



CAHIER DES CHARGES
APPEL A PROJET
Location Gérance
« Le Café de Paris »
48 Rue de la République
83340 LE LUC EN PROVENCE

Identification de l'organisme demandeur : Ville du Luc en Provence, 83340 LE LUC EN PROVENCE

Forme contractuelle : Contrat de location-gérance

Objet du contrat : Location-gérance à titre onéreux du fonds de commerce de BAR - DEBIT DE BOISSONS de 4^{ème} catégorie- SNACK, « Le Café de Paris » sis au Luc en Provence, 48 Rue de la République

Modalités d'attribution : Le titulaire du contrat sera choisi sur la base de divers éléments ci-après décrits et notamment sur un projet d'exploitation.

Date limite de remise du dossier : vendredi 1er juillet à 12H30

Renseignements divers : pour tout renseignement, veuillez-vous adresser à la Mairie du Luc en Provence – Service Soutien à l'économie locale

Tél. : 04 94 50 04 87 – commerce@mairie-luc.fr

**MODALITES GENERALES ET CAHIER DES CHARGES DE MISE EN
LOCATION-GERANCE DU BAR-DEBIT DE BOISSON 4^{ème} CATEGORIE-SNACK
« LE CAFE DE PARIS »**

COLLECTIVITE

Ville du Luc en Provence
3 Place de la Liberté
83340 LE LUC EN PROVENCE
Tel : 04 94 50 04 87
Mail : cab@mairie-leluc.fr

Représentée par son Maire M. Dominique LAIN

OBJET DE L'APPEL A PROJET

Le présent appel à projet a pour objet l'organisation de la mise en location-gérance du fonds de commerce de bar, débit de boisson 4^{ème} catégorie et snack appartenant à la Ville du Luc en Provence dénommé « Le Café de Paris », sis 48 Rue de la République.

Propriétaire du fonds de commerce, la Ville du Luc en Provence souhaite confier l'exploitation de celui-ci à un professionnel et lance ainsi un appel à candidature.

RETRAIT DU DOSSIER DE CANDIDATURE

Le cahier des charges en version papier est à retirer sur demande à la Mairie du Luc en Provence, 83340 Le Luc en Provence.

Horaires : Du lundi au vendredi : 9h00 à 12h00 – 14h00 à 17h00

Le dossier peut être également envoyé par mail sur demande : commerce@mairie-leluc.fr

I. DESCRIPTION DU FONDS DE COMMERCE

1.1 EXPLOITATION

Les locaux faisant l'objet de la présente location gérance devront exclusivement être consacrés par le preneur à usage de **BAR - DEBIT DE BOISSONS de 4^{ème} catégorie – SNACK.**

Le fonds de commerce comprend :

I- Eléments incorporels

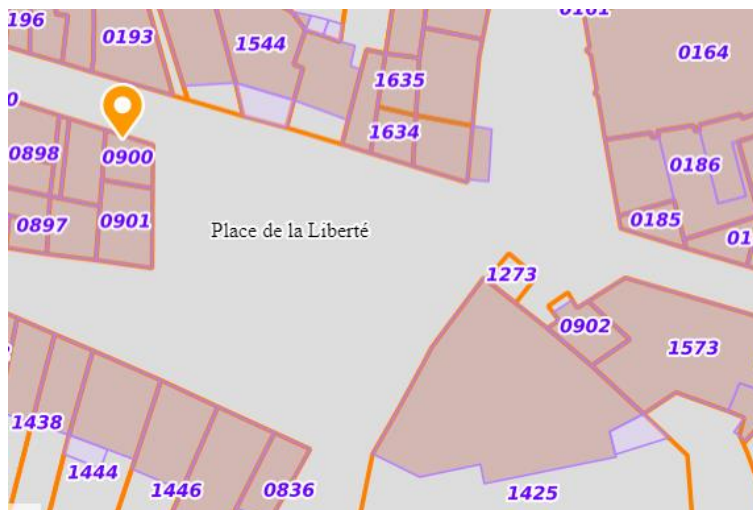
- La clientèle et l'achalandage y attaché.
- L'enseigne et le nom commercial.
- Le droit au bail des locaux dans lesquels ledit fonds est exploité,

II- Eléments corporels

- Le local sera vide de tout mobilier et matériel.
- Le droit à la ligne téléphonique.

1.2. SITUATION

Le local est situé sur l'artère principale du centre-ville du Luc, 48 Rue de la République, sur la parcelle cadastrée section C n°900, donnant du la Place de la Liberté, place centrale du village.



1.3. DESCRIPTION DES LOCAUX

Au rez-de-chaussée d'une maison de Ville élevée de deux étages, les locaux donnés à bail sont composés d'un local commercial comprenant :

- Une pièce principale avec comptoir de bar de 49,59 m² environ accessible par une porte indépendante,
- Un équipement sanitaire (WC + point d'eau) de 1,59 m².
- En sous-sol : caves et remises.

Les locaux représentent une surface utile de 66 m² environ.

1.4. AUTORISATION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC

Il sera proposé au locataire-gérant l'exploitation d'une terrasse d'une dimension maximale de 88 m². Cette exploitation devra faire l'objet d'une autorisation du domaine public et d'une redevance dont le montant est fixé par décision du Maire.

Il est expressément demandé à ce que l'installation du mobilier sur la terrasse satisfasse aux obligations de sécurité et d'accessibilité en ne débordant pas sur l'emprise des trottoirs.

II. CONDITIONS DE LA LOCATION GERANCE

2.1. DUREE ET CONDITIONS

La location gérance est consentie pour une durée d'un an, période à l'issue de laquelle pourra s'effectuer soit une reconduction pour une durée de 3 ans soit une rétrocession.

Les locaux faisant l'objet de la présente location gérance devront exclusivement être consacrés par le preneur à usage de **BAR - DEBIT DE BOISSONS de 4^{ème} catégorie – SNACK à l'exclusion de tout autre activité.**

2.2. LOYERS

Le loyer s'élève à 1 250 € par mois réparti comme suit :

- 750 € de loyer des murs
- 500 € de location-gérance

Une caution de 1 500 € sera demandé à la signature du bail.

III. L'APPEL A CANDIDATURE

3.1. PUBLICITE

Nonobstant l'absence d'obligation de publicité et de mise en concurrence, une publicité portant information de la mise en location-gérance du fonds de commerce du Bar- débit de boissons 4^{ème} catégorie – Snack « Le Café de Paris », est effectuée :

- Site Internet de la Ville du Luc en Provence
- Affichage sur site et en Mairie

3.2. PROCEDURE

Le cahier des charges est consultable et retirable en Mairie, Service Soutien à l'économie locale, 3 Place de la Liberté pendant toute la durée de l'appel à projet.

La location gérance s'effectue dans le respect d'un principe de transparence. À cette fin, avant toute décision, Monsieur le Maire doit publier, par voie d'affichage en Mairie pendant 15 jours continus et consécutifs, un avis comprenant l'appel à candidature, la description du bail, le prix proposé et la date à laquelle les candidatures doivent être présentées.

Les candidatures seront examinées par une commission ad hoc constituée de divers représentants de la Commune désignés par le Maire.

Conformément à l'article R144-1 du Code de Commerce : « Les contrats de gérance définis à l'article L. 144-1 sont publiés dans la quinzaine de leur date sous forme d'extraits ou d'avis dans un journal habilité à recevoir les annonces légales. La fin de la location-gérance donne lieu aux mêmes mesures de publicité »

3.3. CONDITIONS LIEES A LA NATURE DE L'ACTIVITE AUTORISEE : RAPPELS REGLEMENTAIRES

Les locaux faisant l'objet de la présente location gérance sont destinés à l'usage de **BAR - DEBIT DE BOISSONS de 4^{ème} catégorie- SNACK**. Quelques rappels réglementaires sont donc nécessaires.

DEBIT DE BOISSONS

1. Classification des boissons

Les boissons sont réparties en cinq groupes :

- **1er groupe : Boissons sans alcool** : eau, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation de traces d'alcool supérieures à 1,2 degré, limonades, infusions, lait, café, thé, chocolat
- **2e groupe : Boissons fermentées non distillées** : vin, bière, cidre, poiré, hydromel, auxquelles sont joints les vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, ainsi que les crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2 à 3 degrés d'alcool
- **3e groupe** : Vins doux naturels autres que ceux appartenant au groupe 2, vins de liqueur, apéritifs à base de vin et liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises, **ne titrant pas plus de 18° d'alcool pur**

- **4e groupe** : Rhums, tafias, **alcools provenant de la distillation des vins**, cidres, poirés ou fruits ; liqueurs anisées édulcorées de sucre ou glucose et autres liqueurs édulcorées
- **5e groupe** : Toutes les autres boissons alcooliques dont la consommation est permise.

2. Les fonctions des différents types de licences

Les 3 types de licence

- **Licence à consommer sur place** (cat. II à IV) : permet de vendre des boissons avec consommation sur site (bars, salons de thé)
- **Licence restaurant** : permet de vendre des boissons lors de la prise de repas. La petite licence restaurant autorise la consommation de boissons du groupe 2, la grande licence restaurant, celles de toutes les boissons dont la consommation est permise. (Groupe 2 à 5)
- **Licence vente à emporter** : permet de vendre des boissons sans consommation sur site (restaurants à emporter, supermarchés, épiceries, cavistes). La petite licence à emporter autorise la vente de boissons du groupe 2, la grande licence à emporter, celles de toutes les boissons dont la vente est permise. (Groupe 2 à 5)

NB : les licences à consommer sur place ou restaurant permettent de vendre les boissons à emporter correspondant à la catégorie de leur licence. Les ventes et consommations de boissons du groupe 1 (sans alcool) ne font plus l'objet, depuis le 1er juin 2011, de déclaration de licence, de quelque type que ce soit.

Les 3 catégories de licence à consommer sur place :

- **Licence II** : autorisant la consommation de boissons du groupe 2
- **Licence III** : autorisant également la consommation de boissons du groupe 3
- **Licence IV** : autorisant également les boissons des groupes 4 et 5

NB : la licence I est donc supprimée au 1er juin 2011.

3. La déclaration à effectuer en mairie (Service de la Police Municipale)

La déclaration fiscale auprès du service des douanes est supprimée pour les 3 types de licence depuis le 1er janvier 2011. La mairie est désormais seule compétente depuis le 1er juin 2011 pour recevoir les déclarations pour les 3 types de licences.

• Situation de l'exploitant

- Le déclarant doit être majeur ou mineur émancipé, ne doit pas avoir besoin d'être protégé par une mesure de tutelle et ne doit pas avoir été condamné par une peine rendant temporairement ou définitivement impossible l'exploitation d'un débit de boissons.

- La déclaration d'ouverture ou de reprise d'exploitation d'une licence à consommer sur place ne peut être effectuée que par une personne possédant la nationalité d'un État partie à l'accord sur l'Espace Économique Européen (pays de l'Union européenne, Islande, Norvège et Liechtenstein) ou d'un État avec lequel la France a signé un traité (Suisse, Algérie, États-Unis, Gabon, Mali, Sénégal, Togo, République centrafricaine, République du Congo...).

• Situation du débit

De nouvelles licences de catégorie 2 et 3 peuvent être créées uniquement dans la limite du quota national fixé par le code de la santé publique (1 débit pour 450 habitants) ;

La création de nouvelle licence de catégorie IV est interdite. Toute personne qui souhaite exploiter une licence de catégorie IV doit donc l'acheter avant de se présenter en mairie pour effectuer une déclaration d'exploitation.

Toute création ou déplacement de licence de catégories II à IV doit respecter les zones protégées fixées par arrêté préfectoral (35 mètres autour notamment des établissements à caractère éducatif ou de loisirs à destination de la jeunesse ainsi que des établissements de soin).

• La déclaration en mairie

Toute personne souhaitant ouvrir un débit de boissons à consommer sur place est tenue de faire une déclaration à la mairie au moins 15 jours avant l'ouverture dans le cas d'une ouverture d'un nouveau débit, d'une mutation (changement de propriétaire d'un débit existant) ou d'une translation (changement d'adresse d'un débit existant).

Durant cette période, l'exploitation de la licence est interdite pour le compte du déclarant.

SNACK – PETITE RESTAURATION

Comme toute personne qui dirige un restaurant, le gérant d'un snack est tenu de faire en sorte que toute denrée alimentaire à consommer offre une sécurité sanitaire totale. En conséquence, il doit exiger de son personnel une conformité totale aux règles d'hygiène applicables pour la conservation et la préparation de chaque produit alimentaire.

Pour que cette réglementation applicable pour la tenue d'un snack puisse être respectée dans des conditions satisfaisantes, il faut qu'au moins l'une des personnes travaillant dans le restaurant ait été formée en conséquence. Cette formation doit avoir lieu dans un centre agréé par les autorités et elle est constituée de séances portant sur les domaines suivants :

- Données microbiologiques concernant l'alimentation : conditions dans lesquelles les microbes peuvent survivre, se multiplier et être éliminés.
- Nature des dangers résultant d'une insuffisance d'hygiène dans la préparation des aliments dans un restaurant : maladies microbiennes, risques résultant d'une utilisation de produits chimiques non conformes aux dispositions applicables ou d'un défaut d'élimination d'un débris de verre, de métal ou de bois contenu dans un aliment.
- Pratiques à appliquer pour l'analyse et la maîtrise de ces dangers.
- Conséquences d'un défaut de respect des températures de conservation et de réparation des aliments.
- Règles à respecter pour la conservation des aliments ainsi que pour le nettoyage des plans de travail et des lieux de conservation des produits.
- Principes des lois et règlements sanitaires à appliquer dans tout restaurant.

Lors de l'ouverture de son local, le dirigeant doit avoir un salarié ayant suivi cette formation pour ne pas s'exposer aux sanctions prévues par la loi et pour être certain du fait que chaque client pourra consommer en toute confiance les denrées qui lui sont offertes à la vente.

IV. ORGANISATION DE LA PROCEDURE D'ATTRIBUTION

4.1. CONSTITUTION DU DOSSIER DE CANDIDATURE

Chaque candidat intéressé devra constituer un **dossier de candidature** composé :

- **D'une note de présentation du projet d'exploitation comprenant :**

- Les motivations du candidat et l'intégration de cette activité dans son projet professionnel
- Un descriptif du projet d'exploitation principal « Bar- débit de boissons-snack » : variété des produits et des prestations, origine des produits et liste des principaux fournisseurs, prix pratiqués ;
- Le CV du candidat, développant notamment l'historique des activités de même type exercé antérieurement par le commerçant ainsi qu'un descriptif de l'expérience acquise en matière de gérance d'établissement (comptabilité, normes d'hygiène, animation...) ;
- Le nombre et les qualifications du personnel que le candidat à la location-gérance entend employer pour l'exploitation du fonds de commerce « Le Café de Paris »
- Un compte d'exploitation prévisionnel ;
- Un planning d'organisation comprenant notamment les plages d'ouverture sur une année (amplitude horaire, jours d'ouverture...) - L'ouverture durant les festivités organisées par la Ville est une **obligation**.
- Une proposition d'aménagement spatial et du mobilier.

La transmission de la note de présentation est obligatoire pour l'étude de la recevabilité des candidats, à défaut la candidature sera rejetée (maximum 10 pages).

- **Pièces administratives demandées :**

- Copie de la carte nationale d'identité ;
- Extrait du casier judiciaire afin de permettre à la Ville de s'assurer de l'absence d'incapacité pénale du candidat à la location-gérance (Bulletin n°3) ;
- Un curriculum vitae de l'exploitant du fonds de commerce.

Le candidat pourra également transmettre tout autre document pouvant apporter de la plus-value à sa candidature.

4.2. REMISE DU DOSSIER DE DECLARATION DE CANDIDATURE

Les candidatures devront être envoyées par lettre recommandée avec avis de réception et réceptionnées en Mairie, 3 Place de la Liberté, 83340 Le Luc en Provence, avant le 1er juillet 2022 – 12H30, cachet de la poste faisant foi, ou déposées directement au Service Soutien à l'économie locale contre récépissé. L'enveloppe devra comporter la mention « Candidature location-gérance Le Café de Paris »

Les offres par voie électronique ne seront pas admises.

4.3. LES CONDITIONS DE VISITE DES LIEUX

La visite des lieux est obligatoire et se fera uniquement sur RDV (Contact : Service Foncier - 04 94 500 118). **Elle donnera lieu à une attestation qui devra être jointe au dossier de candidature.**

4.4. ADMISSIBILITE

Sera admissible au titre de la location-gérance décrite ci-dessus, tout commerçant individuel ou entreprise commerciale, quelle que soit sa forme juridique, notoirement solvable, souhaitant exploiter un fonds de commerce de bar - débit de boissons de 4^{ème} catégorie – snack.

Néanmoins, il est attendu des candidats une expérience certaine en matière de gestion de fonds de commerce de bar.

En tout état de cause, la Ville du Luc en Provence se réserve le droit de rejeter toute candidature qui ne répondrait pas aux règles d'admissibilités prescrites.

4.5. ATTRIBUTION

Les dossiers de déclaration de candidature feront l'objet d'un examen approfondi en stricte confidentialité par la Ville du Luc en Provence et ne seront pas communicables aux tiers ni aux concurrents.

Un avis sur chaque dossier sera émis en tenant compte :

- De la qualité du projet/concept d'exploitation ;
- De l'expérience et de la compétence du candidat à la location-gérance.
- La viabilité financière du projet et de l'entreprise

Après analyse des dossiers réputés complets au sens du présent cahier des charges, la Ville du Luc se réserve le droit d'auditionner les candidats et de solliciter des précisions, des évolutions et des modifications aux projets proposés. Dans cette hypothèse, et à l'issue de ce dialogue, les candidats déposeront leurs offres et projets modifiés et la Ville du Luc choisira l'offre et le projet répondant le mieux aux critères énumérés dans le présent cahier des charges.

Au cours de toutes les phases de la présente consultation, la Ville du Luc s'entourera de tout tiers qui lui semblera nécessaire pour lui apporter expertise et aide dans l'analyse.

Les candidats s'engagent à ne pas communiquer sur leur projet pour le local sis 48 rue de la République, sans l'accord de la Ville du Luc.

S'agissant d'une procédure de passation dispensée de formalité de publicité et de mise en concurrence, la Ville du Luc en Provence restera souveraine, en toute circonstance, pour désigner le titulaire du contrat de location-gérance.

Pour les candidats non retenus à l'issue de la procédure de sélection, un courrier leur sera notifié par lettre recommandée, dès que la Ville aura arrêté son choix.

V. OBLIGATIONS PRINCIPALES DU LOCATAIRE-GERANT

Le locataire-gérant devra répondre à un certain nombre d'obligations dont les candidats à la conclusion du contrat doivent prendre connaissance :

- Le locataire-gérant devra exploiter le fonds de commerce lui-même et en personne (intuitu personae), à titre d'activité principale.

- Le locataire-gérant devra exploiter le fonds dans les locaux, sans interruption, conformément à la loi. Les prestations en-dehors du local commercial ne sont pas autorisées.
- Le locataire-gérant exploitera le fonds directement, aucune forme de cession, concession, location ou sous-location ne sera autorisée.
- Le locataire-gérant sera tenu de conserver au fonds sa destination primitive et son genre de commerce, sans qu'il ne puisse en aucune manière en modifier l'activité, adjoindre une activité nouvelle, procéder à une substitution ou une extension de l'objet ou encore opérer une déspecialisation, sauf accord écrit et préalable du bailleur. De même, le locataire-gérant ne sera pas susceptible de transférer le fonds de commerce en d'autre lieux ni modifier le nom du Bar « Le Café de Paris » sous lequel le fonds loué est connu.
- Le principe de la location gérance, implique que le preneur exploitera librement le fonds loué pour son compte personnel et à ses risques et périls. Le locataire-gérant assumera seul la responsabilité de son activité commerciale et des rapports de droit qu'il pourrait établir avec son personnel et les tiers, de manière à ce que la Ville ne soit jamais inquiétée ni recherchée à ce sujet et n'ai notamment pas à encourir la responsabilité prévue par l'article 8 de la loi du 20 mars 1956.
- Le locataire-gérant fera également son affaire personnelle, sous son entière responsabilité, de toutes les autorisations administratives nécessaires pour débiter et exercer son exploitation du fonds.
- S'agissant d'une location-gérance, le preneur ne saurait en aucun cas se prévaloir d'une quelconque propriété commerciale dans les lieux loués au sens de l'article L.145-1 du Code du Commerce et s'interdira de procéder à toute modification de la configuration des locaux et/ou des éléments du fonds de commerce et devra s'engager à exploiter le fonds en bon père de famille et à veiller à le faire prospérer.
- Le locataire-gérant prendra sous sa garde l'ensemble du matériel et du mobilier mis à sa disposition dans le cadre de la location du fonds de commerce. Cela implique donc :
 - Qu'il devra effectuer l'ensemble des opérations d'entretien du matériel et des locaux mis à sa disposition et réparations locatives et en supportera seul le coût ;
 - Qu'il devra assurer le remplacement du matériel d'exploitation (vaisselle, mobilier...) en cas de perte ou de détérioration qui ne serait pas due à l'usure normale des éléments d'exploitation et en supportera seul la charge.
- Le locataire-gérant devra impérativement s'assurer du respect de toutes les règles d'hygiène et de sécurité afférentes à son activité.
- Le locataire-gérant fera son affaire personnelle de toutes assurances et de toutes mesures demandées par les assureurs pour tout ce qui concerne l'exploitation du fonds. Le locataire contractera toutes les assurances nécessaires pour garantir notamment les risques d'incendie, d'explosion, de bris de glace, intoxication alimentaire et des responsabilités civiles, ainsi que les risques professionnels inhérents à l'exploitation du fonds de commerce (responsabilité civile professionnelle).