Vendredi 17 novembre 2023

Appel à projet
Occupation de l'Espace Vin
(Boutique, bar & restauration)
Quai Cyrano - Bergerac

OBJET DE L'APPEL À PROJET

Il ne s'agit ni d'un marché public, ni d'une concession de service. La Communauté d'Agglomération Bergeracoise entend seulement donner à bail (en sous location), un espace boutique, bar et restauration situé au 1er étage de l'établissement Quai Cyrano.

CONTEXTE DE L'APPEL À PROJET

La Communauté d'Agglomération Bergeracoise (ci-après CAB) occupe un ensemble immobilier situé à Bergerac (Dordogne), 1 rue des Récollets, dénommé Quai Cyrano, aux termes d'un bail emphytéotique passé avec l'Association dénommée Interprofession des Vins de Bergerac et Duras (ci-après IVBD).

Le bâtiment permet de développer l'attractivité du territoire du Pays de Bergerac. Il comprend, notamment, un Office de tourisme, une Maison des vins, le Cloître des Récollets, un espace scénographique, des salles de réunions… L'ensemble des espaces qui composent le bâtiment servent de concert à créer un lieu d'accueil touristique, de loisirs, de culture et de mise en valeur des vins labellisés du territoire.

Les différents espaces du bâtiment ont été gérés, au cours de l'année 2023, par la SEML Quai Cyrano, devenue aujourd'hui SPL Quai Cyrano. En particulier l'Office de tourisme situé au rez-de-chaussée de l'immeuble, sera géré en 2024 par un EPIC qui sera créé par la CAB.

C'est dans ce contexte que la CAB entend aujourd'hui mettre l'espace boutique, bar et restauration situé au 1er étage de l'établissement à disposition d'un preneur à bail (contrat de sous-location) pour trois années (2024 – 2025 – 2026) sur une période comprise entre le 1er mars et le 31 octobre de chaque année.

Le candidat devra se conformer à l'état d'esprit global de Quai Cyrano (tourisme, culture et vin) et assurer des prestations conformes aux bonnes mœurs.

DESCRIPTION DE L'ESPACE MIS À DISPOSITION

L'espace mis à disposition, concerné par le présent appel à projet est situé :

1er étage de l'établissement Quai Cyrano
Cloître des Récollets
1 rue des Récollets
24100 Bergerac
Entrée principale : place Cayla

Le lieu d'exploitation ci-après dénommé espace vin, est actuellement composé des espaces suivants :

- Un espace boutique (présentation et vente de vins labellisés du territoire IVBD), espace de rencontres et de dégustations ;
- Une terrasse attenante en bois ;
- Une cour extérieure (cloître)
- Des WC séparés ;
- Un bureau-vestiaire ;
- Un espace dégagement.
- Une petite cuisine équipée pour restauration froide ou rapide

Eléments principaux à demeure dans la cuisine :

- Hotte
- Four
- Lave-vaisselle
- Plonge
- Assiettes, couteaux… (liste non exhaustive)

Exploitation de la Licence III propriété de la CAB.

Pour la cuisine, certains éléments pourront être ajoutés ou remplacés par le candidat selon ses besoins : mixeur, sets de couteaux, cul de poule, douilles…

Une ou des visites préalables spécifiques de la cuisine peuvent être organisées sur demande.

De manière générale, l'étage est déjà pourvu en matériel (tables, chaises, parasols, matériel divers) mais des ajouts pourront être faits par l'exploitant, en veillant à respecter l'esprit général du lieu.

Un inventaire exhaustif du matériel disponible sera fait entre la CAB et le candidat lors de la signature du contrat.

Les plans génériques du bâtiment peuvent être fournis au candidat sur demande.

L'ensemble de l'espace vin fait plus de 200 m² et peut accueillir un total de 220 personnes à l'instant T.

L'espace vin est situé au 1er étage du bâtiment : deux accès sont possibles, l'un par le rez-de-chaussée dont l'usage est confié à l'Office de tourisme de l'agglomération et l'autre par le Cloître des Récollets.

Les accès peuvent être communs ou séparés à d'autres usages.

Un nouveau logiciel de billetterie et de caisse sera acheté par l'EPIC au 1er janvier 2024 et pourra être mis à disposition de l'exploitant.

PÉRIODE ET DURÉE DE LA MISE À DISPOSITION

La mise à disposition de l'espace vin, et donc son exploitation par le preneur, est prévue pour une période de trois ans (2024 – 2025 – 2026) qui commencera à courir à compter du 1er mars, pour se terminer le 31 octobre de chaque année.

CONDITIONS D'OCCUPATION DE L'ESPACE MIS À DISPOSITION

Les espaces devront être affectés par le preneur à usage de boutique de vin, bar à vin et restaurant, à l'exclusion expresse de toute autre activité. Pendant toute la durée de la convention, le candidat retenu s'engagera à respecter la destination ainsi donnée aux biens qu'il prendra à bail. Il lui sera interdit de changer la destination des biens ou de faire de la sous-location de ou d'une partie de l'espace à des tiers.

Les jours et horaires d'ouverture de l'espace pourront être amenés à varier selon les souhaits du preneur mais devront, *a minima*, correspondre aux jours et horaires d'ouverture de la boutique de l'Office du tourisme situé au rez-de-chaussée du bâtiment :

- Les jours et horaires varient en basse saison (d'octobre à mai : ouverture en semaine, fermeture le dimanche)
- Et en haute saison (de juin à fin septembre : ouverture 7/7 jours).

-Les horaires d'ouverture devront être conformes à la législation en vigueur et ne pas excéder 23 h.

Les espaces mis à disposition du candidat retenu ne le seront pas à titre exclusif. En effet, les lieux pourront être également utilisés par le pôle commercial de l'Office du tourisme pour certains rendez-vous. Exemple : dégustations de groupes constitués, séances de dégustations privatisées pour des entreprises...

Cette utilisation par l'EPIC (sans versement d'un prix au candidat retenu) sera à discuter mensuellement avec la direction de Quai Cyrano.

L'EPIC pourra passer commande de restauration avec ou sans service au candidat retenu pour assurer ses prestations de réception. Les modalités de vente et de restauration seront à discuter avec le candidat.

Le candidat retenu devra s'acquitter d'un loyer mensuel à reverser à la CAB, d'un montant de 1500 (mille cinq cents) euros TTC.

Le reversement fera l'objet d'une facture mensuelle émise par la CAB au prestataire retenu.
Le candidat retenu devra s'acquitter de chaque facture dans les 30 jours.

Le candidat retenu fera son affaire des mesures liées à la sécurité et l'assurance de l'espace mais ne sera pas tenu de régler les fluides (eau, électricité…).

ATTENTES DE LA CAB

La Communauté d'Agglomération Bergeracoise, souhaite, *via* l'espace vin, mis à disposition, mettre en valeur les productions de qualité et labellisées du territoire.

Elle souhaite également organiser une relation efficace, directe et durable avec les gisements de production et les consommateurs locaux ou de passage.

Véritable porte d'entrée du territoire, l'espace vin devra donc veiller à proposer prestations conviviales, de qualité, valorisant les productions locales et les approvisionnements en circuits-courts : mise en vente de vins (à la bouteille et au verre) de production locale labellisée, mise en vente de boissons sans alcool de préférence locales (jus de fruits, sirops, eaux plates et gazeuses…).

A raison de la proximité géographique et fonctionnelle immédiate des espaces mis à disposition avec ceux occupés par l'Office de tourisme, au sein du même bâtiment qu'est le Quai Cyrano, la Communauté d'Agglomération Bergeracoise souhaite que de vraies synergies soient instituées par le preneur avec l'Office de tourisme.

La Communauté d'Agglomération Bergeracoise souhaite que le cadre général du lieu soit respecté : bar à vin, musique douce, soin porté à l'accueil et aux vêtements des salariés…

Mots clés : terrasse, bois, point de vue, Dordogne, vin, musique « lounge », espaces verts, codes couleur beige, rouge, culture, loisirs, œnologie.

La Communauté d'Agglomération Bergeracoise souhaite que le candidat retenu :
- Gère la vente des vins vendus à l'espace vin (à la bouteille ou au verre)
- Organise et assure un service de restauration en journée et/ou en soirée suivant le planning d'ouverture de l'espace : service d'assiettes froides et/ou chaudes / organisation de brunchs certains dimanches…

La Communauté d'Agglomération Bergeracoise déléguera la gestion des stocks de vins (commandes, livraisons) à l'exploitant, en concertation avec l'IVBD durant le temps de l'exploitation.

Un inventaire du stock sera effectué au début de chaque période : le stock mis à disposition en dépôt vente à la prise de la concession le 1er mars de chaque année et de la revente au 31/10 à Quai Cyrano devra être équivalent.

L'espace vin étant principalement dédié à la vente des vins de Bergerac et Duras, l'exploitant fera son affaire de remplir les casiers à vin au fur et à mesure de manière à ce que les cases ne soient pas vides.

La Communauté d'Agglomération Bergeracoise souhaite que le candidat retenu assure une autonomie d'ouverture et de fermeture de l'espace vin (y compris la terrasse et le cloître).

Le candidat retenu assurera la gestion du personnel, de la sécurité et du nettoyage des espaces et entretien des plantes pendant la période de mise à disposition, du 1er mars au 31 octobre de chaque année.

Le candidat peut présenter dans le dossier de candidature son profil (CV, lettre de motivation, présentation des expériences professionnelles précédentes…). Idéalement issu de l'univers de la restauration ou du tourisme, le candidat peut agrémenter son dossier de présentation de toutes pièces qu'il jugera utile à l'analyse du dossier.

RÉPONSES A L'APPEL À PROJET

Chaque candidat au bail devra remettre son dossier de candidature avant le 5 janvier 2024 (le cachet de la Poste faisant foi).

Les dossiers devront être déposés ou adressés sous enveloppe cachetée à :
M. Philippe Laporte
Directeur Général des Services
Communauté d'Agglomération Bergeracoise
Domaine de la Tour, « La Tour Est », 24112 Bergerac Cedex

Les dossiers peuvent également être envoyés par courriel, en plus du dossier papier à : p.laporte@la-cab.fr avant le 5 janvier 2024.

Le dossier de candidature devra comporter les pièces suivantes :

- Chaque candidat devra présenter son projet d'exploitation de l'espace boutique, bar, restaurant, terrasse, mis à disposition.
- Il fera notamment état des éléments suivants (liste minimale non exhaustive) :

S'agissant de la restauration :

- Des modalités qui seront mises en place pour se fournir en produits de restauration (pain, fromages, fruits, légumes, gâteaux…), en filières courtes et locales.

- Des modalités qui seront mises en place pour la création de cartes de saison (fréquences de variation…).

- De la provenance des produits.

- Un exemple de carte/menus/boissons sera produit (avec prix indicatifs), comprenant notamment des propositions végétariennes et des propositions liées aux produits du terroir et aux spécialités locales. Des exemples de recettes seront fournis.

- Des formules spécifiques qui pourront être proposées lors d'évènements ou sur une journée spéciale de la semaine (le vendredi par exemple).

S'agissant du bar à vin :

- Des modalités qui seront mises en place pour assurer la gestion des commandes de produits.

- Des modalités qui seront mises en place pour s'assurer de la fourniture de produits locaux principalement, à l'exclusion du vin.

- Des modalités qui seront mises en place pour créer des cartes de dégustation.

- Des modalités qui seront mises en place pour soigner l'accueil et la présentation, ainsi qu'un service soigné au bar, en terrasse et dans le cloître ; des modalités qui seront mises en place pour faire vivre ces trois espaces distincts.

- Des modalités qui seront mises en place pour l'accueil des groupes constitués et partenaires programmés par le « pôle commercial » de l'Office de tourisme (séances de dégustation de vin).

- Le dossier devra comprendre des éléments de présentation et des photographies d'illustration.

- Chaque candidat présentera, dans son dossier de présentation, les moyens humains et matériels qu'il entendra affecter au développement de son activité.

- Si le candidat utilise les moyens matériels et locaux mis à disposition par la CAB, il fera son affaire des nécessités éventuelles de matériels supplémentaires.

Eléments personnels et juridiques

Chaque candidat devra transmettre toutes les pièces utiles à la rédaction du contrat :
- Coordonnées complètes du candidat : nom / prénom / adresse / tel fixe et portable / courriel
- Nom de la société
- Extrait KBIS
- Formulaire DC1 ou DC2
- Bilan comptable précédent de ses sociétés
- RIB
- Justificatifs d'assurance
- Copie des diplômes éventuels
- Bordereau des prix proposés
- Tableau ou planning des jours et horaires d'ouverture proposés
- Tableau des boissons et repas, planches… proposés avec courts descriptifs et prix publics proposés

ENGAGEMENTS DU BAILLEUR

La Communauté d'Agglomération Bergeracoise fera son affaire de la rédaction des pièces utiles à l'occupation des espaces par le preneur, et en particulier du contrat.

Le bailleur s'engage par ailleurs à coordonner les activités organisées dans le bâtiment Quai Cyrano (IVBD, Office de tourisme…) et à demeurer l'interlocuteur principal du preneur.

ASSURANCES REPONSABILITE SECURITE

L'exploitant fera son affaire de toutes les assurances et autres documents répondant aux impératifs de sécurité pour l'ensemble des espaces mis à disposition.

DIVERS

Le bailleur retenu et l'équipe administrative du Quai Cyrano organiseront plusieurs rendez-vous de travail entre les mois de janvier et février 2024 afin de prévoir les modalités d'organisation et d'utilisation quotidienne des locaux.

MODALITÉS DE SÉLECTION ET DE JUGEMENT DES MANIFESTATIONS D'INTÉRÊT

Le rapport d'analyse des offres sera établi entre le 6 et le 15 janvier décembre 2024 et le candidat retenu sera informé par voie postale, courriel ou appel téléphonique avant le 30 janvier 2024.
Les critères de sélection seront discutés dans l'ordre suivant :

- Adéquation de l'offre aux attendus de la CAB (CF paragraphe « attentes de la CAB ») : 40 %
- Classification des prix – produits : 30%
- Adéquation du projet présenté aux usages et bâtiment Quai Cyrano : 20%
- Présentation de propositions (formules, assiettes, variété des propositions) : 10%

Quai Cyrano
1 rue des Récollets 24100 Bergerac
Tél. : + 33(0)5 53 57 03 11
Mail : contact@quai-cyrano.com