

**APPEL À CANDIDATURE
POUR L'EXPLOITATION DU RESTAURANT
DU THÉÂTRE DE BEAUSOBRE**

**CAHIER DES CHARGES
ET
PROCESSUS DE SELECTION**

CONTEXTE GENERAL

Le site de Beausobre est un haut lieu de la Ville de Morges. Outre des activités scolaires et parascolaires, il regroupe une crèche, une salle omnisports, le Conservatoire de l'Ouest vaudois, une chapelle funéraire, un établissement médico-social, le Théâtre de Beausobre, entièrement rénové et offrant 850 places, et un nouveau bâtiment multifonctions, le CUBE, destiné à diverses manifestations, événements associatifs, publics et privés.

Situé dans une zone d'habitations essentiellement résidentielle, le site est facilement accessible en transports publics. Les lignes MBC 702, 704, et 706 permettent d'y accéder en 10 à 12 minutes depuis la Gare CFF de Morges. Un parking public payant est également à disposition (100 places). D'autres parkings privés à forte capacité sont à disposition à la gare et au centre-ville. La gare se situe à 12 minutes à pied et 5 minutes en vélo (station Publibike à disposition). Des parkings deux-roues sont en outre présents sur le site de Beausobre.

Le Théâtre de Beausobre, propriété de la Ville de Morges, abrite un restaurant de 140 places intérieures et 45 places extérieures, avec une cuisine dédiée (non équipée) et un bar de 250 places ouvert les soirs de spectacles.

En raison des importantes rénovations entreprises depuis 2020, le bail de l'ancien restaurant Tandori a été résilié. Le bar du théâtre est actuellement exploité par un gérant externe, sous mandat. Le gérant est en lien direct avec la direction du théâtre.

La Municipalité de Morges et le Théâtre de Beausobre souhaitent faire du restaurant un lieu de vie convivial et attractif avec une identité bien affirmée, permettant d'accueillir les occupantes et occupants permanents du site (le Théâtre, le CUBE, le Conservatoire, les écoles et la salle omnisports), les visiteuses et visiteurs de congrès, manifestations et salon accueillis à Beausobre, les spectatrices et spectateurs du théâtre, les visiteuses et visiteurs des établissements voisins ainsi que naturellement la population du quartier, de la région voire au-delà. Afin de créer des synergies et de mutualiser les ressources, il est prévu que la gestion du bar du théâtre soit également confiée à l'exploitant-e du restaurant, avec un bail séparé.

À titre d'information, la fréquentation du site de Beausobre est actuellement estimée comme suit :

Occupants permanents du site	Environ 100 personnes, principalement aux horaires de bureau
Théâtre	Objectif d'environ 80 événements par année pour une fréquentation estimée à 40'000 personnes
Congrès, salons, manifestations, festivals	Environ 100 événements par année pour une estimation de 60'000 personnes.

OBJET DU PRESENT PROCESSUS DE SELECTION

La Ville de Morges recherche un-e partenaire pour l'exploitation du restaurant et du bar du théâtre, aux conditions définies dans le présent document.

L'ouverture est prévue courant 2025.

CAHIER DES CHARGES

1. Descriptif des locaux et répartition des coûts

Les locaux sont décrits dans les plans figurant en annexe 1 au présent document.

Restaurant

Un projet d'aménagement du restaurant a été développé par le bureau d'architecture PUMA construction. L'emplacement des équipements techniques (points d'eau, électricité, ventilation, etc.) a déjà été fixé, afin de permettre la réalisation des travaux de gros œuvre. Pour le reste, le ou la futur-e exploitant-e sera associé-e dès que possible à la suite du développement, afin que le local soit le mieux adapté à ses besoins. Elle ou il est libre de retenir le projet proposé par le bureau d'architecte, de le modifier en collaboration avec ce dernier ou de développer son propre projet d'aménagement. Celui-ci devra dans tous les cas être présenté à la Ville de Morges pour approbation et respecter le budget alloué.

La surface du restaurant est répartie sur un niveau et offre environ 140 places ainsi qu'une terrasse de 45 places assises. L'établissement est accessible aux personnes à mobilité réduite, un WC dédié se situe de plain-pied. Le restaurant est accessible au public tant par l'extérieur du bâtiment que par l'entrée publique du théâtre.

Une cuisine 69 m² est dédiée au restaurant. Les stocks, le dépôt des déchets ainsi que le quai de déchargement se trouvent au même niveau que la cuisine, accessibles par un couloir.

L'exploitant-e prendra dans tous les cas à sa charge les équipements mobiles nécessaires à la mise en place et à l'application du concept qu'elle ou il propose, en particulier le mobilier, le bar du restaurant, la décoration, les équipements techniques, tant pour la cuisine que pour le restaurant, ainsi que tout le matériel de cuisine et de service.

Bar du théâtre

Le bar se situe dans le hall du théâtre. Il est relié au restaurant principal par une porte et dispose d'un local de stockage au niveau inférieur accessible par un monte-charge. Il dispose également de son propre office, avec plaques de cuisson, chambre froide et frigo.

Il dispose de 250 places assises.

Le bar du théâtre est rendu équipé et aménagé sans possibilité de modification.

En résumé, les locaux concernés se présentent comme suit :

Local	Descriptif
Restaurant	<ul style="list-style-type: none"> - 140 places intérieures - 45 places extérieures - Aménagements effectués par le propriétaire : sanitaires, surfaces, arrivées d'eau, d'électricité et de chauffage (par ventilation). - Autres aménagements : à charge de l'exploitant.

Cuisine	<ul style="list-style-type: none"> - 69 m² - Aménagements effectués par le propriétaire : surfaces, arrivées d'eau, d'électricité et de chauffage (par ventilation).
Bar	<ul style="list-style-type: none"> - 250 places assises situées dans le hall du théâtre - WC du théâtre accessibles - Mobilier et équipements mis à disposition par le propriétaire

2. Prestations attendues de l'exploitant·e

Préambule

L'offre de restauration complète du site sera composée comme suit :

- le restaurant ;
- le bar du théâtre ;
- le restaurant scolaire de Beausobre (ouvert aux élèves et enseignants) ;
- des traiteurs pour les différentes manifestations sur site.

Le restaurant est exploité en exclusivité par le restaurateur ou la restauratrice, tout comme le bar du théâtre.

Tout au long de l'année, différents événements peuvent avoir lieu dans tous les espaces de Beausobre. Ils sont organisés par des organisateurs externes qui louent les locaux pour des salons, expositions, congrès, conférences, formations, cultes, réceptions, repas, symposiums, etc. Dans ce cadre, des restaurants éphémères, des food-trucks, des espaces cocktails peuvent être mis en œuvre. L'exploitant·e du restaurant n'a pas de responsabilité dans la gestion de ces autres points de restauration sur le site. Elle-il pourra en revanche se porter candidat·e pour être référencé·e parmi les traiteurs proposés par Beausobre pour ces événements.

Restaurant

Sur le site de Beausobre, une nouvelle dynamique se met en place. L'ouverture récente du bâtiment CUBE, la réouverture du théâtre rénové constituent une offre à laquelle viennent s'ajouter les festivals, congrès et salons déjà existants. Un nouveau souffle de vie pour le site, appelant à la création d'un restaurant, espace central et collectif, animé et chaleureux, propice aux échanges, à la découverte et aux rencontres.

Afin de contribuer à cette énergie positive et de prendre part au rayonnement du site, il est attendu que l'offre du restaurant soit conçue dans une vision ambitieuse d'élargissement et d'originalité, afin d'attirer également le public externe sur le site, en journée comme en soirée. Le défi est de proposer une cuisine bistronomique, créative et inventive, saine et équilibrée, assaisonnée d'une pincée d'audace, à base de produits (nourriture et boissons) de qualité, de proximité et de saison, le tout à un prix abordable et adapté à un public diversifié.

Par ailleurs, l'exploitant·e proposera une carte variée pour la clientèle disposant de peu temps et un menu adapté aux horaires de représentations pour le public du théâtre. Un brunch pourrait répondre notamment à la demande des personnes fréquentant le site..

L'établissement devra ainsi offrir un aménagement, une carte et un service en adéquation avec la clientèle locale, nationale et internationale et répondre à la demande en termes de jours et d'horaires d'ouverture, de capacité d'accueil, de prestations (ordinaires et extraordinaires) et de services. Parmi les prestations extraordinaires, une offre de nature récréative et culturelle serait appréciée, par exemple soirées thématiques, un brunch familial les jours de spectacles pour enfants, établissant un lien avec l'état d'esprit du lieu.

Le nom de l'établissement pourra faire l'objet d'une proposition du candidat mais devra être soumis à la Ville de Morges.

Bar du théâtre

Le bar sera géré par le restaurateur ou la restauratrice et fera l'objet d'un bail séparé. Une étroite collaboration avec la direction du Théâtre de Beausobre est attendue et nécessaire.

Le bar du théâtre doit offrir boissons chaudes et froides, avec et sans alcool, ainsi qu'une petite restauration rapide, de type tartine, salade, soupe, planchette, bowl. L'offre sera adaptée en fonction des saisons. La gestion et l'achalandage des marchandises seront du ressort de l'exploitant·e. La carte et les prix seront discutés en accord avec la direction du théâtre.

Développement durable

Les critères suivants seront évalués avec une attention particulière dans le cadre de cet appel d'offre :

- La promotion de produits locaux, sains et de qualité (nourriture et boissons)
- Une offre végétarienne est obligatoire ainsi qu'une attention particulière sur une proposition de mets sans gluten et/ou sans lactose...
- Les conditions de travail respectant les conventions collectives de la branche
- La propreté, l'entretien, le tri sélectif des déchets, la limitation du gaspillage alimentaire

Horaires d'ouverture

Le candidat ou la candidate doit mentionner à titre indicatif dans son concept les jours et horaires d'ouvertures qu'il ou elle prévoit pour l'exploitation du restaurant, dans le respect des contraintes légales et répondant aux conditions minimales attendues par Beausobre qui sont exposées ci-après.

Des synergies sont attendues entre le restaurant et les différents acteurs et manifestations du site, ainsi qu'avec les habitants du quartier. Beausobre souhaite également se positionner comme un lieu de vie spécifique, de rencontre et de loisirs en ville de Morges et attirer ainsi de nouveaux visiteurs externes. Afin d'atteindre cet objectif, l'activité d'un restaurant, accueillant et convivial en journée comme en soirée, aura une importance centrale. Dans ce contexte, le candidat doit également être en mesure d'intégrer une certaine souplesse d'exploitation en fonction des événements susceptibles de se dérouler sur le site.

Pour le bar du théâtre, l'horaire est imposé par le programme des manifestations. Celui-ci s'articule généralement de septembre à juin, il compte environ 100 représentations par année pour 100'000 spectateurs. Les représentations ont lieu principalement en soirée, parfois en journée le week-end. En principe, aucune représentation n'est prévue le lundi.

Les horaires d'ouverture proposés par le candidat ou la candidate qui sera retenu-e feront l'objet d'une discussion et seront arrêtés entre le bailleur et l'exploitant-e. À noter l'obligation de l'exploitant-e de proposer de la restauration au minimum une heure après la fin des événements liés au théâtre.

3. Obligations et dispositions diverses

Durée et résiliation

L'exploitation du restaurant et celle du bar du théâtre feront l'objet de deux baux distincts : un bail pour le restaurant, d'une durée initiale de 10 ans, et un bail pour le bar, d'une durée initiale en principe d'une année puis renouvelable de trois en trois. L'entrée en vigueur est prévue courant 2025.

Sauf avis de résiliation donné une année avant l'échéance par l'une des parties, le bail du restaurant se renouvelle automatiquement pour une durée de 5 ans, et ainsi de suite de 5 ans en 5 ans. Les investissements consentis par l'exploitant devraient être amortis à la première échéance de 10 ans, afin que les travaux soient acquis au propriétaire. Si le bail était dénoncé par anticipation, le solde de l'investissement non amorti, selon expertise, devrait faire l'objet d'un dédommagement par le propriétaire.

Pour le bail du bar, sa durée initiale est d'une année, puis reconduit de 3 ans en 3 ans.

Loyer du restaurant

Dans le cadre de son offre, le candidat ou la candidate doit faire une proposition pour une part fixe de loyer pour le restaurant, ainsi que pour une part variable, sous la forme d'une redevance en % sur le chiffre d'affaires. Ces éléments doivent être communiqués dans l'offre et font partie des critères de sélection pour le choix du futur restaurateur ou de la future restauratrice.

Le loyer fixe est dû dès le 1^{er} mois d'exploitation, date à définir en accord avec le propriétaire, selon livraison du restaurant.

Pour la redevance, le candidat inclut dans son concept le chiffre d'affaires annuel projeté et sur cette base, le pourcentage accordé au bailleur sur le chiffre d'affaires. Les six premiers mois d'exploitation du restaurant ne seront pas soumis à la redevance sur le chiffre d'affaires, ceci afin de permettre au nouvel exploitant ou à la nouvelle exploitante de lancer son activité dans les conditions les plus favorables possibles.

Une variante avec uniquement un loyer fixe doit être fournie par le candidat-e.

Une proposition sous forme de redevance en % du chiffre d'affaire peut également être proposée.

Loyer du bar du théâtre

Le loyer du bar du théâtre n'est constitué que d'une part variable, sous la forme d'une redevance en % sur le chiffre d'affaires. Les frais d'exploitation ainsi que le personnel extra de service sont à la charge de l'exploitant-e. La gestion du bar et la supervision du service sont aussi à la charge de l'exploitant-e.

Le taux minimum est fixé à 20 %. Toute proposition plus généreuse sera prise en considération.

Fonds de commerce

À l'échéance de son contrat, le ou la titulaire du bail ne pourra prétendre à aucune valeur immatérielle telle que pas de porte, goodwill, clientèle, droit au bail, etc. Tout le mobilier ou autre équipement d'exploitation mobile qui aurait été apporté par l'exploitant-e doit en principe être repris par ce dernier lors de son départ.

Frais d'exploitation et entretien des aménagements et des installations

Les frais d'exploitation des locaux, principalement mais non exhaustivement l'eau chaude et froide, le chauffage, l'énergie, les taxes d'épuration des eaux, d'égouts, d'enlèvement des ordures et autres frais accessoires, sont à la charge du futur exploitant ou de la future exploitante. Il ou elle assumera également les frais relatifs aux contrats d'entretien du matériel fourni par le propriétaire, aux autorisations nécessaires à l'exploitation de l'établissement, les impôts, taxes, primes d'assurance, etc. L'entretien des aménagements et des installations liées aux activités des espaces du restaurant sont également à la charge de l'exploitant-e. La liste exhaustive des frais à charge de l'exploitant-e sera établie pour le futur contrat de bail.

Concernant le bar du théâtre, les frais d'exploitation de l'espace sont à la charge de la Ville de Morges.

Nettoyage des locaux

Les espaces du restaurant (y compris stockages, cuisines, frigo, WC), ainsi que la cuisine et l'arrière du bar du théâtre (y compris vaisselle et linge de service), sont nettoyés par l'exploitant-e, à sa charge, pour des raisons d'hygiène et de flexibilité.

Le nettoyage du hall et du WC pour personnes à mobilité réduite est réalisé par le service de conciergerie chargé de l'entretien global du théâtre, aux standards définis par ce dernier.

Personnel

L'exploitant-e recrute directement le personnel nécessaire à l'exploitation du restaurant. Il ou elle assume toutes les responsabilités et obligations légales qui en découlent. Il ou elle respecte notamment la loi sur le travail et la convention collective nationale de travail (CCNT), ainsi que les réglementations relatives à l'engagement du personnel étranger.

Licence d'établissement

Le candidat ou la candidate sera titulaire des autorisations d'exploiter et d'exercer. Il ou elle en assume les responsabilités et veille à ne pas déroger aux lois et règlements en vigueur concernant ses activités.

Comptabilité, responsabilité, assurances

L'exploitant-e tient séparément la comptabilité du restaurant et du bar du théâtre, conformément à la loi, aux règles et usages en la matière.

Le chiffre d'affaires du restaurant est communiqué trimestriellement au bailleur, une redevance provisionnelle est versée en conséquence. Le chiffre d'affaires annuel effectif est transmis annuellement au bailleur (au plus tard le 31 mars de l'année suivante), dans le but d'établir le décompte final de la redevance.

Le chiffre d'affaires du bar du théâtre est communiqué à chaque représentation pour suivi et information. Il est transmis trimestriellement pour facturation de la redevance.

L'exploitant-e fournit au propriétaire des comptes détaillés et audités. En cas de litige, ces comptes pourront être audités par un fiduciaire agréé, choisi par le bailleur et à ses frais. L'exploitant-e remettra alors à l'auditeur l'ensemble des pièces et le renseignera de manière transparente.

L'exploitant-e assume seul-e la responsabilité financière de son activité, tant au regard du bailleur, que des administrations fédérales, cantonales et communales. En cas de difficultés financières, il ou elle s'engage à en informer le bailleur le plus rapidement possible.

L'exploitant-e souscrit les assurances nécessaires à la couverture des risques de vol, d'incendie, d'explosion, de dégâts d'eau, de pertes d'exploitation et d'autres sinistres pour tous les appareils et autres objets lui appartenant. Il ou elle s'engage à produire, sur demande du bailleur, une copie des polices d'assurance et les justificatifs relatifs au paiement des primes.

L'exploitant-e souscrit une assurance responsabilité civile « entreprise » d'un montant minimum de CHF 5'000'000.00 (cinq millions) pour la couverture de tous risques d'exploitation qui peuvent survenir par le fait de son personnel ou par un défaut d'entretien. Il ou elle s'engage à produire, sur demande du bailleur, une copie des polices d'assurance et les justificatifs relatifs au paiement des primes.

DESCRIPTIF DU PROCESSUS DE SELECTION DE L'EXPLOITANT**1. Organisateur et partenaire contractuel**

Le processus de sélection est organisé par la Ville de Morges, qui sera le partenaire contractuel du futur exploitant.

Le chef de projet désigné par la Ville de Morges est M. Mathieu Exhenry, administrateur du Théâtre de Beausobre.

Les offres et les questions doivent être envoyées à l'adresse suivante :

Théâtre de Beausobre
À l'attention de M. Mathieu Exhenry
Administrateur
Avenue de Vertou 2
CH-1110 Morges

Courriel : mexhenry@beausobre.ch

2. Type de procédure

Le présent processus n'est pas soumis à la législation sur les marchés publics ; le choix de l'exploitant-e retenu-e ne pourra pas faire l'objet d'un recours.

Le présent dossier ne constitue pas un document contractuel. Les informations fournies sont communiquées avec les réserves d'usage.

3. Engagement de l'organisateur

L'organisateur s'engage auprès des candidat-es à :

- Traiter de manière confidentielle toutes informations et document portés à sa connaissance durant la procédure ; font exception les renseignements qui doivent être publiés lors de et après le choix de l'exploitant ;
- Interdire l'accès aux documents et informations par des tiers ou toutes personnes externes au processus sans le consentement du candidat ;
- Organiser le processus avec un esprit d'équité et de loyauté ;
- Garantir un déroulement optimal du processus.

4. Engagement du candidat

Pour que l'offre soit recevable, le candidat ou la candidate doit signer et accepter les termes du document « Attestation sur l'honneur », joint en annexe 2.

5. Déroulement du processus et délais

	Dates	Explicatif
Publication	18.04.24	
Visite du site	18.04.24 + 15 jours	La visite permettra de vérifier l'équipement du bar et d'avoir des explications complémentaires sur l'aménagement du restaurant et de la cuisine.

Questions	18.04.24 +20 jours	Les questions peuvent être posées par écrit ou par mail à l'adresse indiquée ci-dessus ; les questions par téléphone ne sont pas admises. Les questions doivent parvenir à l'organisateur dans le délai mentionné.
Réponse aux questions	18.04.24 +30 jours	L'organisateur se réserve le droit de transmettre les réponses à des questions générales à tous-tes les candidat-es.
Dépôt du dossier de candidature	18.04.24 +90 jours	Le dossier doit parvenir à l'organisateur, à l'adresse indiquée ci-dessus, dans le délai fixé. Le dossier doit être déposé par écrit, sous format papier, avec une lettre d'accompagnement signée, dans une enveloppe ou un carton fermé, avec les mentions « CONFIDENTIEL » et « RESTAURATION BEAUSOBRE », avec une copie électronique sur clef USB. Les dossiers arrivés hors délai ne seront pas retenus.
Audition éventuelle	18.04.24 +110 jours	L'organisateur se réserve le droit de ne pas auditionner tous-tes les candidats-es.
Choix du candidat retenu	18.04.24 +130 jours	
Début de l'exploitation	Premier trimestre 2025	

6. Conditions spécifiques

Langue de l'offre et du contrat

Tous les documents remis ou à remettre sont rédigés en français

Indemnisation

Les prestations fournies pour l'établissement des dossiers de candidature ne donnent droit à aucune indemnité ou rémunération.

Vérifications

Le candidat ou la candidate autorise l'organisateur à vérifier toutes les informations mentionnées dans son dossier de candidature.

Recevabilité de l'offre

Le comité d'évaluation ne prendra en considération que les dossiers de candidature qui respectent les conditions de participation, à savoir les dossiers qui :

- sont arrivés dans le délai imposé, dans la forme et à l'adresse fixée ;
- le dossier est présenté dans la langue exigée.

Motifs d'exclusion.

Une fois la recevabilité du dossier vérifiée, le comité d'évaluation procédera à une vérification plus approfondie sur les aspects suivants :

- le dossier provient d'un candidat ou d'une candidate ayant les compétences requises ;
- le dossier comporte tous les éléments requis par l'organisateur ;
- le dossier est signé et daté par la ou les personnes responsables du dossier de candidature.

Outre les motifs de non-recevabilité de son dossier et s'il ou elle n'a pas été exclu-e de la procédure suite à la vérification des éléments ci-dessus, un-e candidat-e sera également exclu-e de la procédure s'il ou elle trompe ou cherche à tromper intentionnellement l'adjudicateur en déposant des documents faux ou erronés, en fournissant des informations caduques ou mensongères, en proposant des preuves falsifiées ou non certifiées officiellement et s'il ou elle a modifié les bases d'un document remis via le support USB ou sous forme papier.

Conflits d'intérêts

Il appartient au candidat ou à la candidate d'annoncer à l'organisateur, au plus tard lors du dépôt de son offre, s'il ou elle est susceptible de se trouver en conflit d'intérêt avec des membres du comité d'évaluation nommés ci-après. Un conflit d'intérêt est déterminé par le fait qu'un-e candidat-e possède un lien de parenté ou économique privé avec un des membres du comité d'évaluation. Le cas échéant, il appartient à l'organisateur de constituer son comité d'évaluation en vue de neutraliser ce conflit d'intérêt.

Consortium d'entreprises

Le consortium de plusieurs sociétés n'est pas admis. En revanche, si la société n'est pas encore constituée, la candidature est possible, mais la forme de la société future doit être mentionnée avec les membres de ses organes et son capital. La preuve que les documents de création de la société ont été déposés auprès des autorités compétentes devra être fournie dans les 30 jours qui suivent le choix de l'exploitant-e, à défaut, l'offre sera écartée.

Sous-traitance

La sous-traitance n'est pas admise.

Devise

La devise monétaire officielle est le Franc Suisse (CHF).

TVA

Sauf indication contraire, les montants sont considérés hors taxes (HT). Le loyer et la redevance sont soumis à la TVA.

Offres partielles

Les offres partielles ne sont pas admises.

Durée de validité de l'offre

Les offres doivent rester valables au minimum douze mois dès l'échéance du délai de dépôt de l'offre.

7. Liste des documents à fournir avec l'offre

Afin que l'offre du soumissionnaire soit jugée complète, l'ensemble des documents listés ci-dessous doivent être remis.

- Motivations, adéquation et description du concept. Le document précisera également l'organisation prévue (effectif, fonctions, horaires, etc.), ainsi qu'une proposition de cartes avec indication des prix proposés (boissons, snack, carte du midi et du soir, carte du bar du théâtre, indication de la provenance des produits, etc.), les synergies envisagées avec le site de Beausobre, le quartier ainsi que les ambitions de rayonnement externe, l'engagement pour le développement durable ainsi que les processus.
- Agencement prévu, sur la base des plans annexés.
- Le projet de faisabilité économique (business plan, chiffre d'affaires, budget d'exploitation) :
 - Liste des appareils et besoins pour le fonctionnement des cuisines, bar, salle et terrasse ;
 - Liste des équipements mobiles pris en charge financièrement par le futur exploitant (mobilier, vaisselle, autres équipements) ;
 - La part de loyer fixe et la redevance proposée pour le restaurant ;
 - Une variante avec un seul loyer fixe pour le restaurant ;
 - La redevance proposée pour le bar ;
 - Les preuves de capacité financière et l'origine des fonds d'investissements.
- Copie des titres de qualification nécessaires à la fonction.
- CV ou profil des personnes pressenties pour l'exploitation du restaurant, avec mise en évidence des expériences dans un environnement similaire ainsi que références.
- Extrait de l'Office des poursuites et faillites et casier judiciaire récent (moins de 3 mois).
- Attestation de solvabilité (déclaration d'impôts, bilan pertes et profits, autres).
- Déclaration sur l'honneur du respect complet des conditions fixées par l'organisateur.
- Toutes autres informations, garanties, jugées utiles par le candidat.

Les documents et études déposés par le candidat·e ne seront exploités que dans le cadre de cette procédure de sélection. Lors du dépôt de son dossier, il appartient au candidat ou à la candidate d'indiquer les pièces qu'il considère comme confidentielles.

8. Comité d'évaluation

Le processus de sélection du futur exploitant du restaurant et du bar du Théâtre de Beausobre est organisé dans le but d'analyser les soumissions rentrées et d'adjuger le mandat, il est constitué un Comité d'évaluation composé comme suit :

- Vincent Jaques, Conseiller municipal
- David Guarna, Conseiller municipal
- Roxane Aybek, Directrice du Théâtre de Beausobre
- Cédric Albert, Chef de Service Urbanisme
- Mathieu Exhenry, Administrateur du Théâtre de Beausobre
- Un.e professionnel.le de la branche

9. Critères d'évaluation

Le Comité d'évaluation se réserve la possibilité de solliciter l'avis d'un expert externe supplémentaire avec voix consultative.

L'exploitant·e du futur secteur restauration et du bar du théâtre sera sélectionné·e sur la base des critères suivants :

Qualité de l'offre, concept, originalité, rapport qualité/prix de la carte, cohérence de la proposition et des horaires avec les activités du site, business plan, proposition d'aménagement, concept de développement durable.
Qualifications et expérience des personnes clés, organisation générale et des équipes, mutualisation des ressources avec le bar du théâtre
Chiffre d'affaires planifié pour le restaurant, solidité et cohérence financière du projet
Proposition du loyer fixe et du taux de redevance sur le chiffre d'affaires du restaurant
Proposition du taux de redevance sur le chiffre d'affaires du bar