

Appel à candidature pour l'exploitation d'un

Café - Restaurant - Lieu de restauration

Union Saint-Jean

97 rue Malbec

33800 Bordeaux

Appel ouvert du 17/03/2025 au 18/04/2025

Table des matières

PREA	AMBULE	3
Po	ourquoi cet appel à candidature ?	4
I. (OBJET ET CARACTERISTIQUES DE L'APPEL A CANDIDATURES	5
II. C	DROIT AU BAIL ET EQUIPEMENTS	6
III. N	MODALITES DE MISE EN ŒUVRE DE L'ACTIVITE	7
1.	. Nature de l'activité et conditions	7
2.	. Mixité des usages dans l'espace restauration	8
3.	. Utilisation des équipements et entretien	8
4.	. Respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur	8
5.	. Sous-traitance	8
IV. A	ARTICLE 4. NATURE & DUREE DU CONTRAT	9
1.	. Nature du contrat	9
2.	. Durée initiale et reconduction	9
V. <i>A</i>	ARTICLE 5. REDEVANCE ET CHARGES	9
1.	. Documents constitutifs de la candidature	10
2.	. Processus et modalités de réponse	10
3.	. Critères d'analyse des candidatures	11

PREAMBULE

L'Union Saint-Jean, tiers-lieu emblématique de Bordeaux Sud

L'Union Saint-Jean est un tiers-lieu qui se situe dans Bordeaux Sud proche de la gare Saint-Jean.

Lieu d'accueil, de partage, de transmission, de rencontre et d'apprentissage, nous accueillons depuis 1906 tous les publics en provenance de nos différents quartiers de prédilection (Bordeaux Sud, Nansouty Saint-Genès et Bastide).

Notre motto : le vivre-ensemble, la proximité et les services en lien !

À l'USJ, nous avons à cœur de faire vivre nos quartiers et notamment le quartier Saint-Jean/Bordeaux Sud en privilégiant des activités pour tous les goûts tout en restant ancrés dans les valeurs de respect, d'entraide et d'innovation sociale, sociétale et environnementale.

L'USJ en quelques chiffres 2024-25:

- 2900 adhérents
- 51 activités sportives, culturelles et de bien-être
- 7 centres de loisirs dans 4 groupes scolaires différents
- Un Fablab et Kidzlab
- Une centaine de salariés, 30 indépendants et 80 bénévoles
- 2500 m² de locaux

Pourquoi cet appel à candidature?

Au rez-de-chaussée de notre tiers-lieu se trouve un espace de restauration à ce jour non exploité.

L'Union Saint-Jean (USJ) est à la recherche d'un partenaire pour gérer et exploiter cet espace.

C'est un espace clé pour l'USJ car il s'agit d'une véritable composante de son identité de tiers-lieu. Il constitue la première porte d'entrée pour les habitants du quartier et doit faire transparaître les valeurs et la vision de l'USJ auprès du grand public et des différents usagers du tiers-lieu.

Au travers cet appel à candidature, L'Union Saint-Jean ne va pas chercher un simple exploitant de restaurant indépendant mais bien un partenaire qui se reconnait dans les valeurs et les activités portées par L'Union Saint-Jean et qui souhaite s'y inscrire. Lorsqu'un client franchira les portes de L'Union Saint-Jean, il devra immédiatement être immergé dans un espace où s'entremêlent joyeusement les différentes activités, usages et usagers de L'Union Saint-Jean. Ainsi selon l'heure de la journée, l'espace de restauration pourra accueillir de façon simultanée différents usages (café, restauration, évènements, etc.) et différents usagers (clients, participants aux activités de L'Union Saint-Jean ou de ses partenaires, salariés et bénévoles des structures et associations résidentes...).

C'est dans cette dynamique que L'Union Saint-Jean a souhaité lancer cet appel à candidature pour s'ouvrir à différentes propositions de gestion et d'exploitation du café-restaurant, en cohérence avec son projet global et ses valeurs. 2

L'ASSOCIATION PORTEUSE DE L'APPEL A CANDIDATURE

Coordonnées de l'association

L'Union Saint-Jean est située au 97 rue Malbec 33800 Bordeaux.

Nature juridique de l'association

L'association Union Saint-Jean est une association loi 1901.

CAHIER DES CHARGES

I.OBJET ET CARACTERISTIQUES DE L'APPEL A CANDIDATURES

Objet de l'appel à candidatures

Le présent appel à candidatures a pour objet d'identifier un partenaire pour la gestion et l'exploitation du café-restaurant, avec un service de restauration de midi, un service thé/café/snacking et éventuellement un service de petit déjeuner et restauration du soir.

La structure qui sera chargée de la gestion de cette activité assurera la préparation des repas et snackings, la préparation et le service de boissons, dans les heures d'exploitation qui seront définies à minima selon des horaires fixes (cf. article 3.1 du présent cahier des charges).

Ces prestations seront ouvertes pour la clientèle extérieure, les occupants du tiers-lieu et aussi pour les clients professionnels du tiers-lieu.

Lieu d'exécution

Le café-restaurant se situe à l'adresse de L'Union Saint-Jean, au 97 rue Malbec 33800 Bordeaux.

II.DROIT AU BAIL ET EQUIPEMENTS

Le gestionnaire du café-restaurant de L'Union Saint-Jean aura accès aux avantages suivants :

• Aucun droit au bail ne sera demandé (en contrepartie, le partenaire ne sera pas autorisé à se prévaloir d'un quelconque droit au bail en cas de fermeture de l'activité).

Description des locaux : plan annexe 1

- Une réserve sèche
- Une deuxième réserve sèche
- Une cuisine
- Un espace de restauration avec un bar de 48 m²
- Une terrasse de 130 m²

Description de la cuisine :

- Cuisine de 33,5 m2 (4,93 m X 6,79 m)
- Carrelage sol et murs jusqu'à 1,70 m de hauteur
- Ouvertures par fenêtres donnant rue Billaudel
- Toilettes privatives pour le personnel de cuisine
- Trois bouches d'évacuation des eaux en sol pour nettoyage
- Chauffage central par radiateurs

Description des équipements :

- Equipements professionnels: 2 feux gaz, 1 plaque grill gaz, 1 friteuse, 1 hotte aspirante, 1 four électrique
- 1 évier simple bac, 1 évier simple bac avec douchette, 1 évier double bac, 1 évier lave-mains
- Un espace plonge avec un lave verre
- 1 grand frigo, 1 congélateur petite taille, 1 four micro-ondes
- 2 Tables en aluminium + 2 plans de travail en aluminium

La structure gestionnaire du café-restaurant pourra afficher sa présence à l'extérieur du bâtiment par une signalétique spécifique (sous réserve de compatibilité avec l'architecture du bâtiment, évaluée par le conseil d'administration de L'Union Saint-Jean).

III.MODALITES DE MISE EN ŒUVRE DE L'ACTIVITE

1. Nature de l'activité et conditions

Pour assurer une cohérence globale du tiers-lieu dans lequel le café-restaurant prendra place, le gestionnaire devra intégrer les propositions et conditions <u>obligatoires</u> suivantes :

- Proposer une offre de restauration de qualité, du « fait-maison » à partir de produits bruts, qui privilégie un approvisionnement local et en circuit court, avec un service du midi au moins 4 jours par semaine.
 - Proposer une offre de restauration en cohérence avec le quartier et le positionnement de L'Union Saint-Jean.
- Proposer une offre destinée aux professionnels lors du service de midi (accueil de groupes, privatisations, formules « pro », etc.)
- Mettre en place son propre système de gestion des encaissements et être en mesure d'accepter différents types de paiement.
- Proposer une offre de restauration du début de soirée (18h30) et/ou du soir de 19h à 22h. Cette offre devra être compatible avec l'implantation de l'Union Saint-Jean, et ne pas perturber le voisinage.

Le gestionnaire pourra étendre ses propositions sur le point facultatif suivant :

• Proposer une offre traiteur dans le cadre d'événements qui se dérouleront à L'Union Saint-Jean en dehors des heures d'exploitation du café-restaurant. Cette proposition induit une exclusivité d'achat de l'Union Saint-Jean.

2. Mixité des usages dans l'espace restauration

En s'installant à l'Union Saint-Jean, le gestionnaire du café-restaurant accepte le principe de cohabitation entre ses activités et les activités du tiers-lieu de l'Union Saint-Jean dans son ensemble.

Dans tous les cas d'utilisation partagée des espaces et des équipements, le gestionnaire et l'Union Saint-Jean s'engagent à respecter les règles d'hygiène et ranger les espaces après utilisation.

Toute autre utilisation exceptionnelle des espaces de restauration devra faire l'objet d'un accord préalable entre la structure gestionnaire et l'Union Saint-Jean.

3. Utilisation des équipements et entretien

La structure gestionnaire du café-restaurant s'engage à souscrire des contrats d'assurance et de maintenance des équipements mis à disposition dans la cuisine et à assurer leur entretien. Elle s'engage également à effectuer toute réparation pour un dommage causé par son personnel ou un client lors des horaires d'exploitation du café-restaurant.

Le gestionnaire s'engage à réaliser le maintien dans un état de propreté des espaces lors de leur utilisation et avant chaque service.

4. Respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur

La structure gestionnaire du café-restaurant devra respecter les mesures sanitaires, les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur et prévoir l'archivage des documents obligatoires dans l'exercice de son activité. Au moins une personne en cuisine devra détenir obligatoirement la certification HACCP.

Sous-traitance

Les prestations faisant l'objet du présent appel à candidature seront placées sous la responsabilité unique du gestionnaire. La sous-traitance de ces prestations sera formellement interdite.

IV.ARTICLE 4. NATURE & DUREE DU CONTRAT

Nature du contrat

Le partenariat qui lie L'Union Saint-Jean à l'exploitant fera l'objet d'une convention de mise à disposition et de prestations de services pour l'exploitation de l'espace restauration. Ce document fixera les règles d'exploitation, de partage des espaces ainsi que les conditions financières entre les deux entités. Il sera rédigé sur la base du présent cahier des charges. La convention de mise à disposition pourra être transférée à une autre entité juridique sans modification des modalités de ladite convention (exceptée la facturation de la TVA le cas échéant).

Durée initiale et reconduction

Le contrat entre L'Union Saint-Jean et l'exploitant du café-restaurant est conclu pour une durée de deux (2) ans à compter de la date de signature du contrat avec reconduction tacite annuelle à la date anniversaire.

V.ARTICLE 5. REDEVANCE ET CHARGES

La redevance mensuelle hors charges est fixée pour l'exploitation du café-restaurant dans les conditions énumérées à l'article 3.1 du présent cahier des charges est fixée comme suit :

Redevance mensuelle : 1300 € TTC.

Cette redevance sera versée chaque mois de l'année (soit 12 fois sur une année complète), que le restaurant soit ouvert ou fermé.

Les charges suivantes seront à ajouter au montant de la redevance :

Charges mensuelles : 150 €.

Un dépôt de garantie équivalent à deux (2) mois de redevance hors charge sera demandé à la structure qui prendra la gestion lors de son entrée dans les lieux.

TRAITEMENT DES CANDIDATURES

Documents constitutifs de la candidature

Dans sa réponse à l'appel à candidature, la structure candidate fournira :

- Une description détaillée de l'activité de café-restauration proposée, avec notamment :
- La nature des plats proposés, le nombre de plats proposées par jour et la régularité de changement de la carte;
 - Les caractéristiques de l'approvisionnement en aliments et boissons;
 - O Tout autre élément visant à caractériser l'offre alimentaire proposée.
 - Un modèle économique (business plan), avec notamment :
 - La description du modèle économique visé avec des indicateurs qualitatifs et financiers;
 - Le budget prévisionnel détaillé de l'activité sur 3 ans ;
 - o Le calendrier de mise en œuvre de l'activité (notamment la date possible de démarrage, même partiel).
 - La structure gestionnaire sera seule responsable du recrutement et de la gestion du personnel relatif à son activité.
- Tous les documents qui prouvent l'existence de la structure si celle-ci est déjà immatriculée ou enregistrée (K-bis ou attestation INSEE, statuts, procès-verbal de la dernière assemblée générale, composition de la gouvernance et tout autre document utile, le cas échéant).

2. Processus et modalités de réponse

Toute candidature devra nécessairement être précédée d'une <u>visite obligatoire</u> du lieu. La prise de rendez-vous se fera par courriel : <u>a.trocard@unionsaintjean.org</u>

Les candidats devront remettre leur proposition au plus tard le 18 avril 2025 à 23h59 par courriel à l'adresse suivante : a.trocard@unionsaintjean.org. Tous les fichiers devront être transmis par voie numérique.

Les candidatures complètes seront examinées par un comité de sélection.

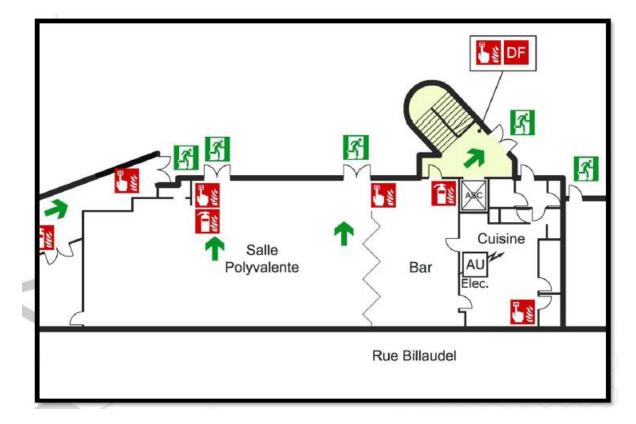
3. Critères d'analyse des candidatures

Le comité de sélection examinera l'ensemble des candidatures complètes reçues sur la base des critères suivants :

- → Adéquation avec le projet de L'Union Saint-Jean et synergies/complémentarités avec ses actions et activités ;
- → Compétences et qualification du candidat pour la gestion et l'exploitation d'un café-restaurant;
- → Viabilité du modèle économique proposé, et capacité à supporter la redevance demandée ;
- → Qualité de l'offre de restauration ;
- → Engagements solidaires et environnementaux.

La rapidité d'installation (possible à partir du 15 mai 2025) ainsi que la proposition d'offres complémentaires de café-snacking notamment à partir de 9h du matin, seront un plus. Le cahier des charges ci-dessus fait office de recommandations, si vous estimez votre projet aligné avec celui de l'USJ, vous pouvez également candidater.

ANNEXE 1 – Plan de la cuisine et de la salle du café-restaurant



ANNEXE 2 – Photos des lieux

Lieu de restauration :



Cuisine vue 1:



Cuisine vue 2 :

