



CHÊNE-BOUGERIES

Dossier d'appel à candidatures pour l'exploitation et la gestion de l'auberge Communale « Café de la Fontaine » de Chêne-Bougeries



Informations générales

Dans le présent document, les termes employés pour désigner des personnes sont pris au sens générique ; ils ont à la fois valeur d'un féminin et d'un masculin.

Introduction

La commune de Chêne-Bougeries, via la Fondation communale de Chêne-Bougeries pour le logement (ci-après Fondation) est propriétaire de l'immeuble hébergeant le Café de la Fontaine sis rue de Chêne-Bougeries 27, 1224 Chêne-Bougeries.

Le Conseil municipal de Chêne-Bougeries a voté les crédits nécessaires à l'aménagement des locaux qui devraient être **livrés en mars 2024**.

La Fondation est actuellement à la recherche de ses futurs gérants.

Contexte

Aujourd'hui, le café de la Fontaine n'est pas exploité. Le but du présent appel d'offres est de fixer le cadre de la future gérance, les pré-requis du prochain repreneur et les attentes de la Commune de Chêne-Bougeries et de la Fondation.

Attentes de la Commune de Chêne-Bougeries et de la Fondation

Riche d'une histoire plus que centenaire, le site est destiné à redevenir un lieu marquant pour Chêne-Bougeries.

D'avantage qu'un simple café-restaurant, une auberge communale est un espace de convergences et de convivialité, un lieu où une majorité de la population doit se sentir à l'aise, une institution qui permet de maintenir et créer des liens entre habitants de la Commune et visiteurs de l'extérieur, sans à priori quant à la condition sociale de la clientèle.

Par cet appel à candidatures, les autorités et la Fondation définissent un cadre clair et constructif afin de permettre au futur gérant d'être guidé par une vision partagée.

Enjeux prioritaires du Café de la Fontaine

- Servir de lieu de collation et de restauration accessible à la majorité de la population
- Offrir une nourriture saine, approvisionnée par des circuits courts, à des prix accessibles
- Agir en tant que lieu de socialisation, notamment au service des associations et sociétés locales, notamment au moyen d'une arrière-salle privative le temps de séances ; cette salle peut également jouer un rôle de co-working ou salle de réceptions selon les besoins

1. Objet de la procédure

L'objet de la présente procédure d'appel à candidatures est de rechercher un cafetier-restaurateur au bénéfice d'une patente cantonale (ci-après l'exploitant) afin de gérer le Café de la Fontaine.

L'exploitant devra assurer non seulement la gestion du café, mais aussi la mise à disposition de sa salle arrière auprès de sociétés communales pour d'éventuelles séances de comité et événements privés.

Le café qui sera mis à disposition de l'exploitant constitue la clé de voûte du plan de site du Village de Chêne-Bougeries, et fait à ce titre l'objet de mesures de protection patrimoniales de la part du Département de l'Aménagement et de l'Énergie (DALE).

Le café est destiné à une clientèle populaire et familiale composée d'habitants du Village de Chêne-Bougeries (800 ménages alentours), habitants d'une commune de plus de 13'500 habitants, de personnes travaillant à Chêne-Bougeries et Chêne-Bourg. Il se situe à quatre minutes à pied de la nouvelle gare de Chêne-Bourg entrée en exploitation avec le Léman Express en décembre 2019.

L'exploitant devra assurer une cuisine mettant en valeur les produits du terroir genevois et offrir une alternative à son plat du jour à l'attention de personnes végétaliennes.

Les travaux d'installation techniques de la cuisine en cours sont à la charge de la commune, les éléments techniques du bar seront à la charge du gérant.

S'agissant de la rénovation du bâtiment qui abritera le café, les autorisations de construire y relatives ont été délivrées et sont en force.

Le début de l'exploitation du café est prévu pour le printemps 2024, lorsque les travaux de construction et du café auront été achevés et réceptionnés.

Au terme de la procédure de sélection des offres, la Fondation passera avec l'exploitant un contrat de prestations qui expirera au terme de cinq années d'exploitation et sera tacitement reconductible d'année en année.

Dans le présent document, le terme "soumissionnaire" désigne l'entreprise répondant à l'appel d'offres et le terme "exploitant" désigne le candidat retenu à l'issue de la procédure.

2. Description du café-restaurant

Dès la mise en exploitation, le café comprendra les locaux suivants (cf. annexe 2) :

- Une salle principale (S1) de café-restaurant de 62.4m²
- Une salle arrière (S2) de café-restaurant de 25.7m², avec entrée indépendante et servant au besoin d'événements privés
- Une terrasse avant (T1) d'une surface de 21.45m² environ
- Une cuisine chaude et froide de 29.5m²
- Un espace office de 13.8 m²
- Un espace vestiaire + WC employés + une douche de 4m²
- Une zone d'économat sec de 15m²
- Des WC pour la clientèle

3. Généralités

Les offres qui seront déposées devront répondre aux exigences impératives énoncées dans le présent document ainsi que dans le cahier des charges indiqué en annexe 1 et satisfaire, aux exigences souhaitées ("appréciées et évaluées").

Le non-respect d'une exigence obligatoire est éliminatoire.

4. Phases préparatoires

L'exploitant sera tenu et libre de décorer et d'agencer son mobilier en soumettant l'approbation de ces derniers aux autorités compétentes de la Fondation et de la commune.

Il ne pourra cependant pas modifier ni supprimer l'agencement de base qu'il trouvera à son arrivée (mobilier fixe, installations techniques et matériel fixe de cuisine).

5. Concept de l'exploitation du café

Les besoins de la Fondation et de la commune de Chêne-Bougeries sont précisés dans le cahier des charges joint (cf. annexe 1).

L'exploitant doit veiller à offrir des plats comportant des prix abordables avec un bon rapport qualité/prix.

L'exploitant doit proposer une cuisine variée dans son offre mettant en valeur le terroir genevois.

Dans la mesure du possible, l'exploitant doit proposer des plats de saison et utiliser des produits labellisés Genève Région Terre Avenir (GRTA). Il doit également suivre les directives du label « Fait maison » avec pour objectif à moyen terme de l'obtenir.

6. Conditions d'exploitation du café

L'exploitant devra assurer l'exploitation du café en assumant seul l'entière et la complète responsabilité de la gestion et de la bonne marche de son exploitation. Il doit être organisé et avoir les compétences requises en matière de restauration.

Il doit être titulaire personnellement de la patente des cafetiers restaurateurs.

L'exploitant doit mettre en place un service à table en salle et en terrasse.

7. Horaires d'ouverture du café

La période minimum d'exploitation et les heures minimum d'ouverture de la salle sont fixées comme suit :

- Ouverture minimale de 5 jours sur 7 jours d'exploitation, incluant le dimanche après-midi et soir dans la mesure du possible.
- L'horaire d'ouverture pour le café sera dans la mesure du possible dès 7h00 du matin
- Les horaires minimums d'ouverture pour la restauration seront de 11h00 à 14h et de 18h à 22h, La Fondation se réserve le droit de modifier la période minimum d'exploitation et les horaires minimum pendant la durée contractuelle. L'exploitant sera informé suffisamment tôt afin de lui permettre de s'organiser en conséquence.

La période d'exploitation et les heures d'ouverture de la terrasse sont laissées au choix de l'exploitant.

8. Livraisons

L'accès en camionnette de livraison au café est autorisé sur le chemin de la Fontaine. L'acheminement des marchandises ou du matériel doit se faire exclusivement par le couloir de service dont l'accès se trouve sur la rue de Chêne-Bougeries.

9. Personnel

L'exploitant engagera du personnel compétent qui doit offrir toute garantie de bonne vie et mœurs et être titulaire d'un permis de travail en cours de validité. L'exploitant respectera scrupuleusement la législation en matière du droit du travail, de sécurité sur le lieu du travail et d'hygiène du personnel. L'exploitant est seul engagé contractuellement à l'égard du personnel et responsable du versement des salaires et de toutes les cotisations sociales obligatoires dues et, le cas échéant, du versement des impôts à la source.

L'exploitant doit également respecter la Convention collective de travail (CCNT) pour les hôtels, cafés-restaurants, ainsi que la législation relative à la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement.

L'exploitant doit mettre en place une organisation du personnel permettant de réaliser la prestation.

L'exploitant prévoira qu'un gérant travaille dans les locaux une majorité de son temps (> 50% d'un équivalent plein temps) pendant les périodes d'ouverture et soit légitimé à agir en tant que seul représentant de l'exploitant auprès du personnel et de la Fondation.

L'exploitant fournira une fois par année le descriptif de l'organisation mise en place ainsi que la liste du personnel mentionnant le taux d'occupation ainsi que la fonction et la qualification.

Le changement de personnel en cours d'année doit être annoncé à la Fondation.

10. Équipements

La commune de Chêne-Bougeries mettra à disposition de l'exploitant un bâtiment équipé d'une installation de chauffage, de ventilation, d'eau, d'électricité, de téléphonie et d'un raccordement internet.

Le contrôle et la maintenance des dispositifs du système de sécurité incendie sont à la charge de la Fondation.

Les frais d'utilisation, d'abonnements des services précités et des fluides sont à la charge de l'exploitant.

La commune financera et mettra à disposition les équipements techniques fixes de cuisine mais l'exploitant assurera l'entretien courant permettant de conserver leur excellent état. Annuellement et ou sur demande de la Fondation, l'exploitant devra fournir les preuves relatives aux suivis d'entretien des équipements techniques.

L'exploitant aura la charge de mettre à disposition les équipements techniques fixes pour le fonctionnement du bar, la commune mettra en place uniquement la partie fixe du mobilier, à savoir le bar.

L'exploitant devra installer tous les appareils mobiles nécessaires au fonctionnement d'une cuisine performante et permettant de répondre aux exigences du cahier des charges. Certains éléments de mobilier historiquement lié au lieu est fourni et devra être utilisé et protégé.

Pour le reste, l'exploitant devra équiper la cuisine, la salle du café, la terrasse et les vestiaires du mobilier nécessaire au fonctionnement du café : tables, chaises, meubles de rangement, etc. L'aménagement choisi devra s'inscrire dans le concept général du café et permettre une utilisation optimale de ce dernier.

11. Entretien du café-restaurant et évacuation des déchets

L'exploitant est responsable des travaux d'entretien, de nettoyage, de désinfection et de réparation courante commandés par la jouissance des locaux, de la terrasse, des dépendances (w-c, terrasses) et installations fixes mises à disposition.

L'exploitant est responsable de la gestion et de l'évacuation des déchets engendrés par l'exploitation du café, ainsi que de veiller à ce qu'aucune nuisance émanant des installations dont il a la charge ne portent le moindre préjudice aux locataires de l'immeuble, en particulier :

- protection contre le bruit
- émanation d'odeurs et de fumée, notamment de la part de la clientèle
- hygiène et protection contre les nuisibles

Les frais d'entretien sont à la charge de l'exploitant.

12. Principes directeurs de la restauration (détaillés dans le cahier des charges en Annexe 1)

L'exploitant devra proposer les prestations suivantes au minimum :

- des boissons à consommer sur place
- une restauration chaude à midi et le soir comprenant au minimum un plat du jour à midi ainsi qu'une carte des mets
- une restauration froide à midi et le soir à la carte

- des boissons, des glaces et des snacks.

13. Autorisation d'exploiter, impôts, taxes et primes d'assurance

L'exploitant doit obtenir l'autorisation d'exploiter un établissement public et prendre en charge l'émolument lié à l'obtention de cette autorisation. L'exploitant doit prendre en charge tous les impôts, taxes et primes d'assurance liés à la gestion du café.

14. Fermage

La première année, l'exploitant est assujéti au **versement d'un fermage de CHF 25'000.- ainsi que 5 % sur le chiffre d'affaires brut annuel** de l'ensemble de l'exploitation, **TVA déduite**.

Toutefois, dès la deuxième année et les suivantes, l'exploitant devra **verser un fermage de CHF 45'600.- par année avec 2% sur le chiffre d'affaires brut annuel** de l'ensemble de l'exploitation, **TVA déduite**.

Ce fermage sera payé en deux fois, soit au 30 juin et au 30 septembre de chaque année contractuelle.

Pour permettre à la Fondation de calculer le fermage, à la fin de chaque année civile d'exploitation, mais au plus tard dans les 3 mois suivants la fin de l'année civile, l'exploitant présentera à la Fondation les comptes du café, soit au moins le bilan et le compte d'exploitation. La Fondation se réserve le droit de demander à une entité tierce le contrôle des comptes.

En cas de non-communication des comptes dans le délai susmentionné, le fermage sera déterminé unilatéralement par la Fondation.

Aucun honoraire ne pourra être demandé à la Fondation, ni à titre de participation aux frais de gestion, ni à titre de participation aux charges d'exploitation, ni à aucun autre titre.

L'exploitant supportera seul toutes les éventuelles pertes d'exploitation et devra s'engager à renoncer à tout recours contre la Fondation à ce titre.

15. Communautés de soumissionnaires, sous-traitants et sous-location

Les communautés de soumissionnaires ne sont pas admises.

En revanche, l'exploitant est autorisé à sous-traiter à des tiers une partie des prestations à réaliser mais non la gérance elle-même du café.

L'exploitant n'est pas autorisé à sous-louer ou mettre à disposition d'un tiers, même gratuitement, tout ou partie des locaux confiés.

16. Conditions générales

En répondant au présent appel d'offres, les soumissionnaires reconnaissent avoir pris connaissance du cahier des charges et obtenu tous les renseignements nécessaires à l'établissement de leur(s) offre(s). De plus, en déposant une offre, ils s'engagent à accepter toutes les conditions définies dans les documents qui composent l'appel d'offres.

Les offres, rédigées en français et portant la mention "*Confidentiel*" et "*Appel d'offres Café de la Fontaine*", devront parvenir à l'adresse suivante :

Mairie de Chêne-Bougeries
rte de Chêne, 136
1224 Chêne-Bougeries
A l'attention de Monsieur Sébastien Casoni

Les offres devront être en possession de la commune de Chêne-Bougeries, le 12 février 2024 à 11h30 au plus tard. Aucun délai supplémentaire ne sera accordé.

Les frais inhérents à la présente procédure ne peuvent en aucun cas être mis à la charge, ni de la Fondation, ni de la commune de Chêne-Bougeries.

Les soumissionnaires doivent présenter l'ensemble des prestations demandées. Aucune offre partielle ne sera prise en compte.

Une visite des locaux est organisée le **lundi 29 janvier 2024 entre 9h00 et 9h30**, cette dernière n'est pas obligatoire, elle sera silencieuse (aucune question ne pourra être posée) et anonyme. Nous précisons également que le restaurant est toujours en chantier, une tenue et un équipement adéquat sont nécessaires.

Les questions éventuelles de la part des soumissionnaires devront être posées au plus tard le **31 janvier 2024** par courriel aux adresses suivantes : info@fccbl.ch et s.casoni@chene-bougeries.ch
Aucune question par téléphone n'est acceptée.

Ces questions et leurs réponses sont huit jours ouvrables seront consignées et expédiées à tous les soumissionnaires.

Ces questions et les réponses écrites font partie intégrante du dossier d'appel à candidatures et devront être prises en compte dans les offres.

Au cours du dépouillement des offres, la Fondation pourra être amenée à demander des précisions aux soumissionnaires. Ces demandes, ainsi que les réponses écrites, font partie intégrante des offres.

La Fondation est libre de considérer toutes les offres comme non satisfaisantes.

Les soumissionnaires seront directement avertis par écrit de la décision prise en ce qui concerne leur(s) offre(s).

17. Exigences relatives aux offres

Dans son offre, le soumissionnaire devra donner toutes les indications requises dans le cahier des charges et remettre tous les documents exigés.

En outre, il devra produire toutes les preuves d'aptitude et les conditions de participation énumérées sous les points 18 et 20.

Les éventuelles conditions contractuelles du soumissionnaire (conditions générales) ne peuvent en aucun cas faire partie de son offre.

18. Conditions de participation

Le soumissionnaire s'engage à produire avant le début de l'exploitation du café et dans le délai imparti par la Fondation les pièces suivantes :

1. Déclaration du soumissionnaire indiquant l'effectif de la main d'œuvre permanente ;
2. Attestations justifiant que la couverture du personnel du soumissionnaire en matière d'assurances sociales obligatoires (AVS, AI, AC, APG, LMat; LAA, LPP) est garantie conformément à la législation en vigueur au siège social de l'entreprise et que le soumissionnaire est à jour avec le paiement de ses cotisations;

3. Attestation certifiant, pour le personnel du soumissionnaire travaillant sur le territoire genevois, soit que le soumissionnaire est lié par la convention collective de travail de sa branche, applicable à Genève, soit qu'il a signé auprès de l'office cantonal de l'inspection et des relations du travail (OCIRT), un engagement à respecter les usages de sa profession en vigueur à Genève, notamment en ce qui concerne la couverture du personnel en matière de retraite, de perte de gain en cas de maladie, d'assurance accident et d'allocations familiales. (NB : prendre contact avec l'OCIRT, tél. +41 22 388 29 29; fax +41 22 388 29 69, au minimum dix jours avant le délai de remise des offres);
4. Attestation émise par l'autorité fiscale compétente, justifiant que le soumissionnaire s'est acquitté de ses obligations en matière d'impôts à la source retenus sur les salaires du personnel qui y est soumis ;
5. Déclaration concernant le respect du principe d'égalité des droits entre hommes et femmes au sein de l'entreprise du soumissionnaire.

Remarques :

Pour être valables, les pièces mentionnées sous chiffres **2 à 4 doivent impérativement être établies par les instances officielles compétentes**. Aucune déclaration sur l'honneur émanant des soumissionnaires ne sera admise sauf pour les pièces figurant sous chiffres 1 et 5.

19. Critères d'aptitude

Le soumissionnaire doit remplir les critères ci-dessous :

- Présenter des garanties de pérennité et de solvabilité de son entreprise ;
- Justifier d'expériences réussies dans le domaine de la cuisine pour un marché de taille et de nature similaires.

20. Preuves d'aptitude

Afin de prouver le respect des critères d'aptitude, le soumissionnaire produira les documents qu'il juge utile, soit notamment :

- Extrait du Registre du commerce ;
- Extrait de l'Office des poursuites et faillites ;
- Chiffre d'affaires durant les trois dernières années d'un établissement déjà géré par le soumissionnaire ;
- Une preuve financière d'être en possession de liquidités à concurrence minimum de CHF 50'000.
- Description de l'organisation proposée, des garanties offertes pour remplir le marché notamment pour satisfaire aux exigences de la Commune ;
- Un CV expliquant votre parcours ;
- Une pièce d'identité ;
- Une copie de vos diplômes ;
- 2 références (nom et numéro de téléphone) qui pourront attester de vos compétences professionnelles ;
- Un business plan prévisionnel (compte d'exploitation sur 5 années) ;
- Une carte type de l'offre envisagée (accompagnée des prix) ;
- La preuve de possession de la patente de cafetiers ;
- Un extrait de non-poursuites ;
- Une lettre de motivation ;

21. Critères de choix et pondération des critères

Le marché sera adjugé au soumissionnaire ayant présenté l'offre qualitativement la meilleure au regard des critères suivants :

1. Qualité de l'offre de prestation – 85 %

- a. qualité alimentaire - 30%
- b. qualité de l'organisation proposée - 25%
- c. modèle économique - 15%
- d. propositions d'équipement et d'agencement des locaux - 10%
- e. investissements - 5%

2. Qualité de l'entreprise – 15 %

- a. Contribution à la composante sociale du développement durable - 5%
- b. Contribution à la composante environnementale du développement durable- 5%
- c. Contribution du soumissionnaire à la formation des apprentis - 5%

22. Clauses contractuelles

Le contrat de prestations qui sera conclu avec l'exploitant à l'adjudication du présent marché expirera à fin 2028. Le contrat de prestations sera tacitement reconductible d'année en année, sauf résiliation six mois avant son échéance.

Le contrat de prestations qui sera conclu avec l'exploitant comportera notamment les clauses figurant dans le présent document, le cahier des charges et celles figurant ci-dessous :

- L'exploitant devra remettre un acte de garantie de loyer pour un montant de CHF 22'800.-d'une banque suisse avant le début de la mise en exploitation du café.
- Le contrat de prestations qui sera conclu avec l'adjudicataire comprendra l'obligation pour l'exploitant de participer aux phases préliminaires de mise en exploitation. Aucune rémunération ne sera versée pour ladite participation.
- Dès l'achèvement des travaux de construction du bâtiment, la Fondation procédera à un état des lieux d'entrée du bâtiment. A compter de cette date, l'exploitant s'engage à procéder à l'équipement complet du café pour permettre un démarrage de l'exploitation au plus tard au printemps 2024 ou dès la fin des travaux supervisés par la Commune.
- Le présent contrat de prestations pourra être résilié en tout temps avant son échéance pour les motifs suivants :
 - le retrait de l'autorisation officielle d'exploiter le café-restaurant
 - le prononcé de la faillite ou d'un sursis concordataire

Ces motifs auront un effet de résiliation immédiat du contrat.

- En cas de résiliation anticipée du contrat, l'exploitant n'aura droit à aucune indemnité de la part de la Fondation.
- L'exploitant ne pourra pas céder le contrat de prestations à un tiers ni en sous-traiter l'exploitation.
- A la signature du présent contrat de prestations et à la fin de chaque année contractuelle, l'exploitant devra produire les attestations utiles justifiant qu'il est couvert en matière d'assurances responsabilité civile, bris de glaces, dégâts d'eau et incendie ainsi que vol avec effraction pour les bâtiments et qu'il est à jour avec le paiement de ses primes.
- Avant le début de la mise en exploitation du café, l'exploitant devra :
 - produire les documents figurant au point 18 du présent document ;
 - remplir les conditions du cahier des charges ;
 - produire l'autorisation d'exploiter le café (patente).
- La Fondation et la commune de Chêne-Bougeries seront dégagées de toute responsabilité en cas d'accident causé par l'exploitant, respectivement ses employés, et occasionnant des dommages

corporels et/ou matériels à ses employés et/ou les installations du café, de l'immeuble ou de l'espace public attenant. Les dommages et préjudices que subirait l'exploitant du fait de l'incendie et du vol sont également notamment exclus de la responsabilité civile de la Fondation et de la commune de Chêne-Bougeries.

- Le for est à Chêne-Bougeries et le droit suisse applicable.

23. Annexes

- annexe 1 : Cahier des charges relatif à l'exploitation du l'auberge Communale « Café de la Fontaine » de Chêne-Bougeries
- annexe 2 : Plans du Café de la Fontaine – rez-de-chaussée, sous-sol et terrasses