EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

Conseillers en exercice : 61

Date de Publicité : 11/07/17

Reçu en Préfecture le : 12/07/17
CERTIFIÉ EXACT,

Séance du lundi 10 juillet 2017
D-2017/346

Aujourd'hui 10 juillet 2017, à 10h00,

le Conseil Municipal de la Ville de Bordeaux s'est réuni en l'Hôtel de Ville, dans la salle de ses séances, sous la présidence de

Monsieur Alain JUPPE - Maire

Interruption de séance de 13h à 14h

Etaient Présents :

Monsieur Alain JUPPE, Madame Virginie CALMELS, Monsieur Nicolas FLORIAN, Madame Alexandra SIARRI, Monsieur Didier CAZABONNE, Madame Anne BREZILLON, Monsieur Fabien ROBERT, Mme Anne-Marie CAZALET, Monsieur Nicolas BRUGERE, Madame Brigitte COLLET, Monsieur Jean-Louis DAVID, Madame Emmanuelle CUNY, Monsieur Stephan DELAUX, Madame Nathalie DELATTRE, Madame Laurence DESSERTINE, Monsieur Jean-Michel GAUTE, Madame Magali FRONZES, Monsieur Pierre LOTHAIRE, Madame Emilie KUZIEW, Monsieur Pierre De Gaétan NJIKAM MOULIOM, Madame Arielle PIAZZA, Monsieur Jérôme SIRI, Madame Elizabeth TOUTON, Monsieur Joël SOLARI, Madame Ana maria TORRES, Monsieur Jean-Pierre GUYOMARC'H, Monsieur Michel DUCHENE, Madame Mariette LABORDE, Madame Marie-Françoise LIRE, Monsieur Philippe FRAILE MARTIN, Monsieur Benoit MARTIN, Monsieur Gérald CARMONA, Madame Anne WALRYCK, Madame Marie-Hélène VILLANOVE, Madame Florence FORZY-RAFFARD, Madame Constance MOLLAT, Madame Marie-José DEL REY, Madame Maribel BERNARD, Monsieur Guy ACCOCEBERRY, Monsieur Edouard du PARC, Madame Estelle GENTILLEAU, Monsieur Marc LAFOSSE, Madame Stéphanie GIVERNAUD, Mme Laetitia JARTY ROY, Madame Solène COUCAUD-CHAZAL, Madame Michèle DELAUNAY, Monsieur Pierre HURMIC, Monsieur Vincent FELTESSE, Madame Emmanuelle AJON, Monsieur Nicolas GUENRO, Madame Delphine JAMET, Monsieur Matthieu ROUVEYRE, Madame Catherine BOUILHET,
Monsieur Jean-Michel GAUTE présent à partir de 11h30, Madame Nathalie DELATTRE présente jusqu'à 12h, Madame Laurence DESSERTINE présente jusqu'à 12h15, Madame Marie-José DEL REY présente jusqu'à 12h30, Mesdames Solène COUCAUD-CHAZAL et Emilie KUZIEW présentes jusqu'à 13h.

Excusés :

Monsieur Marik FETOUH, Monsieur Erick AOUIZERATE, Monsieur Alain SILVESTRE, Monsieur Yohan DAVID, Madame Sandrine RENOU, Monsieur Yassine LOUIMI, Madame Cécile MIGLIORE, Monsieur Jacques COLOMBIER

Inscription d'un point complémentaire à l'ordre du jour selon la procédure d'urgence. Attribution d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public pour le restaurant du CAPC musée d'art contemporain. Autorisation de signature de la convention

Monsieur Fabien ROBERT, Adjoint au Maire, présente le rapport suivant :

Mesdames, Messieurs,

Pour permettre la réouverture du Café du Musée au CAPC musée d'art contemporain, un avis d'appel à candidature a été lancé afin que les professionnels qui avaient manifesté leur souhait d'exploiter cet espace puissent confirmer leur intérêt par la remise d'un projet détaillé.

La réduction du délai de convocation sur ce point est en l'espèce nécessaire : l'attribution de l'AOT dès le Conseil Municipal de juillet 2017 conditionne un début d'exploitation du restaurant à la rentrée de septembre, la durée des travaux et de l'installation étant estimée à plus ou moins trois mois. Cette date de début d'exploitation est impérative pour bénéficier de la fin de la saison touristique puis de la période des fêtes de fin d'année. Une présentation au Conseil Municipal du mois d'octobre ne permettrait un démarrage de l'activité qu'au mois de janvier 2018, période qui est la plus défavorable pour la restauration. Par ailleurs, l'expérience a montré que les premiers mois d'exploitation sont cruciaux pour assurer l'équilibre commercial à long terme.

Par ailleurs, l'audition des candidats n'a pu être réalisée, compte tenu des éléments complémentaires nécessaires, avant l'envoi des convocations du Conseil Municipal.
Dans ces conditions, afin de ne pas compromettre l'installation de ce restaurant concourant à la valorisation du CAPC, le rapport a été transmis dans le cadre de la procédure d'urgence prévue à l'article L.2121-12 du Code général des collectivités territoriales.

Après un appel à candidature publié le 7 février 2017, quatre candidatures ont été reçues et ont donné lieu à une première réunion du jury ; les éléments fournis à cette occasion n'ont pu permettre d'effectuer un choix avant la commission préalable au Conseil et l'élaboration de l'ordre du jour.

Des éléments d'analyse complémentaires ont été demandés aux quatre candidats qui ont été auditionnés une seconde fois, permettant de retenir la candidature d'ACME Bordeaux au vu des critères de choix du règlement de la consultation, en raison de la qualité incontestable du projet présenté répondant au mieux aux critères et aux modalités d'exploitation indiqués, comme précisé dans le rapport joint.

La convention d'occupation du domaine public stipulant les droits et obligations de l'occupant est établie pour une durée de sept ans.

En conséquence, nous vous demandons, Mesdames, Messieurs de bien vouloir :

- approuver la réduction du délai de convocation pour ce point de l'ordre du jour ;

- attribuer l'autorisation d'occupation du domaine public à ACME Bordeaux et autoriser Monsieur le Maire à signer la convention afférente jointe en annexe.

ADOPTE A L'UNANIMITE

ADOPTE A L'UNANIMITE

approbation de la réduction du délai de convocation pour ce point de l'ordre du jour ;

ADOPTE A L'UNANIMITE

autorisation d'occupation du domaine public à ACME Bordeaux et autoriser Monsieur le Maire à signer la convention afférente jointe en annexe.

Fait et Délibéré à Bordeaux, en l'Hôtel de Ville, le 10 juillet 2017

P/EXPEDITION CONFORME,

Monsieur Fabien ROBERT

CONVENTION D'OCCUPATION PRIVATIVE DU DOMAINE PUBLIC ENTRE LA VILLE DE BORDEAUX ET ACME BORDEAUX CONCERNANT L'EXPLOITATION DU « CAFÉ DU MUSÉE » AU CAPC MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN (CAHIER DES CHARGES)

ENTRE LES SOUSSIGNÉS

La **Ville de Bordeaux** représentée par son Maire, Alain Juppé, habilité aux fins des présentes par délibération du Conseil Municipal du ,
reçue à la Préfecture de la Gironde le ,

Ci-après dénommée « **Ville de Bordeaux** »

D'UNE PART,

et

ACME Bordeaux, représenté par son dirigeant, Anthony Présent

Ci-après dénommés l'« **Occupant** »,

La **Ville de Bordeaux** et l'**Occupant** sont ci-après dénommés ***les Parties.***

D'AUTRE PART,

PRÉAMBULE

A son origine, l'Entrepôt réel des denrées coloniales / Entrepôt Lainé accueillait et stockait des marchandises produites aux Antilles telles que le sucre, le café, le cacao les épices, les plantes tinctoriales ou encore les oléagineux.
A partir des années 70, il accueille de nombreuses activités culturelles et trouve son essor, dans les années 80 avec l'implantation du CAPC et celle d'arc en rêve centre d'architecture.

Par son dynamisme et son rayonnement, le CAPC musée participe au développement culturel de la Ville de Bordeaux.
Le Café du musée, implanté dés 1990 au second étage de l'Entrepôt, bénéficie d'aménagements d'une qualité remarquable grâce aux architectes Vallode et Pistre ainsi qu'à la designer Andrée Putman
La présence de deux œuvres majeures de Richard Long renforce son attractivité et son intérêt patrimonial.

Il est ainsi important que les services proposés par l'Occupant soient en accord avec les orientations culturelles et artistiques du lieu ainsi qu'avec son inscription dans son territoire : cuisine de produits alliant qualité, tradition et inventivité grâce aux produits issus du territoire sur lequel rayonne Bordeaux, du Pays basque à la Vendée, sans oublier l'ensemble de la grande région.
Le CAPC est soucieux de s'inscrire dans les préoccupations et démarches éco responsables actuelles.
Une attention est donc portée sur les producteurs locaux, les circuits courts, les produits bio (viandes, légumes, vins...), ainsi qu'à l'égard des consommateurs végétariens.

Ceci ayant été exposé, il est arrêté et convenu ce qui suit :

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONVENTION

La **Ville de Bordeaux** met à la disposition de l'**Occupant** qui l'accepte, des locaux situés dans l'enceinte de l'Entrepôt Lainé, dépendant du domaine public communal situé 7, rue Ferrère à Bordeaux (F-33000), en vue d'y exploiter un café-restaurant, ci-après dénommé *Café du Musée*.

ARTICLE 2 – DÉSIGNATION DES LOCAUX

L'**Occupant** disposera des lieux situés tels que définis sur le plan qui demeure annexé aux présentes. (Annexe 1).

L'accès du *Café du Musée* par le public se fait par les entrées du CAPC musée et l'accès livraison par le cours Xavier Arnozan, n° 2.

L'**Occupant** déclare avoir une parfaite connaissance desdits lieux et les accepter en l'état, renonçant à réclamer une réduction de redevance, indemnité, pour quelques motifs que ce soit, notamment en cas d'erreur, défaut, non-conformité des lieux avec une réglementation quelconque ou vices cachés.

ARTICLE 3 – ÉTAT DES LIEUX

3-1 Etat des lieux

Un état des lieux, des matériels et des mobiliers sera dressé contradictoirement entre les ***Parties*** avant l'entrée en jouissance de l'**Occupant** et demeurera annexé aux présentes (Annexe 2).
De même, un état des lieux, des matériels et des mobiliers sera dressé contradictoirement au terme de l'occupation.
L'**Occupant** devra laisser tous les locaux occupés en bon état d'entretien et de réparations, la **Ville de Bordeaux** se réservant le droit de réclamer le rétablissement de tout ou partie des lieux dans leur état initial.

3-2 Constat d'état d'œuvres « peintures murales Richard Long »

Un constat d'état d'œuvres contradictoire sera établi avant l'entrée dans les lieux par les équipes scientifiques du CAPC musée et aux termes de l'occupation par les mêmes personnels.
L'**Occupant** devra veiller à ce que les deux œuvres murales de Richard Long ne subissent aucune dégradation. A défaut, la **Ville de Bordeaux** s'autorise à missionner un restaurateur spécialisé qui interviendra pour une restauration aux frais de l'**Occupant**.

ARTICLE 4 – CONDITIONS D'EXPLOITATION

L'**Occupant** s'engage à respecter le projet sur lequel sa candidature a été retenue.

L'**Occupant** s'engage à respecter en toutes circonstances, les lois et règlements se rapportant tant à l'occupation des lieux qu'à l'activité autorisée, soit café-restaurant, et ce à l'exclusion de toute autre activité.

Compte tenu de l'implantation spécifique des locaux, à l'intérieur même de l'Entrepôt Lainé, l'**Occupant** doit totalement adhérer à l'image et au fonctionnement de ce dernier et proposer une restauration adaptée à la dimension culturelle dans laquelle il s'insère.

Conformément aux contraintes liées à la sécurité du bâtiment placée sous la responsabilité du Chef d'établissement, les horaires de présence des personnels du *Café du Musée* dans les locaux du CAPC sont définis comme suit :

- le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 7 h 45 à 19 heures
- le mercredi de 7 h 45 à 20 h 00
- le samedi et le dimanche de 8 h 45 à 18 h 15

En outre, dans le cas de manifestations se déroulant au CAPC musée d'art contemporain, l'**Occupant** aura la possibilité de procéder à l'organisation de buffets, à la demande du CAPC musée d'art contemporain, sans pouvoir prétendre à une exclusivité quelconque à son profit.

Le *Café du Musée* devra être ouvert au public en même temps que le CAPC musée d'art contemporain, aux jours et horaires suivants :

- les mardi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 11 heures à 18 heures, y compris les 14 juillet et 15 août, à l'exception des autres jours fériés

- le mercredi de 11 heures à 20 heures

La gratuité d'accès à l'Entrepôt Lainé, hors salles d'exposition, sera accordée aux clients du *Café du Musée* entre 12 heures et 14 heures.

Le *Café du Musée* ne pourra accueillir des groupes pour des dîners qu'à titre occasionnel et avec l'accord préalable de la direction du CAPC musée d'art contemporain. Cette dérogation ne pourra pas être accordée les jours fériés, y compris les 14 juillet et 15 août.
Les modalités de ces ouvertures en soirée sont précisées en annexe 3.

Tous les jeux, de quelque nature qu'ils soient, sont formellement interdits.

L'**Occupant** sera autorisé à diffuser une musique d'ambiance sous réserve de ne pas dépasser un niveau sonore gênant pour les activités du musée et le voisinage et de faire son affaire de tous droits afférents à cette diffusion musicale.

ARTICLE 5 – CARACTÈRE PERSONNEL DE L'EXPLOITATION

L'**Occupant** devra assurer en personne l'exploitation du *Café du Musée*. Il pourra cependant se faire aider par le personnel qualifié nécessaire qui sera recruté par ses soins.
Il devra assurer le personnel contre les accidents, les frais de cette assurance étant à sa charge. Il devra respecter la réglementation en vigueur, et il reste responsable des agissements de son personnel.

Il devra disposer en permanence de toutes les autorisations administratives, licences et autres autorisations nécessaires, et en justifier à la première demande, de sorte que la responsabilité de la **Ville de Bordeaux** ne puisse jamais être mise en cause à quelque titre que ce soit.

L'**Occupant** ne devra céder son exploitation ou la louer sous aucun prétexte, le contrat étant strictement personnel et ne pouvant conférer à son titulaire la propriété commerciale. Toute modification de la forme ou de l'objet de la société occupante, de la composition de ses organes de direction ainsi que de la répartition de son capital social devront être portées à la connaissance de la **Ville de Bordeaux** dès sa survenance.

ARTICLE 6 – CONDITIONS PARTICULIÈRES

Les tarifs pratiqués par l'**Occupant** devront être affichés dans la salle du restaurant à l'emplacement ou aux emplacements définis en accord avec la direction du CAPC musée d'art contemporain.
Tout affichage ou publicité quelconque autres que ceux se rapportant à l'activité de l'**Occupant** exercée dans les lieux seront interdits.

Tous dispositifs publicitaires sur les murs extérieurs du *Café du Musée* sont interdits. Seules les enseignes exprimant la raison sociale de l'**Occupant**, ou l'activité exercée, peuvent être admises. Ces enseignes devront être conçues dans une ligne graphique respectant l'image et l'identité du CAPC musée d'art contemporain et soumis à l'approbation de la direction du CAPC musée d'art cotemporain.
La carte du *Café du Musée*, ainsi que tout document promotionnel relatif à son activité, devront être conçus et imprimés dans une ligne graphique respectant l'image et l'identité du CAPC musée d'art contemporain et soumis à l'approbation de la direction du CAPC musée d'art contemporain.

ARTICLE 7 – HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ENTRETIEN DES LOCAUX

Le *Café du Musée* devra être tenu dans les conditions rigoureusement conformes aux règles de l'ordre public ; il devra être tenu également, dans des conditions conformes à l'hygiène et en bon état, de telle manière que l'aspect en soit toujours agréable à la vue.

L'**Occupant** devra veiller à ce qu'aucune odeur résultant de son activité ne soit perceptible dans les salles d'expositions et d'animations, et dans l'environnement direct du bâtiment (trottoir, poubelles au droit du 2, cours Xavier Arnozan).

L'**Occupant** devra maintenir constamment, en parfait état de propreté, à ses frais, les locaux mis à sa disposition. Il devra veiller, en outre, à ce qu'aucune dégradation n'y soit faite. Toutes dégradations des locaux, ainsi que du matériel appartenant à la **Ville de Bordeaux**, seront à sa charge.

L'**Occupant** devra maintenir à ses frais le bac à graisse et les réseaux d'évacuation d'eaux usées dans un parfait état de propreté et de fonctionnement. Une copie de tous les contrats d'entretien y afférent devront être remis annuellement au responsable chargé de la sécurité de l'Entrepôt Lainé.

Conformément au règlement de sécurité contre l'incendie (Art. GC18 et GC19), l'**Occupant** devra souscrire un contrat de maintenance auprès d'une entreprise habilitée pour l'entretien de la hotte aspirante des cuisines et des conduits d'évacuation du *Café du Musée*. La **Ville de Bordeaux** se réserve le droit de demander à l'**Occupant** une copie du contrat annuel de maintenance qui doit figurer dans le registre de sécurité de l'Entrepôt Lainé.

Il devra de plus respecter les dispositions générales applicables en matière de sécurité dans les établissements recevant du public et les avis émis par la Commission de Sécurité compétente. Les travaux de mise en conformité ou autres seront à la charge de la **Ville de Bordeaux.**

L'**Occupant** devra veiller à ce que les effectifs admissibles soient compatibles avec la largeur et le nombre des issues dont dispose le local. L'**Occupant** se doit d'informer le responsable de la Sécurité du CAPC musée d'art contemporain de toutes modifications. L'**Occupant** permettra un accès permanent pour les pompiers et les rondes de sécurité.

ARTICLE 8 – FOURNITURE, ENTRETIEN ET RENOUVELLEMENT DU MATÉRIEL

S'il le souhaite, la **Ville de Bordeaux** mettra à la disposition de l'**Occupant** du matériel figurant sur la liste annexée (annexe 2) et qui restera la propriété de la **Ville de Bordeaux**. L'**Occupant** en supportera seul les risques de perte, casse ou dégradation et devra le tenir en état constant de propreté et de fonctionnement.

En cas de besoin, il remplacera, avec l'avis de la direction du CAPC musée d'art contemporain, le matériel détérioré ou manquant de manière à ce qu'il soit le plus assorti possible au matériel d'origine afin de remettre le tout en bon état à la **Ville de Bordeaux** en fin de convention.

L'**Occupant** aura la possibilité de prendre en charge tout investissement en matériels de cuisine, vaisselle, accessoires, mobilier de salle et de terrasse, lui paraissant nécessaire. Lorsque ces matériels sont destinés au service en salle et en terrasse, ils devront être fournis avec l'avis de la direction du CAPC musée d'art contemporain.

Les matériels cités ci-dessus (biens de retour) reviendront de plein droit dans le patrimoine de la **Ville de Bordeaux** au terme du présent contrat, sans que l'**Occupant** puisse prétendre au versement d'une quelconque indemnité.
Sont considérés comme biens de retour, les biens mobiliers et immobiliers mis à la disposition de l'**Occupant** par la **Ville de Bordeaux**, lors de la prise d'effet de la présente convention. Il en va de même s'agissant des biens acquis et financés par l'**Occupant** (ou déjà existants et ayant bénéficié de travaux).

L'**Occupant** doit fournir la caisse enregistreuse et le matériel informatique nécessaire à la gestion administrative et comptable.

La **Ville de Bordeaux** ne saurait, en aucun cas, être tenue responsable des dégradations et vols commis sur l'ensemble du matériel.

ARTICLE 9 – TRAVAUX

Pendant toute la durée de la convention, l'**Occupant** ne pourra procéder, sans l'accord exprès et préalable de la **Ville de Bordeaux**, à des travaux, aménagements, installations, étant précisé qu'en cas d'autorisation ils devront être réalisés après obtention de tous permis et autorisations nécessaires, tous plans et devis descriptifs devant également être soumis à l'approbation préalable de la **Ville de Bordeaux**.
Il est précisé qu'en aucun cas l'**Occupant** aura accès aux armoires électriques, autres que celle située dans les espaces du *Café du Musée*, sans autorisation préalable du Chef d'établissement ou de son représentant en charge de la sécurité de l'Entrepôt Lainé.

L'**Occupant** devra faire exécuter en temps opportun et à ses frais exclusifs toutes les réparations locatives, conformément à l'annexe du décret 87-712 du 26 aout 1987 sauf mention contraire dans la présente convention.

Tous les travaux éventuels devront être réalisés dans le respect de toute réglementation en vigueur et en particulier celle applicable en matière de sécurité dans les établissements recevant du public.

ARTICLE 10 – SÉCURITE DES BIENS ET DES PERSONNES

Pour ce qui concerne l'exploitation des locaux mis sa disposition, l'**Occupant** se conformera aux dispositions du règlement de sécurité contre l'incendie de l'Entrepôt (Annexe 4).

L'**Occupant** ne pourra faire usage, dans les locaux mis à sa disposition, d'appareil de chauffage autres que ceux de l'installation principale.

Les personnes ayant une attitude contraire à l'ordre public, notamment en cas d'ivresse, seront immédiatement expulsées par le personnel du *Café du Musée* et le représentant de la sûreté du CAPC musée.

Le Maire de la **Ville de Bordeaux** se réserve le droit de faire fermer temporairement l'établissement en cas de pratiques contraires à l'ordre public.

ARTICLE 11 – REDEVANCE ET CHARGES INCOMBANT A L'OCCUPANT

La mise à disposition du *Café du Musée* est consentie et acceptée moyennant :

- le paiement par l'**Occupant** d'une redevance annuelle de 12 000 Euros HT, payable d'avance et annuellement au 31 janvier, soit par chèque établi au nom du Trésor Public, soit directement à la Caisse du Trésor Public.
  Il est précisé que pour la première année d'exploitation le calcul de la redevance se fera au prorata de la période d'occupation entre la date d'entrée et le 31 décembre 2017. L'**Occupant** devra s'acquitter de son paiement à la date d'entrée dans les locaux.
- le paiement d'une partie variable calculée en fonction du chiffre d'affaires hors taxe dont le taux est fixé à **4 % jusqu'à un chiffre d'affaires de 300 000 €** puis à **6 % à compter de 300 001 €**.
  Selon le mode de calcul retenu pour la délivrance, il devra pour permettre le calcul de la redevance, communiquer chaque année avant le 31 mai à la **Ville de Bordeaux**, les documents comptables certifiés (compte de résultat par exemple), et les documents fiscaux se rapportant à son activité de l'année civile précédente. Il devra également se soumettre à tout contrôle en vue de vérifier la réalité du chiffre d'affaires communiqué. Le versement sera effectué soit par chèque établi au nom du Trésor Public, soit directement à la Caisse du Trésor Public dans les vingt jours suivant la réception d'un titre de recette.
  En cas de retard dans ce paiement et après mise en demeure par lettre recommandée avec AR restée infructueuse pendant un délai de 3 mois, le Maire de Bordeaux pourra prononcer la résiliation du contrat et le cautionnement versé par l'**Occupant** demeurera de plein droit acquis à la **Ville de Bordeaux** à titre de clause pénale.

Indépendamment de la redevance annuelle et des charges prévues ci-dessus, ainsi que toutes les conditions financières prévues au présent contrat, l'**Occupant** devra supporter :

a) les frais d'abonnement téléphonique et réseau Internet
b) les frais d'eau et d'électricité
b) tous les impôts et taxes concernant l'occupation et l'exploitation des locaux qui font l'objet de la présente convention (taxe foncière dont ordures ménagères, taxe professionnelle)
c) une redevance d'un montant forfaitaire de 250 euros pour chaque ouverture en dehors des heures d'ouverture au public du CAPC musée d'art contemporain, selon les termes définis en annexe 3.
d) les interventions de société de télésurveillance dues à des déclenchements d'alarme constatés dans le restaurant du fait d'un non respect des conditions normales d'utilisation des espaces.

Il est précisé en outre que l'**Occupant** sera tenu responsable de toutes contraventions pouvant être relevées à l'encontre de son commerce par tout magistrat ou fonctionnaire qualifié, pour inobservation ou inexécution des prescriptions des lois et règlements en vigueur.

ARTICLE 12 – CAUTIONNEMENT

Le montant du cautionnement, fixé à 25 % du montant de la redevance annuelle, sera versé par l'**Occupant** dans les huit jours qui suivront la signature de la convention d'occupation privative du domaine public entre les mains de Monsieur le Receveur des Finances de Bordeaux Municipale.
La déclaration de versement de ce cautionnement sera remise aussitôt à la **Ville de Bordeaux**, Direction Générale des Affaires Culturelles.

En fin de convention, l'autorisation de remboursement sera délivrée, sous déduction, s'il y a lieu, des sommes dues à la **Ville de Bordeaux**, et lorsqu'il aura été constaté que toutes les clauses de la présente convention auront été remplies.

ARTICLE 13 – RECOURS

La **Ville de Bordeaux** est dégagée de toute responsabilité dans tous les cas d'effraction, de déprédation, de vol ou autre cause quelconque, de pertes ou dommages survenant aux personnes et aux biens.

Sauf le cas de faute lourde de la **Ville de Bordeaux** dont la preuve serait rapportée par l'**Occupant**, ce dernier ne pourra exercer aucun recours contre elle à raison des conséquences des accidents et dommages, quels qu'ils soient, survenant à l'**Occupant**, à son personnel, à ses fournisseurs, prestataires ou tiers quelconques intervenant pour son compte.

L'**Occupant** s'engage à garantir la **Ville de Bordeaux** contre tout recours, quel qu'il soit, à la suite d'accidents ou de dommages causés par les personnes ci-dessus visées au premier alinéa.

ARTICLE 14 – ASSURANCES

L'**Occupant** s'engage à couvrir les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile susceptible d'être engagée du fait de ses activités, notamment par la possession ou l'exploitation de ses équipements propres et de sa présence dans les locaux mis à sa disposition dans tous les cas où elle serait recherchée.

- A la suite de tous dommages corporels, matériels ou immatériels, consécutifs ou non aux précédents, causés aux tiers ou aux personnes se trouvant dans les locaux.

- A la suite de tous dommages, y compris les actes de vandalisme causés aux biens conviés, aux bâtiments, aux installations générales et à tous biens mis à sa disposition appartenant à la **Ville de Bordeaux**.

A ce titre, l'**Occupant** devra souscrire auprès d'une compagnie notoirement solvable, une police destinée à garantir sa responsabilité, notamment vis à vis des biens confiés, y compris les risques locatifs et le recours des voisins et des tiers.

Cette police devra prévoir :

- une garantie à concurrence de 7 623 000 euros par sinistre et par an pour les dommages corporels,
- une garantie à concurrence de 1 525 000 euros par sinistre et par an pour les dommages matériels et immatériels, consécutifs ou non,
- une garantie à concurrence de 1 525 000 euros par sinistre et par an pour les risques incendie/dégâts des eaux/recours des voisins ou des tiers.

- ainsi qu'une renonciation à recours de l'**Occupant** et de ses assureurs au-delà de ces sommes. Pour leur part, la **Ville de Bordeaux** et ses assureurs subrogés renoncent également à tout recours contre l'**Occupant** au-delà de ces sommes.

L'**Occupant** souscrira pour ses biens propres toutes les garanties qu'il jugera utiles, et, avec ses assureurs subrogés, il renonce à tous recours qu'il serait fondé à exercer contre la **Ville de Bordeaux** et ses assureurs pour tous les dommages subis.

L'**Occupant** devra remettre à la **Ville de Bordeaux** copie de sa police d'assurance en cours le désignant comme assuré ainsi que des avenants éventuels et de l'attestation qui lui sera délivrée par son assureur.

Au cas où les documents ne seraient pas remis à la **Ville de Bordeaux** huit jours avant le début de l'occupation, elle se réserve le droit de ne pas autoriser l'accès au lieu concerné par les présentes.

La **Ville de Bordeaux**, de son côté, fera son affaire personnelle des assurances garantissant les dommages matériels aux biens mis à disposition dont elle-même ou ses préposés seraient responsables et des dommages occasionnés aux tiers qui lui seraient imputables.

ARTICLE 15 – DURÉE – RECONDUCTION – RÉSILIATION

L'exploitation du Café du Musée dans l'Entrepôt Lainé, 7, rue Ferrère à Bordeaux (F-33000), est consentie pour une durée de **7 (sept) ans** à compter de la signature de la présente convention en raison de l'investissement que l'exploitant s'est engagé à réaliser dans le respect des dispositions de l'article 8 de la présente convention.

En dehors du cas spécifique prévu à l'article 11 du présent contrat, elle pourra être dénoncée par l'une ou l'autre des ***Parties*** par lettre recommandée avec A.R. et avec préavis de 2 mois.

Cependant, ce préavis n'aura pas à être respecté par la **Ville de Bordeaux** si la résiliation de la présente convention à son initiative est motivée par l'intérêt général.

A l'expiration légale de la convention en cours, celle-ci sera résiliée de plein droit et systématiquement remise en cause.

Dans le cas d'inexécution de l'une quelconque des clauses de la convention d'occupation privative du domaine public comme en cas de faute lourde ou de contravention aux règlements concernant les débits de boissons, la convention sera résiliée de plein droit.

Dans le cas où l'**Occupant** serait dans l'impossibilité de continuer l'exploitation du *Café du Musée* dans les conditions prescrites, la convention sera résiliée de plein droit étant entendu que cette mesure ne saurait donner droit à une indemnité au profit de l'**Occupant**.

En cas de décès, la convention sera résiliée sauf acceptation, par la **Ville de Bordeaux**, des offres qui lui seront faites par les ayants droits de l'**Occupant**, de continuer l'exploitation aux conditions fixées.

ARTICLE 17 – RESPECT DES CLAUSES CONTRACTUELLES

L'**Occupant** reconnaît qu'il a une exacte connaissance des stipulations qui précèdent et de leurs conséquences. Il déclare accepter les unes et les autres, sans exception ni réserve et s'oblige à les supporter et respecter.

ARTICLE 18 – ÉLECTION DE DOMICILE

Pour l'exécution des présentes et de leurs suites, les parties font élection de domicile :

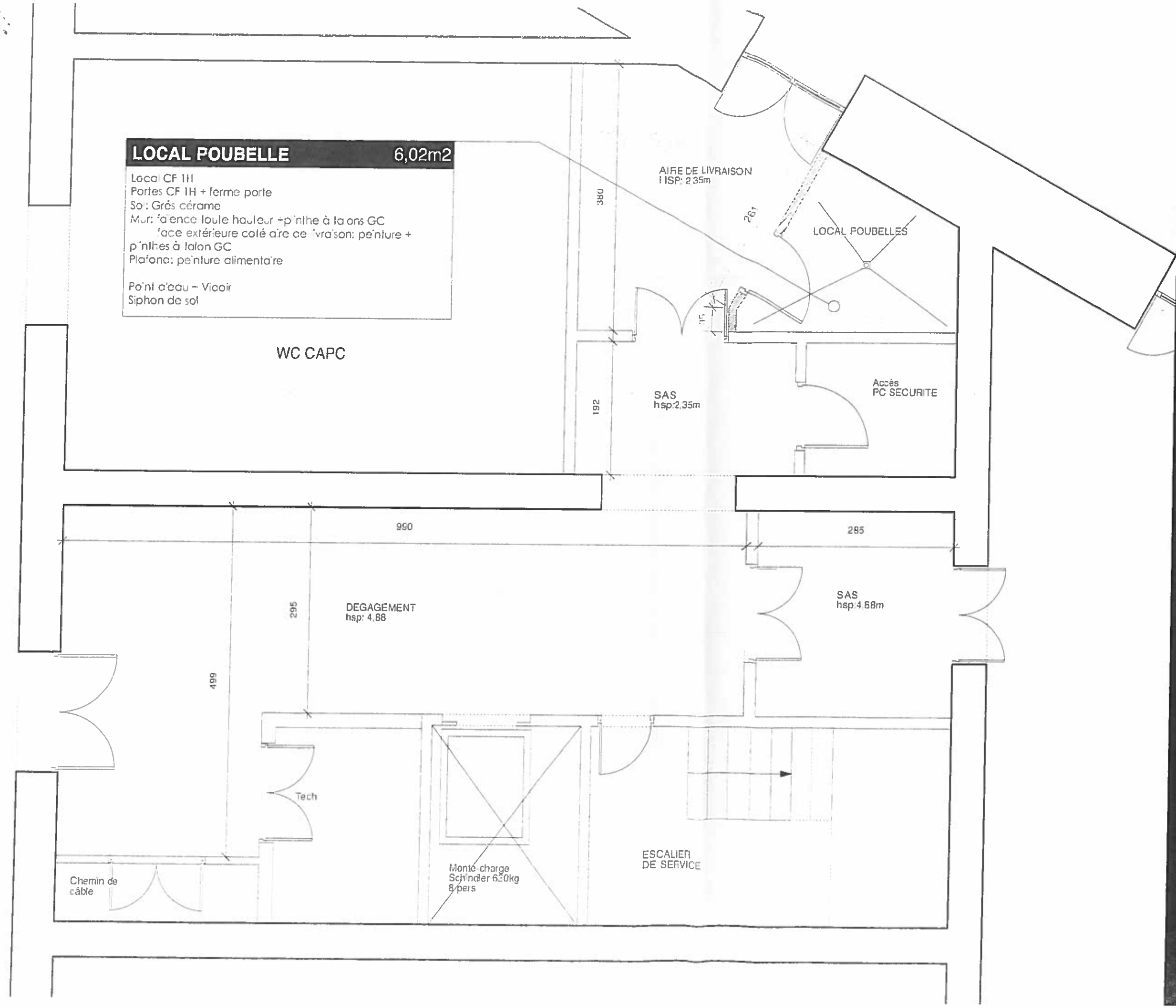
- pour la **Ville de Bordeaux**, en l'Hôtel de Ville
Place Pey Berland
F-33045 Bordeaux cedex

- pour **ACME Bordeaux** ,

Fait en quatre exemplaires à Bordeaux le

, Po/la **Ville de Bordeaux**,
, Son Maire,

Alain Juppé



architectes H27

marc benayoun architecte dplg
bassin à flot n°2
rue Lucien Faure
33300 Bordeaux
t. 05 56 69 67 00
f. 05 56 69 20 66
agence@h27architectes.com

09-19

C.A.P.C.

Mise en conformité de la cuisine et du restaurant

MAIRIE DE BORDEAUX
Direction Générale des Services techniques
place Pey Berland
33077 bordeaux cedex
t. 05 56 10 20 30

phase **DCE**

création 09.12.2009
modifications indices

PRO RDC | échelle 1:50 | 01

TOILETTES PERSONNEL 5,80m2

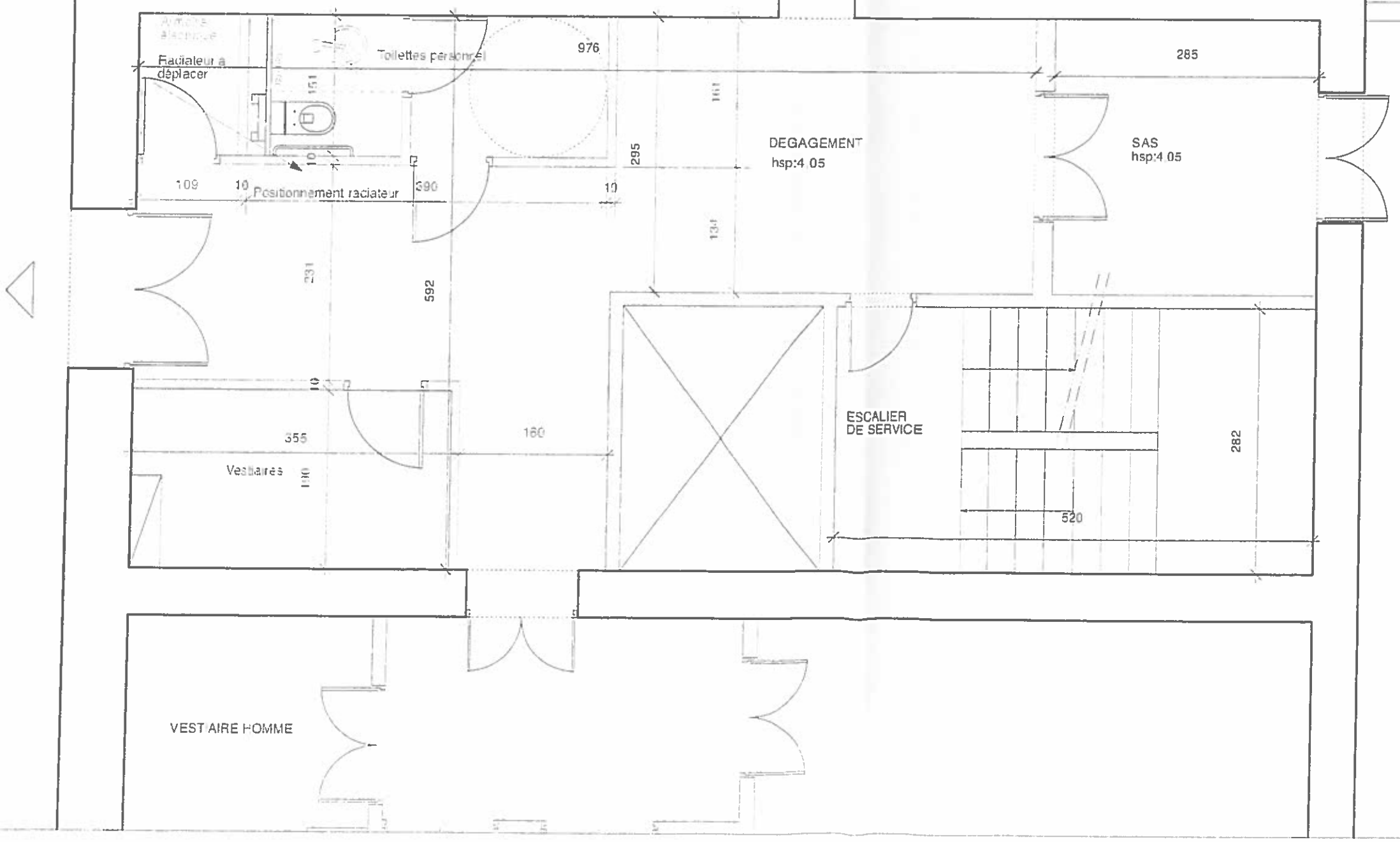
Plafond: pose faux plafond dalles alimentaires 600x600
murs: cloison BA13HD +peinture 2 faces
plinthes à talon GC 2 faces
sol:béton existant
portes: 90-PP- CF 1/2H
condamnation: cylindre européen
combinaison? (restaurant? CAPC?)

équipement:
cuvette de toilette /lave-mains/brosse toilettes/distributeur papier/ poubelle/seche-main

VESTIAIRES 6,64m2

Plafond: pose faux plafond dalles alimentaires 600x600
murs: cloison BA13HD +peinture 2 faces
plinthes à talon GC 2 faces
sol:béton existant
portes: 90-PP- CF 1/2H
condamnation: cylindre européen
combinaison? (restaurant? CAPC?)

équipement:
Casiers et bancs



architectes H27

marc benayoun architecte dplg
bassin à flot n°2
rue Lucien Faure
33300 Bordeaux
t. 05 56 69 67 00
f. 05 56 69 20 66
agence@h27architectes.com

09-19

C.A.P.C.

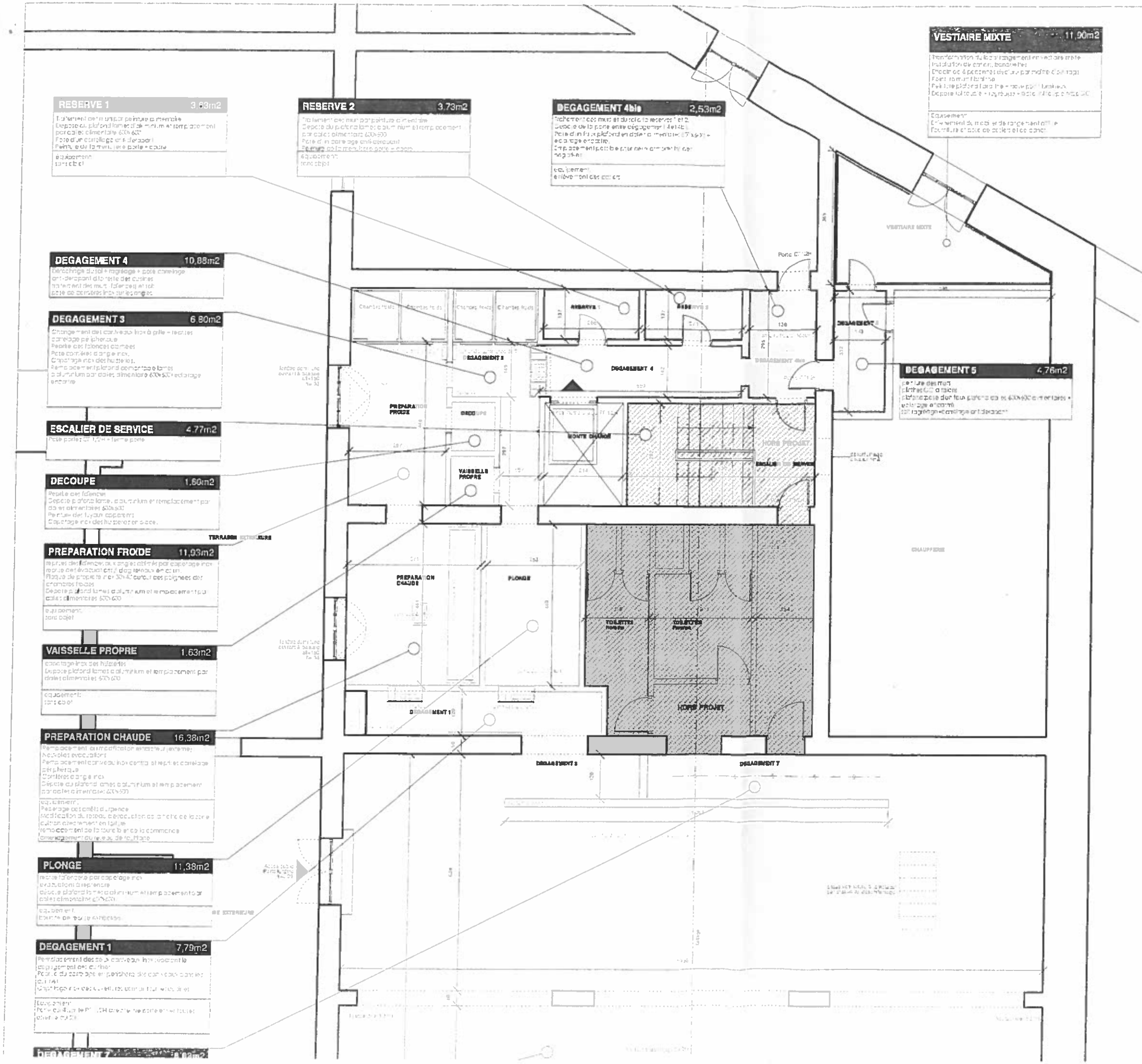
Mise en conformité de la cuisine et du restaurant

MAIRIE DE BORDEAUX
Direction Générale des Services techniques
place Pey Berland
33077 bordeaux cedex
t. 05 56 10 20 30

phase **DCE**

création 09.12.2009
modifications indices

PRO R+1	échelle 1:50	02



architectes H27

marc benayoun architecte dplg
bassin à flot n°2
rue Lucien Faure
33300 Bordeaux
t. 05 56 69 67 00
f. 05 56 69 20 66
agence@h27architectes.com

09-19

C.A.P.C.

Mise en conformité de la cuisine et du restaurant

MAIRIE DE BORDEAUX
Direction Générale des Services techniques
place Pey Berland
33077 bordeaux cedex
t. 05 56 10 20 30

phase **DCE**

création 09.12.2009
modifications indices

PRO R+2 | échelle 1:100 | 03

DECOUPE 1,60m2

Dépose plafond fermé et d'aluminium et remplacement par dalles d'environ 60x60
Fermeture des vides créés
Calfeutrage avec des matériaux ignifugés

TERRASSE EXTERIEURE

PREPARATION FROIDE 11,93m2

Remplacement partiel en un angle, dalles par calepinage avec reprise des existants, dégradation en cours.
Plaque de plâtre hydrofugé de 25 à 30 cm autour des poignées de chambre froide.
Dépose plafond fermé et d'aluminium et remplacement par dalles d'environ 60x60

équipement
Lard objet

VAISSELLE PROPRE 1,63m2

Calfeutrage avec des matériaux
Dépose plafond fermé et d'aluminium et remplacement par dalles d'environ (identiques)

équipement
Lave vaisselle

PREPARATION CHAUDE 16,38m2

Remplacement ou modification extracteur (envisagé)
Nouvelles évacuations
Remplacement conduits existants et reprises carrelage percements
Carreaux d'angle à la
Dépose du plafond fermé et d'aluminium et remplacement par dalles d'environ 60x60

équipement
Rechargement du sol à l'agence
Modification du niveau d'évacuation de la grille de douche existante directement en dessous
Remplacement de la hotte et de la climatisation
Aménagement du réseau de fluides

PLONGE 11,38m2

Reprise faïencerie par carrelage noir en soubassement à déterminer
Dépose plafond fermé et d'aluminium et remplacement par dalles d'environ 60x60

équipement
Installation de la plonge existante

DEGAGEMENT 1 7,79m2

Remplacement des deux portes coulissantes donnant le dégagement des cuisines
Reprise du carrelage en périphérie des portes pour celles des cuisines
Calfeutrage avec des matériaux ignifugés autour des cuisines

Equipement
Porte coulissante EI 30 à deux vantaux pare-flammes existante conservée au RDC

DEGAGEMENT 7 8,03m2

Habillage plafond
Plafond : charpente apparente conservée en l'état
Murs : pierre / béton
Sol : balancelle d'origine

Reprise d'un éclairage suspendu pour la circulation

BALLE DE RESTAURANT 353,08m2

Hauteur sous faîtage : 5,40m
Hauteur sous entrait moyen : 3,30m
Plafond : charpente bois apparente
Murs : pierre apparente
Sol : balancelle

Installation d'un éclairage complémentaire sur fermes et sur la table
Remplacement de la grande verrière existante à déposer.
Dépose des baguettes de fixation des vitrages existants et reprise de la dalle

MOBILIER DE BALLE

Modification de la disposition (passage eaux et électricité)

STOCKAGE 4,40m2

Mur :
Plafond : [illegible]
Murs : [illegible]
Sol : [illegible]

Porte existante conservée

architectes H27

marc benayoun architecte dplg
bassin à flot n°2
rue Lucien Faure
33300 Bordeaux
t. 05 56 69 67 00
f. 05 56 69 20 66
agence@h27architectes.com

09-19

C.A.P.C.

Mise en conformité de la cuisine et du restaurant

MAIRIE DE BORDEAUX
Direction Générale des Services techniques
place Pey Berland
33077 bordeaux cedex
t. 05 56 10 20 30

phase **DCE**

création 09.12.2009
modifications indices

PRO R+2 | échelle 1:100 | **04**

Annexe 2

CAPC MUSEE D'ART CONTEMPORAIN

Inventaire du matériel et mobilier du Café du Musée arrêté au 31 janvier 2017

A - CUISINE

Nature du Matériel	Quantité
A 1 – Chambres froides	
Ensemble de 2 chambres froides indépendantes avec rayonnages intérieurs.	1
A.2 – Légumerie	
Plonge à légumes 2 bacs	1
Eplucheuses à légumes polyvalente	1 à rénover
A.3 – Zone cuisson	
Ensemble cuisson, friteuse et plancha BONNET Fourneau simple service MARENO	1 à rénover
Ensemble d'extraction avec caisson de captage	1 à rénover
Table support en acier inoxydable avec clayettes partielles long. 2,00 m, larg. 0,70 m	1
Table de préparation en acier inoxydable long. 2, 00 m, larg. 0,65 m.	1
A.4 – Laverie – Batterie	
Plonge batterie 2 bacs BONNET	1

B - SALLE

Nature du Matériel	Quantité
B– Mobilier	
Banque d'accueil bois stratifié	1 sans clé
Table bois stratifié transformable ronde et carrée	5
Table bois stratifié carrée	23
Chaise métal et fibres végétales	76
Fauteuil métal et fibres végétales	3
Banquette métal et fibres végétales	1
Desserte pierre reconstituée avec 8 coffres bois, 1 étagère, 1 tiroir	1
Bar roulant bois stratifié	1
Paravent métallique grillagé avec colonne bois stratifié rangement	8
Rayonnage structure métallique et étagères bois stratifié 5 niveaux	6
Porte-cintre métal	2
Lampadaires métalliques éclairage indirect	13

C - TERRASSE

Nature du Matériel	Quantité
Fauteuil teck	17
Banc d'angle teck de 2,00 m x 2,00m	2
Banc d'angle teck de 3,00 m x 2,00 m	2
Banc droit teck de 4,30 m	1
Banc droit teck de 2,30 m	1

ANNEXE 3

RELATIVE A L'OUVERTURE DU CAFE DU MUSEE EN DEHORS DES HEURES D'OUVERTURE AU PUBLIC DU CAPC MUSEE D'ART CONTEMPORAIN

Conditions générales

Le CAPC musée d'art contemporain tient à rappeler le caractère occasionnel des ouvertures du Café du Musée en dehors des heures d'ouverture au public du CAPC musée d'art contemporain.

Nature des manifestations

Les ouvertures occasionnelles doivent l'être au bénéfice d'une entreprise, d'une association, d'un groupement et à des fins professionnelles, caritatives ou touristiques à l'exclusion des soirées à caractère privé ou familial.

Délai de réservation

Le Café du Musée devra solliciter une autorisation auprès de la Direction du CAPC musée d'art contemporain dans un délai d'au moins 4 semaines précédant la tenue de la manifestation.

Sécurité des soirées

Le CAPC musée d'art contemporain est responsable de la surveillance générale et du respect des normes de sécurité.
Pour toute manifestation à l'Entrepôt Lainé, un surveillant municipal titulaire de la qualification SSIAP1 est obligatoirement affecté à la sécurité du bâtiment.
Le CAPC recrutera directement auprès de l'adjudicataire chargé de la sécurité de l'Entrepôt Lainé, les agents de sécurité SSIAP 1 et/ou SSIAP 2 nécessaires au bon déroulement des soirées organisées par le Café du Musée.
Tous les frais liés à cette prestation de sécurité seront pris en charge directement par le Café du Musée après validation du devis par le CAPC et le Café du Musée.

Les soirées doivent prendre fin impérativement à 2 heures du matin conformément à la législation en vigueur relative à la Grande Licence Restaurant dont doit être titulaire le Café du Musée.

Redevance

Le Café du Musée devra s'acquitter d'une redevance d'un montant forfaitaire de 250 euros pour chaque ouverture en dehors des heures d'ouverture au public du CAPC musée d'art contemporain.

Accès et configuration des locaux

Lorsqu'une soirée du Café du Musée est organisée conjointement avec le CAPC musée d'art contemporain et qu'elle est assortie d'une visite des expositions, d'une occupation de salle ou de tout autre espace, l'entrée se fait par la porte principale au n°7 de la rue Ferrère.
Dans le cas contraire, l'entrée se fait par le n°3 de cette même rue. Les expositions sont alors fermées et la nef éteinte.
Toutefois, si l'Occupant souhaite, eu égard à la qualité de sa prestation, bénéficier d'un accès par le n°7 de la rue Ferrère, il lui appartiendra d'en faire la demande à l'occasion de la réservation des locaux et dans le délai de 4 semaines prévu ci-dessus. Dans ce cas, il devra impérativement prévoir, pour l'accueil des participants, la présence d'au moins un membre du personnel du Café du Musée seul habilité à remplir cette mission.
L'espace attribué au Café du Musée et défini dans la convention d'occupation doit être impérativement respecté. Toute modification de l'agencement de la terrasse et tout apport de mobilier supplémentaire seront soumis à l'accord préalable de la direction de CAPC musée d'art contemporain.

Edition de documents

Le Café du Musée, pour la réalisation des documents en relation avec les manifestations organisées dans ses locaux en dehors des heures d'ouverture au public du CAPC musée d'art contemporain,

doit informer ses clients de l'impossibilité d'y faire figurer le nom ou le logo du CAPC musée d'art contemporain, sauf avis contraire de la Direction du CAPC musée d'art contemporain.

Occupation temporaire du domaine public
Café du Musée
Entrepôt Lainé

Un jury, qui avait pour objectif d'appréhender la cohérence globale des offres au regard du cahier des charges et du règlement de la consultation, a eu lieu en deux étapes :

Le 22 juin 2017

Etaient présents :

Lilian Saly, Directeur Général Adjoint, DGAC

Maria Inés Rodriguez, Directrice, CAPC

Emmanuelle Peret, Directrice Administrative & Financière, DGAC

Philippe Berbion, Directeur Adjoint, CAPC

Katty Réaut, Chef de Service, Gestion immobilière et locative Bordeaux Métropole

Maryse Le Bars, RAF, CAPC

Le 7 juillet 2017

Etaient présents :

Chantal Bousquet, Directrice Administrative & Financière adjointe à la DGAC

Philippe Berbion, Directeur Adjoint, CAPC

Hélène Leblanc, Contrôleur de gestion externe, Bordeaux Métropole.

La Ville de Bordeaux a organisé un appel à candidature en vue de confier l'exploitation du restaurant Café du Musée, à l'Entrepôt Lainé situé à Bordeaux 7 rue Ferrère.
Un appel à candidature a été publié par le biais d'une publicité par voie de presse spécialisée « Hotellerie – Restauration » et locale « Sud Ouest ».

Les critères définis par le règlement de consultation sont les suivants :

- La qualité et la cohérence du projet : niveau de qualité des prestations, adéquation entre la nature des prestations proposées et leur coût pour le consommateur, souci d'insertion de ce restaurant dans l'activité du CAPC musée d'art contemporain et de son environnement urbain
- La part variable de la redevance
- La durée de l'occupation
- Les moyens humains et matériels offerts à l'exécution du service
- La capacité financière et technique du candidat à mener à bien sa mission

La consultation a eu lieu du 07 février au 30 avril 2017.

Quatre candidatures ont été remises :
- ACME BORDEAUX, M. Anthony Présent
- VILLACRECES Traiteur, M. Charles Villacreces
- TAMATEBAKO, Mr Hugues Seurat
- M. Stéphane Oudot

Les 4 candidats ont été reçus devant le jury en date des 22 juin 2017 et 7 juillet 2017.

1. ACME BORDEAUX

1.1 Qualité et cohérence du projet

● La proposition reprend le contenu du règlement de consultation notamment en ce qui concerne l'intégration des producteurs et produits locaux, des plats végétariens et cuisine sans gluten.
La proposition intègre aussi bien des propositions de cuisine traditionnelle tout en y mêlant une approche plus contemporaine de la gastronomie sur proposition et conseils du Chef étoilé Denis Franc.

● Proposition spécifique d'organisation de goûters pour enfants avec visite du Musée.

● Grande expérience en gestion d'établissement de restauration.

● Equipe solide, associés avec de très bonnes références.

● L'aménagement de la salle sera défini en concertation avec la direction du CAPC Musée.

1.2 Part variable

La proposition de 4% jusqu'à 300 000 € de CA HT et 6% au-delà.

1.3 Durée de l'occupation

La durée d'occupation est de 7 années et permet l'amortissement total des immobilisations.

1.4 Moyens humains et matériels

Création de 7 emplois.
Le jury a apprécié que le candidat parle d'équipe plutôt que de salariés.

Pas de proposition en offre de matériels et moyens techniques mais une précision importante sur l'investissement financé en fonds propres pour 100 000 euros.

1.5 Capacité financière et technique

Le projet présenté fait état d'un financement par fonds propres à hauteur de 100 000 euros pour supporter l'investissement initial de matériel de cuisine et d'aménagement.

Absence d'emprunt bancaire.

Le prévisionnel est basé sur des hypothèses d'exploitation tout à fait raisonnables, faisant ressortir des ratios financiers cohérents avec la profession.

Le Besoin en fonds de roulement est négatif sur les 3 premiers exercices mais l'apport élevé en capital garantit un niveau de trésorerie positif indispensable pour supporter les tensions éventuelles dans le cadre d'une création d'activité.

2. VILLACRECES Traiteur

2.1 Qualité et cohérence du projet

● Forte motivation et enthousiasme très marqué de la part du candidat au regard du projet d'exploitation du Café du Musée.

● Principale expérience professionnelle dans l'activité de traiteur et d'organisation d'événements. Des précisions ont été données pour répondre à l'offre de restauration et proposer une carte détaillée notamment plats végétariens et cuisine sans gluten. Malgré tout, l'activité traiteur reste prédominante.

● Absence de plan de communication dans le prévisionnel, car le candidat compte sur le réseau clients de son activité traiteur pour faire connaitre le Café du Musée.

2.2 Part variable

La part variable proposée est de 0%.

2.3 Durée de l'occupation

La durée d'occupation est de 7 années et permet l'amortissement total des immobilisations.

2.4 Moyens matériels et techniques

Création de 7 emplois.
Investissement de 80 000 € pour le matériel de cuisine et l'aménagement.
Cet investissement sera financé par emprunt bancaire.

2.5 Capacité financière et technique

Le projet présenté fait état d'un financement par emprunt bancaire de 80 000 euros pour financer l'acquisition initiale de matériel de cuisine et d'aménagement.

Absence d'apport en fonds propres.

Le prévisionnel est basé sur des hypothèses d'exploitation tout à fait raisonnables en termes d'atteinte de chiffre d'affaires. Le candidat souhaite mettre en place une équipe suffisante pour assurer la qualité des prestations mais cette masse salariale représente un pourcentage très important du chiffre d'affaires au regard des ratios de la profession.

Le résultat net qui ressort du prévisionnel sur les 3 exercices est, par conséquent au deçà des ratios de la profession.

3- TAMATEBAKO

3.1 Qualité et cohérence du projet

● Proposition hybride sophistiquée et orientée sur des propositions entre restaurant et salon de thé « sucré/salé".

● Offre novatrice de restauration légère tout au long de la journée.

● Offre limitée de plats du jour.

● Proposition du vendredi soir plus onéreuse que l'approche proposée en semaine.

● Proposition de réaménagement conviviale, originale mais qui peut soulever quelques réserves (confort, aménagement ayant une incidence sur la jauge,…) tout en offrant un dispositif multiforme évoluant suivant les besoins.

3.2 Part variable

2 % du CA HT pour un CA compris entre 250 000 et 350 000 euros
1,5 % du CA compris entre 350 001 et 450 000 euros
1 % au-delà de 450 001 euros

3.3 Durée de l'occupation

La durée d'occupation est de 12 années et permet l'amortissement total des immobilisations.

3.4 Moyens humains et matériels

Création de 5 emplois mais effectif variable en fonction de l'activité. Equipe de base composée d'un chef de cuisine et d'un commis. Personnel de salle : 3 ETP polyvalents.

Investissement de 100 000 euros en fonds propres et 100 000 euros par emprunt bancaire pour supporter la charge d'investissement concernant le matériel de cuisine et l'aménagement.

3.5 Capacité financière et technique

Le projet présenté fait état d'un financement par emprunt bancaire de 100 000 euros ainsi que d'un apport en fonds propres de 100 000 euros pour financer l'acquisition initiale de matériel de cuisine et d'aménagement.

Le prévisionnel est basé sur des hypothèses d'exploitation tout à fait raisonnables en termes d'atteinte de chiffre d'affaires. Pour autant les éléments financiers transmis dans le cadre de la candidature ne permettent pas une analyse plus approfondie pour permettre au jury d'appréhender au mieux les perspectives futures d'exploitation.

4- Stéphane OUDOT

4.1 Qualité et cohérence du projet

● La proposition reprend le contenu du règlement de consultation notamment en ce qui concerne l'intégration des producteurs et produits locaux.

● Le candidat (et son associé) créera sa société (SAS) si sa proposition est retenue.

● Un des deux associés n'a aucune expérience dans la restauration (actuellement gérant d'un magasin de chaussures et activités en négoce de végétaux).

● Aucune proposition de lien entre le restaurant et l'activité du Musée. Les propositions restent classiques.

● Seul candidat à avoir fait une étude de marché sur le secteur Chartrons.

● Pour les soirées, le candidat fera appel à un traiteur.

4.2 Part variable

La proposition est de 4% du CA HT.

4.3 Durée de l'occupation

Proposition d'une durée de 8 à 12 années.

4.4 Moyens humains et matériels

Moyens humains : 8 ETP dont 1 entièrement dédié à la communication.
Un apport en fonds propres de 5 000 euros adossé à un emprunt bancaire de 125 000 euros de manière à faire face aux investissements initiaux estimés à 90 000 euros

4.5 Capacité financière et technique

Il apparaît que le candidat a fait appel à une étude de marché pour répondre à l'AOT, avec une prise en compte de la concurrence directe située autour de l'Entrepôt.
L'offre fait apparaître une étude financière tenant compte de la concurrence locale directe située autour de l'Entrepôt, d'un CA prévisionnel, d'un investissement conséquent (devis fournis), d'un business plan.
Le candidat finance ses investissements de matériel de cuisine et d'aménagement d'un montant de 90 000 euros à partir d'un emprunt bancaire de 125 000 euros sur 7 ans et d'un apport en fonds propres de 5 000 euros. Le résiduel, à savoir 40 000 euros sera placé en trésorerie de manière à supporter le besoin en financement.
Le Chiffre d'Affaires de 719 000 euros en 2018 pour atteindre 875 000 euros en 2020 semble très ambitieux mais permet d'obtenir des ratios proches de ceux de la profession. Dans le cas où le chiffre d'affaires ne serait pas atteint, le niveau de charges serait alors trop élevé.

CONCLUSION DU JURY

Au vu des éléments qui ont été fournis et des jurys qui se sont tenus, le Candidat ACME BORDEAUX ressort comme étant l'offre la plus sérieuse et aboutie, aussi bien d'un point de vue de l'offre culinaire que de l'approche financière.

=-=-=-=-=-=-=-=-=-=-=-=-=