

APPEL À MANIFESTATION D'INTERET

EXPLOITATION D'UN BATI MUNICIPAL EN VUE D'UNE ACTIVITE DE RESTAURATION



Table des matières

I.	OBJET DE LA CONSULTATION.....	3
II.	CADRE JURIDIQUE.....	4
III.	DESCRIPTION DES LIEUX.....	5
	Locaux à risques : article PE9	5
	Installation de gaz combustible : article PE10.....	5
IV.	DUREE DU CONTRAT	8
V.	CONDITIONS DE L'OCCUPATION.....	8
	V-1. Activités autorisées	8
	V-2. Horaires d'exploitation	9
	V-3. Règles sanitaires.....	9
	V-4. Sécurité	9
VI.	DOSSIER DE CONSULTATION	9
	VI-1. Contenu du dossier de consultation.....	9
	VI-2. Modification de détail au dossier de consultation	9
VII.	PRESENTATION DES PROPOSITIONS	10
	VII-1. Dossier d'admission et conditions.....	10
	VII-2. Contenu de l'offre	10
	VII-3. Remise du dossier	10
VIII.	CRITERES DE SELECTION ET PROCEDURE D'ATTRIBUTION	11
	VIII-1. Visite des lieux obligatoire	11
	VIII-2. Critères de jugement des offres.....	11
	VIII-3. Négociation	11
IX.	CONDITIONS FINANCIERES	12
	IX-1. Redevance d'occupation et fluides.....	12
X.	RESILIATION	12
	X-1. Par l'occupant.....	12
	X-2. Par le Territoire.....	12
XI.	Déclaration sans suite.....	12
	ATTESTATION DE VISITE DES LIEUX	13

I. OBJET DE LA CONSULTATION

Dans le cadre du projet de revitalisation du centre-ville la commune de Mios lance un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) pour l'exploitation de l'ancien local des archives communales.

Le bien est situé dans le centre-ville de la commune, sur la place centrale (place Dominique Mayonnade) qui accueille notamment la halle (marchés et diverses manifestations), la salle des fêtes, les complexes sportifs, l'espace jeune, la bibliothèque...

La commune souhaite faire de ce lieu un lieu de vie orienté sur la restauration afin de faire vivre cette place au quotidien et favoriser le vivre ensemble, enjeux majeur pour la commune de Mios.

Ce projet s'intègre dans le projet de requalification de la place Mayonnade dont la fin des travaux est envisagée en décembre 2025.

Ce nouvel équipement, implanter en plein cœur de ville, assurera une dynamique d'animation en toute saison.

De par son positionnement, l'équipement bénéficiera des potentiels de clientèle suivant :

- les marchés du mercredi et dimanche matin
- les évènements sur la place
- les midis et soirs en semaine au regard de la population Miossaise (12500 hts)
- les afterworks en semaine (mairie, commerces, habitants du centre-bourg)
- les après entraînements (toute la semaine) et après matchs (les week-end) en lien avec le complexe sportif P&R Mayonnade (double gymnase), des tennis, du paddle, du dojo, de la salle de danse, du billard, du tennis de table, de la Gym volontaire, etc.

L'objectif est donc d'installer un restaurant avec une identité forte et idéalement complémentaire aux autres restaurants existants sur la commune.

A titre d'illustration, on peut citer par exemple un Cercle landais, un Pub irlandais (avec restauration bien sur), une crêperie bretonne, un Winstub alsacien, etc. dont les cotés populaires et accessibles seront appréciés.

Mais des modèles plus « qualitatifs » ou très spécifiques seront également étudiés comme un restaurant bistrannique, un Oyster bar, une Casa Corsa, un restaurant à ramen, etc. Le business plan annexé devra prouver la viabilité du projet.

II. CADRE JURIDIQUE

Cette procédure consiste, après publicité de son intention d'attribuer un droit d'usage de ce site via un AOT ou un Bail Emphytéotique Administratif et au regard des critères de sélection des offres définis dans le présent document, à autoriser un opérateur économique à exploiter le local « Archives ».

Sous réserve de trouver un exploitant répondant à ses attentes, la commune de Mios a programmé un volume de travaux en vue de restructurer ce site.

Les plans PCs sont joints à la présente consultation.

Le positionnement de l'espace cuisine pourra être modifié selon les besoins exprimés par l'opérateur retenu. La pergola extérieure reste une option non validée à ce stade.

Le prestataire est seul responsable de sa gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé.

En cas d'exploitation par une société, tout changement statutaire ou formel de la société devra être communiqué au Territoire dans un délai d'un mois.

Toute mise à disposition au profit d'un tiers quel qu'il soit, à titre onéreux ou gratuit, est rigoureusement interdite.

III. DESCRIPTION DES LIEUX

DESCRIPTION SUCCINCTE DU PROJET

Le projet consiste en l'aménagement d'un restaurant dans un bâtiment existant situé rue Saint Martin à Mios. Le projet comprend également la création d'une terrasse extérieure couverte et occultée partiellement au moyen de stores transparents. Une petite extension de 8m² sera également réalisée côté entrée.

L'établissement sera en simple RdC. Il abritera 2 salles de restauration assise, une cuisine (non aménagée), des sanitaires et une terrasse abritée. Le restaurant ne sera pas livré aménagé en totalité. les travaux comprendront la réalisation des revêtements de sols, murs, plafonds, certains cloisonnements, les sanitaires.

Les aménagements de la cuisine et de la salle de restauration seront à la charge du futur exploitant.

Ils feront l'objet du dépôt d'un dossier spécifique.

CLASSEMENT DE L'ETABLISSEMENT

L'établissement reçoit uniquement du public assis

L'effectif est déterminé suivant l'article N2§a : 1 personne par m² de la zone accessible au public

Salle n°1 : 36.8m² → 37 personnes

Salle n°2 : 17.8m² → 18

personnes

Terrasse

couverte : 40m² → 40

personnes

Effectif total : 95 personnes

L'effectif global étant < 200 personnes, le classement proposé suivant article R.123.19 du code de la construction et de l'habitation et GN1 du règlement de sécurité est :

ERP de 5^{ème} catégorie, avec activités de type N

Locaux à risques : article PE9

Le bâtiment comportera les locaux à risques suivants : cuisine et local stockage.

Le local stockage sera isolé des locaux accessibles au public par des parois CF 1h, un plafond CF 1h et une porte CF 1/2h avec ferme porte.

Installation de gaz combustible : article PE10

Un réseau d'alimentation gaz sera laissé en attente à l'extérieur du bâtiment à proximité de la cuisine, sous coffret de coupure normalisé. Le réseau d'alimentation intérieur au bâtiment sera à la charge du futur exploitant. Le réseau servira uniquement à l'alimentation des appareils de cuisson.

Installations de cuisson : articles PE15 à PE19

L'aménagement de la cuisine est à la charge du futur exploitant.

Chauffage : articles PE20 à PE23

Chauffage :

Le chauffage des locaux créés dans le cadre du projet se fera par une installation de climatisation réversible thermodynamique fonctionnant à l'énergie électrique.

Plan de situation



plan de situation



Cadastre



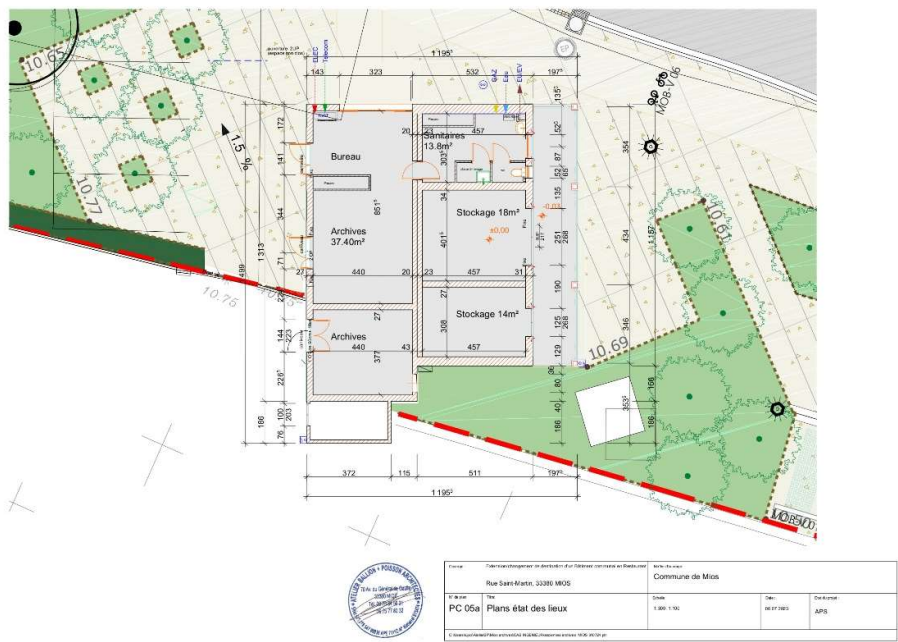
Photo aerienn

Références de la parcelle 000 AD 23

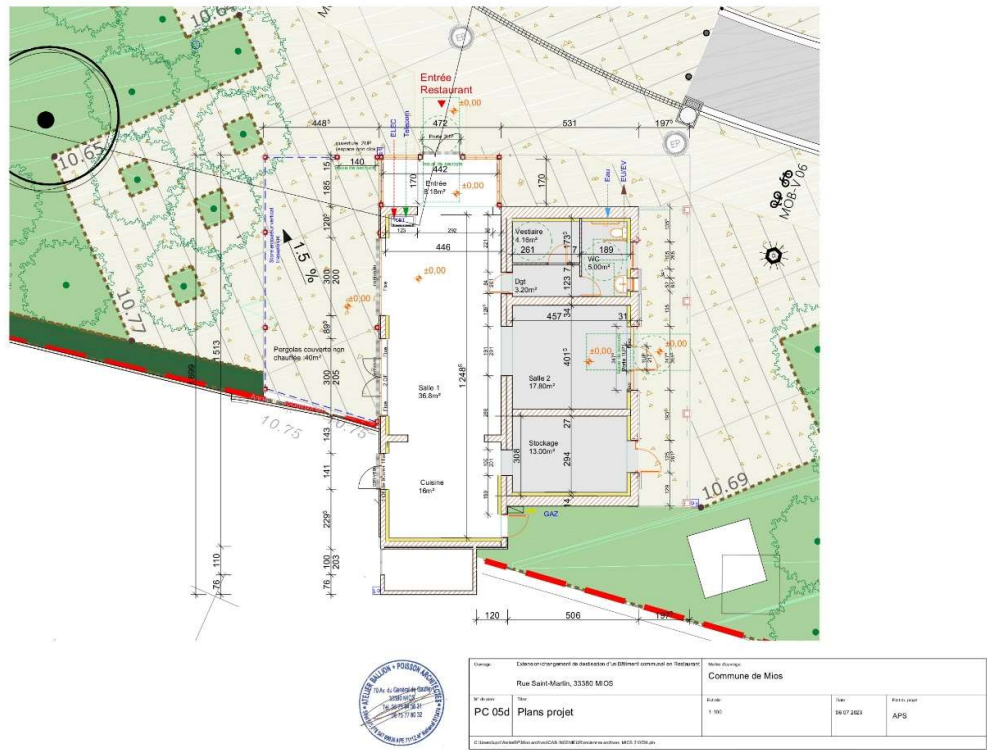
Référence cadastrale de la parcelle
Contenance cadastrale
Adresse

000 AD 23
151 mètres carrés
RUE SAINT MARTIN
33380 MIOS

Plan Etat des lieux

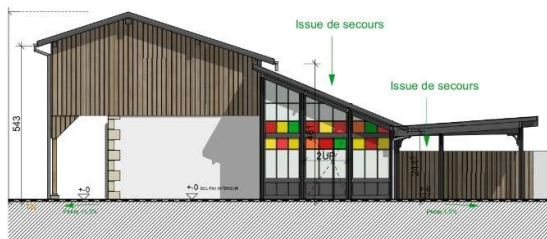


Plan & façade Projet (sous réserve réalisation des travaux)





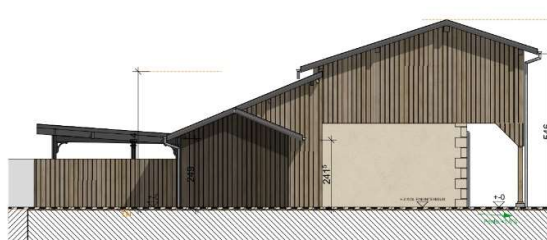
Façade Ouest Projet 1:100



Façade Nord Projet 1:100



Façade Est Projet 1:100



Façade Sud Projet 1:100



Objet : Extension/renforcement de destination d'un bâtiment existant en Restaurant Rue Saint-Martin, 33380 Mios		Mairie de Mios Commune de Mios	
N° de plan	Titre	Echelle	Date
PC 05e	Façades projet	1:100	06 07 2023
		Etat du plan	APS

IV. DUREE DU CONTRAT

Le contrat est conclu pour une durée de trois ans minima.

Le prestataire pourra proposer une durée différente en la justifiant.

Il prendra effet à sa date de notification par le Territoire à l'occupant.

V. CONDITIONS DE L'OCCUPATION

V-1. Activités autorisées

Les activités autorisées au sein de l'espace de restauration mis à disposition sont :

- Vente de plats chauds ou froids, salés ou sucrés
- Vente de boissons avec ou sans alcool
- Petits déjeuners
- Pause-café, salon de thé
- Traiteur : cocktail, buffets
- Animations culturelles : concerts respectant la jauge indiquée, stand up, ateliers, etc ...

Le candidat devra prouver, grâce au business plan (validé par la banque ou tout expert spécialisé), la viabilité du projet à court et moyen terme.

Contraintes imposées :

- Ouverture au moins 5 jours par semaine (dont le dimanche matin)
- Midis et soirs assurés
- Proposer des tarifs accessibles
- Fermeture estivale de 3 jours durant le festival de Mios

Atouts complémentaires mais non obligatoires :

- Ouverture sur la culture et les arts vivants
- Ouverture sur le monde associatif

V-2. Horaires d'exploitation

L'établissement devra obligatoirement être ouvert au moins 5 jours par semaine (dont le dimanche matin) et la restauration sera assurée le midi et le soir

Aucune exploitation nocturne ne sera possible (fermeture 00 h 00), sauf exception prévue par la réglementation.

V-3. Règles sanitaires

L'exploitant devra tenir constamment le lieu en parfait état de propreté et d'hygiène, particulièrement au regard des normes de salubrité définies par les textes réglementaires en vigueur et des remarques et injonctions qui pourraient lui être adressées par les services de contrôle de l'Etat.

L'espace restauration et la cuisine devront être nettoyés après chaque service.

V-4. Sécurité

L'exploitant s'engage à respecter les règles de sécurité en vigueur dans ce type d'établissement.

VI. DOSSIER DE CONSULTATION

VI-1. Contenu du dossier de consultation

Le dossier de consultation comprend les documents suivants :

- Le présent document
- L'attestation de visite obligatoire

VI-2. Modification de détail au dossier de consultation

La commune de Mios se réserve le droit d'apporter au plus tard 10 jours avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation.

Les candidats devront, alors, répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune

réclamation à ce sujet.

VII. PRESENTATION DES PROPOSITIONS

VII-1. Dossier d'admission et conditions

Le candidat remet un dossier qui permettra de déterminer son admissibilité :

- Le candidat fournit une présentation sommaire de son expérience, des documents décrivant ses garanties financières et professionnelles (années d'expérience, chiffres d'affaires des trois dernières années, comptes sociaux, attestation d'assurance, références professionnelles, pièces relatives à la nature et aux conditions d'exploitations).
- Les certificats fiscaux et sociaux attestant que le candidat est à jour de ses obligations.
- Un justificatif de moins de 3 mois de l'inscription au registre du commerce et des sociétés (extrait Kbis) ou au répertoire des métiers, ou les statuts avec arrêté de constitution de l'association.
- L'extrait de casier judiciaire N° 3 (ou attestation sur l'honneur qu'il n'a pas fait l'objet fait d'une condamnation définitive pour l'une des infractions prévues aux articles [222-34 à 222-40, 225-4-1, 225-4-7, 313-1, 313-3, 314-1, 324-1, 324-5, 324-6, 421-1 à 421-2-4, 421-5, 432-10, 432-11, 432-12 à 432-16, 433-1, 433-2, 434-9, 434-9-1, 435-3, 435-4, 435-9, 435-10, 441-1 à 441-7, 441-9, 445-1 à 445-2-1](#) ou [450-1](#) du code pénal, aux articles [1741 à 1743, 1746](#) ou [1747](#) du code général des impôts, ou pour recel de telles infractions, ainsi que pour les infractions équivalentes prévues par la législation d'un autre Etat membre de l'Union européenne
- La copie du ou des jugements prononcés lorsque l'entreprise est en redressement judiciaire.
- Toute référence ou document susceptible d'appuyer l'aptitude du candidat à assurer l'exploitation d'un établissement

Un candidat dont les capacités seront jugées insuffisantes au regard des éléments de candidature fournis sera éliminé.

VII-2. Contenu de l'offre

Les projets seront jugés sur la base d'un mémoire contenant les éléments suivants :

- La présentation générale du projet
- Le descriptif du type de restauration envisagé
- Les moyens humains envisagés en termes d'effectif, de profils et de qualification
- Le bilan prévisionnel d'exploitation
- Les actions culturelles envisagées

L'exploitant fait son affaire des différentes demandes d'autorisation liées à ce type d'activité.

VII-3. Remise du dossier

Les candidats intéressés sont invités à soumettre leur dossier en fournissant une proposition détaillée répondant aux besoins et objectifs énoncés ci-dessus. Les candidatures doivent être envoyées par voie électronique à l'adresse

Avant la date limite de dépôt des candidatures fixée au 21 mars 2025

Toute demandes de renseignements complémentaires devra être formulée sur la plateforme de dématérialisation : demat-ampa.fr

VIII. CRITERES DE SELECTION ET PROCEDURE D'ATTRIBUTION

VIII-1. Visite des lieux obligatoire

Les candidats devront effectuer obligatoirement une visite des lieux avant de remettre leur offre.

Une attestation de visite devra être signée et être jointe à l'offre déposée par le candidat.

VIII-2. Critères de jugement des offres

1) La qualité du projet – 35 points

Elle sera appréciée à partir des éléments suivants :

- Le concept de l'établissement
- L'adéquation de l'offre avec l'environnement de l'établissement

2) La valeur technique – 30 points

Elle sera appréciée à partir des éléments suivants :

- L'organisation interne en termes de ressources humaines (profils et qualification)
- Moyens matériels déployés

3) La faisabilité économique du projet – 30 points

Elle sera appréciée à partir des éléments suivants :

- Le plan de financement prévisionnel
- Le montant de redevance proposé

Le candidat obtient une note pour chacun des critères.

Une note globale résultera ainsi de l'addition des notes de chacun des critères. La note la plus haute déterminera le candidat retenu.

VIII-3. Négociation

Suite à une première analyse des offres, la commune de Mios se réserve le droit de négocier avec le ou les candidat(s) ayant remis les offres les plus intéressantes.

La négociation peut porter sur un ou l'ensemble des éléments mentionnés à l'article VIII-2 du présent document.

La commune de Mios peut également sélectionner le candidat, uniquement sur la base des offres initiales, sans négociation.

Si la commune de Mios décide de procéder à des négociations, ces dernières seront réalisées par mail et pourront donner lieu à un entretien avec les candidats.

Suite à cette phase de la procédure, les candidats devront faire parvenir à la commune de Mios une contre-proposition qui sera analysée en fonction des critères énoncés à l'article VIII-2 du présent document.

IX. CONDITIONS FINANCIERES

IX-1. Redevance d'occupation et fluides

En contrepartie de la mise à disposition de l'espace de restauration, l'occupant versera à la commune une redevance à compter de la date d'entrée dans le site.

Cette redevance sera versée annuellement et sera de 1000 €/mois

Les consommations électriques et eaux seront payées directement par l'exploitant.

Dans le cadre de son offre, le prestataire peut proposer des conditions plus intéressantes à la collectivité.

Une fois le prestataire retenu une convention d'occupation viendra formaliser la mise à disposition du local. La durée de la convention envisagée est de 3 ans. Celle-ci pourra être ajustée selon les besoins d'amortissement sans toutefois dépasser 5 ans max.

X. RESILIATION

X-1. Par l'occupant

L'occupant pourra résilier le contrat à tout moment, par lettre recommandée avec accusé de réception, en respectant un préavis de trois mois.

X-2. Par le Territoire

La commune pourra résilier le contrat à tout moment, par lettre recommandée avec accusé de réception, en respectant un préavis de trois mois.

XI. Déclaration sans suite

Le présent appel à manifestation d'intérêt pourra être déclaré sans suite pour tout motif d'intérêt général, notamment si le Territoire n'obtient pas le fonds de commerce objet de la présente procédure.

Les candidats n'auront alors droit à aucune indemnité.

ATTESTATION DE VISITE DES LIEUX

(Ce document est à apporter lors du rendez-vous de visite des lieux)

Je soussigné,

De la commune de Mios

Atteste que

M.

De la société

Sise

a bien effectué la visite, et ce dans le but de répondre à l'AMI concernant l'exploitation d'un espace de restauration

A Mios , le

Signature du représentant de la société