisson) et leurs tarifs.

Ces menus seront affichés à l'entrée de la cafétéria.

Outre cette activité de restauration collective, le restaurateur peut être sollicité directement par un client - à l'occasion de manifestations ou séminaires organisés dans le centre - pour des prestations telles que des petits déjeuners, cocktails, buffets ou repas.

Le candidat devra proposer des cartes en fonction de ces prestations complémentaires et les tarifs associés.

▪ **CONDITIONS DE LOCATION**

Le ou les candidats s'engagent à respecter les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur et la législation du travail.

Le ou les candidats supporteront tous les droits, contributions et taxes dus à leur activité.

Les représentants de la Région ont autorité pour faire cesser l'activité à tout moment.

En contrepartie, l'occupant versera à la Région Nouvelle-Aquitaine un loyer annuel de 13 464 € HT et 57,22 € de charges HT par mètre carré loué.

▪ VISITE DU RESTAURANT

Deux visites seront organisées le :

- Mardi 14 janvier 2020, à 10h00, sur place.
- Mercredi 15 janvier 2020, à 10h00, sur place.

IV. CONTENU DU DOSSIER A REMETTRE

Au regard du présent avis, le candidat devra présenter un dossier rédigé en français et composé des pièces suivantes :

1. Documents de présentation

Tous documents relatifs à ses références professionnelles présentant : les moyens proposés, les produits proposés et leur origine (local, bio, autre...), visuel des prestations proposées, les tarifs proposés, éco responsabilité, la capacité à gérer le flux.

2. Documents administratifs

- Les noms, prénoms, profession et coordonnées complètes du candidat
- Photocopie de la carte d'identité du candidat
- Extrait KBIS en cours de validité
- Une attestation sur l'honneur relative à la déclaration et au paiement des impôts et cotisations sociales exigibles au 31 décembre 2018.
- Attestation d'assurance responsabilité civile
- Copie de la déclaration d'activité auprès de la Direction Départementale en Charge de la Protection des Populations (DDCPP)
- Licence de restauration
- Permis d'exploitation à détenir ainsi que l'attestation de formation d'hygiène et risques sanitaires
- Fourniture des comptes d'exploitation et bilans des 3 derniers exercices (sauf création plus récente) permettant d'attester de la capacité économique et financière du candidat
- Inscription au Registre du Commerce et des Sociétés ou au Registre des Métiers (pièce exigible au plus tard à la date de signature de la convention)

Le candidat certifiera que les renseignements fournis sont exacts.

V. DEROULEMENT ET CONDITIONS DE L'APPEL A CANDIDATURE

La date limite de dépôt des candidatures est le **31/01/2020 à 12h00.**

VI. CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES

Les candidats transmettent leur offre **sous pli cacheté portant les mentions :**

OCCUPATION DU RESTAURANT DU CENTRE CONDORCET.

162 AVENUE DU DOCTEUR SCWEITZER. 33600 PESSAC

NE PAS OUVRIR

Ce pli doit contenir les pièces de la candidature et les pièces de l'offre définies au présent règlement de la consultation.

Il devra être :

- envoyé par pli recommandé avec avis de réception, à l'adresse suivante :

Région Nouvelle - Aquitaine

Hôtel de Région

**Direction du patrimoine et des moyens généraux- Unité gestion
patrimoniale**

14 rue François de Sourdis

33 077 BORDEAUX CEDEX

- **ou remis contre récépissé à l'accueil de l'Hôtel de Région.**

**A l'attention du Direction du patrimoine et des moyens généraux - Unité
gestion patrimoniale. 14 rue François de Sourdis. 33000 Bordeaux.**

VIII. CRITERES DE JUGEMENT

A l'expiration du délai de réception des offres, les propositions seront examinées selon les critères pondérés de la manière suivante :

- Un CV et une note présentant l'expérience préalable confirmée dans le domaine commercial et économique, notamment en restauration ainsi qu'au niveau des normes en matière d'hygiène et sécurité liées à l'exploitation d'un lieu recevant du public : 25 %.
- Une proposition des menus et prix proposés et qualité des produits proposés et développement durable : 50 %.
- Les moyens matériels (dont prise en compte des aspects écologiques et/ou environnementaux) et humains mis en œuvre : 25%.

IX. RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires concernant cette consultation, les candidats pourront contacter :

Service exploitation gestion immobilière- Unité gestion patrimoniale :

Sonia ALRIQ

Tél : 05 47 30 33 29

Courriel : gestion.immo-bordeaux@nouvelle-aquitaine.fr

sonia.alriq@nouvelle-aquitaine.fr

Malika Haddouche (agent sur le site Condorcet)

Tél : 05 56 15 12 00

Courriel : malika.haddouche@nouvelle-aquitaine.fr

