

PORT DE PLAISANCE
DE LA ROCHELLE

AVIS D'APPEL A CANDIDATURE POUR LA CREATION D'UN RESTAURANT

PORT DE PLAISANCE DES MINIMES DIGUE DU BOUT BLANC

Date & heure limites de remise des offres :
Le lundi 14 octobre 2019 à 12h00

SECTION I – PERSONNE PUBLIQUE A L'ORIGINE DE L'APPEL A PROJET

I – PERSONNE PUBLIQUE

1.1/ Type de personne publique :

Etablissement public industriel et commercial

1.2/ Désignation et coordonnées de la personne publique :

Régie du port de plaisance de La Rochelle
Avenue de la capitainerie.
Port des minimes.
17026 La Rochelle Cedex
Tél : 05.46.44.41.20 – Fax : 05.46.44.36.49.

Personne représentant la personne publique :
Bertrand MOQUAY – Directeur de la Régie du Port de Plaisance de La Rochelle
moquay@portlarochelle.com

II – OBTENTION DES DOCUMENTS

Le dossier d'appel à candidature se compose du présent cahier des charges intégrant le règlement de consultation et les pièces annexes (plans). Tous les documents sont à télécharger sur le site Internet de la Régie du port de plaisance.
La date limite d'obtention est la date limite de réception des offres.

Le dossier d'appel à projet ne sera en aucun cas transmis en format papier ni par mail.

III - OBTENTION D'INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront faire parvenir au plus tard dans les 6 jours (6 j) avant la date de remise des offres, une demande écrite (courrier ou mail) à la régie du port de plaisance de La Rochelle.

Une réponse sera alors adressée en temps utile.

IV – ADRESSE POUR L'ENVOI DES OFFRES

L'offre est à transmettre avant le **lundi 14 octobre 2019 à 12h00.**

Par dépôt contre reçu en mains propres à la Régie du port de plaisance, ou par courrier par envoi en recommandé avec accusé réception.

Toute offre reçue après ce délai sera retournée à son expéditeur sans être ouverte.

SECTION II – OBJET DE L'APPEL A PROJET

I - OBJET

La présente consultation est un appel à projet permettant à la Régie du port de plaisance de La Rochelle d'identifier des candidats investisseurs/gestionnaires en capacité de développer un projet sur le nouveau bâtiment actuellement en construction sur la digue du Bout Blanc – port de plaisance des Minimes.

Il s'agit d'une consultation ouverte aux opérateurs ou groupements d'opérateurs ayant acquis une expérience reconnue et présentant de solides garanties en matière d'implantation d'un restaurant. Le projet présenté doit respecter les attendus et les objectifs de la Régie du port de plaisance. Le présent document constitue le cahier des charges, il précise les attentes de la Régie, apporte des informations techniques, juridiques, financières et administratives relatives à l'exploitation du futur restaurant et indique les modalités de la consultation.

II – HISTORIQUE

Le Port de Plaisance de La Rochelle a été créé en 1972. C'est l'un des plus grands ports de la façade Atlantique avec plus de 5000 places. Il génère près de 2000 emplois sur un plateau nautique regroupant 230 entreprises.

Le Port de Plaisance est administré par la Régie du Port de Plaisance sous statut d'Etablissement Public Industriel et Commercial.

Le port des Minimes est situé au centre ouest du quartier des Minimes en bordure de l'océan. Le quartier est un quartier récent coupé de la ville par la gare et l'entrée maritime du vieux port.

Les Minimes accueillent à proximité du Port de Plaisance, l'université et l'ESC (8000 étudiants), l'avenue du lazaret et ses restaurants, la plage des Minimes. La partie plus éloignée au nord est occupée par des espaces culturels et de restaurants, le centre est composé de rues avec des immeubles résidentiels.

En 2014, la ville de La Rochelle a mené des travaux d'extension du port qui ont conduit à la création du nouveau bassin des Tamaris et l'agrandissement du bassin Lazaret Nord

SECTION III – LE PROJET

I – DESCRIPTION GENERALE

En 2017 La Régie du Port de Plaisance a engagé une réflexion pour la rénovation du bâtiment du Bout Blanc, situé à l'entrée de la digue du même nom et qui comportait, un bloc sanitaire destiné aux plaisanciers, un restaurant de taille moyenne et des anciens locaux pour la plupart utilisés comme lieux de stockage. Après obtention du permis de construire, la Régie du port de plaisance a lancé, en octobre 2018, les travaux d'une restructuration de ce bâtiment de services aux plaisanciers situé sur le domaine public maritime. L'ouverture souhaitée du restaurant est prévue en mai 2020.

Avant les travaux et pendant de nombreuses années un local existant dans ce bâtiment a été exploité par un restaurateur sous le nom de « Pause Océane ». Il a été mis fin à la convention d'occupation de ce local en septembre 2018, avant le démarrage des travaux de restructuration du bâtiment.

Ce projet comporte la construction de plusieurs parties au sein d'un même ensemble immobilier :

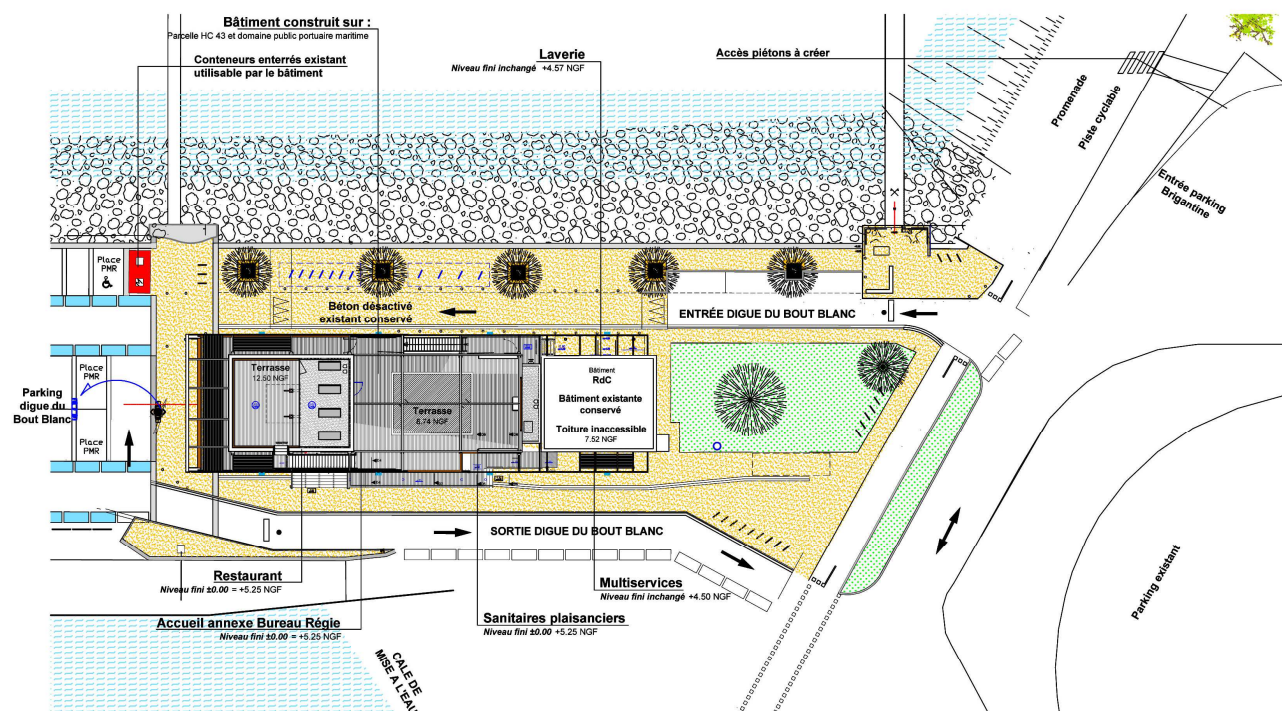
- Un espace sanitaires pour les plaisanciers
- Un bureau d'accueil du port
- Un commerce de détail et services
- Une laverie
- **Un grand restaurant sur deux niveaux avec des espaces terrasses extérieurs importants.**

II – IMPLANTATION SUR LE PORT DES MINIMES

La zone d'implantation du restaurant est située au Nord-Ouest du quartier des Minimes, coté océan elle fait face à l'entrée maritime du Port de Plaisance et est à proximité immédiate de la zone technique (2000 salariés). Le site est également très fréquenté par les promeneurs et touristes. Un ensemble de parkings proches est présent. L'accès est direct depuis l'avenue Michel Crépeau qui fait le tour du quartier par le Nord.



Le plan masse ci-dessous permet de situer le futur bâtiment dans son environnement proche.



III – VUE D'ENSEMBLE DU BATIMENT

Construction emblématique du Port, l'exploitation de cet espace est soumis à un appel à projet, avec pour but de participer à l'attractivité globale des activités du Port de Plaisance, et notamment de la zone artisanale des Minimes.



II – LES ESPACES

L'espace mis à disposition dans le cadre de cet appel à projet comporte :

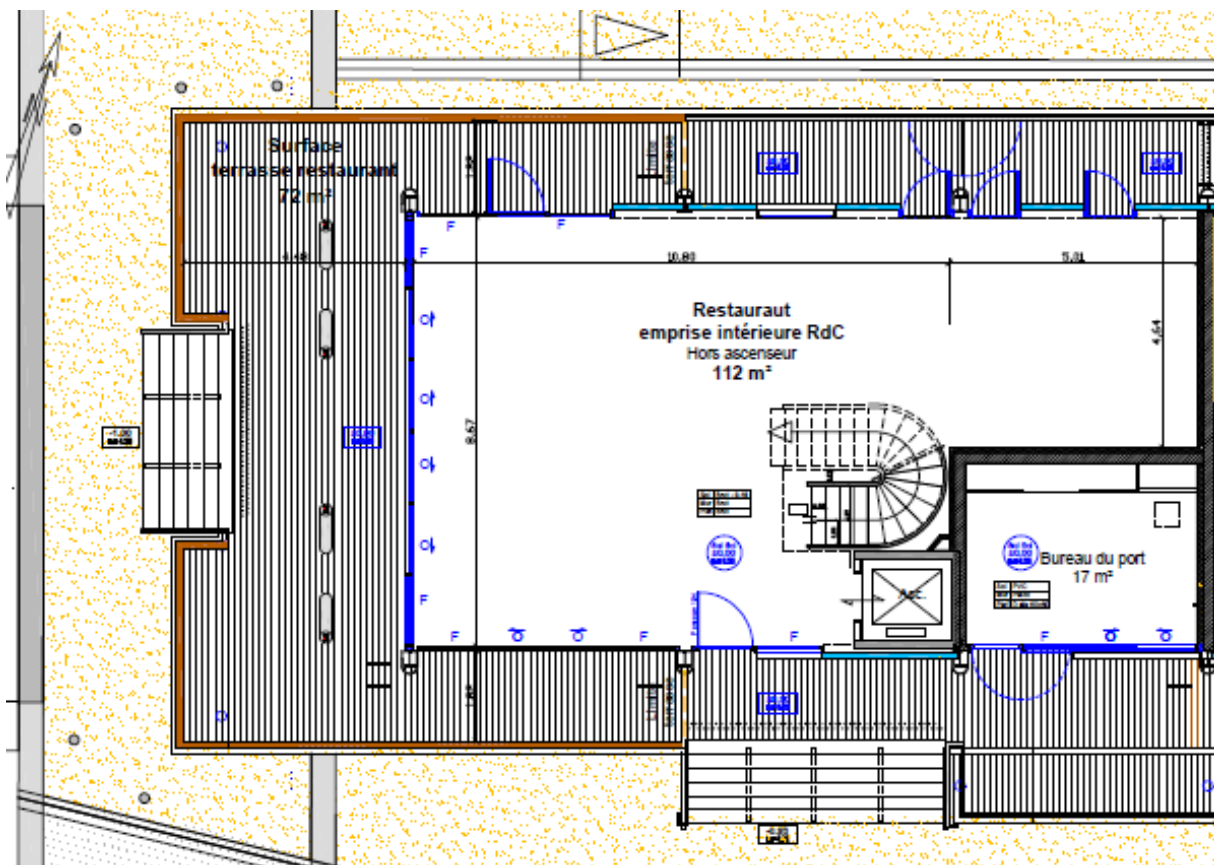
RDC : Un espace de restaurant de 105 m² avec possibilité de salle, cuisine, locaux techniques, réserves, vestiaires et sanitaires et une terrasse de 70 m² exploitables

R+1 : un espace restauration de 77m², accessible depuis un escalier central et un ascenseur. Une surface de terrasse extérieure de 228 m² (68 m² + 160 m²).

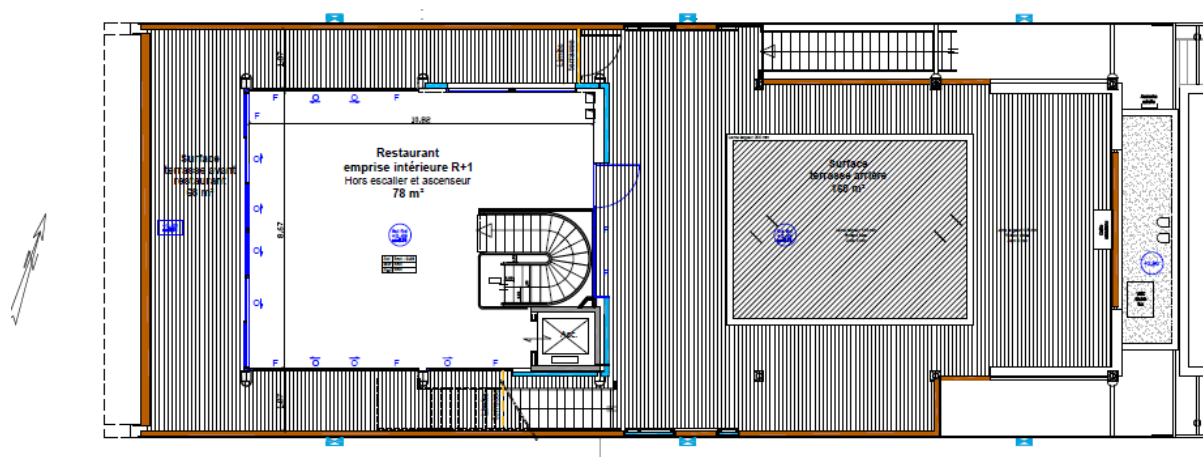
R+ 2 : une terrasse de 50m² accessible depuis un escalier extérieur.

III – PLANS

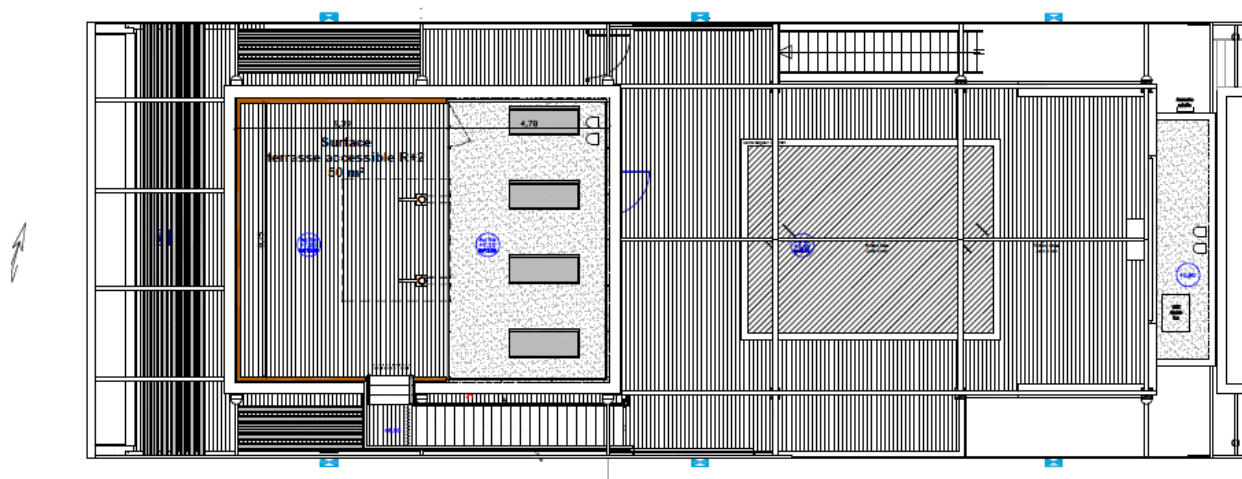
Rez de chaussée



Premier étage



Terrasse supérieure



IV DESCRIPTIFS DES LOCAUX ET AMENAGEMENTS INTERIEURS :

Fin des travaux de construction de l'enveloppe du bâtiment: programmée pour le mois de juillet 2019 avec les finitions suivantes:

Les locaux seront mis à disposition du futur exploitant clos couvert hors d'eau hors d'air avec les ouvertures en place (portes, fenêtres baies fixes et coulissantes). Seront également livrés l'escalier d'accès intérieur au R+1, finis limons métalliques peints, marches bois, garde-corps escalier et trémie R+1 et l'ascenseur d'accès en R+1 entièrement fini.

En complément de ces travaux déjà réalisés, la régie du port de plaisance s'engage à effectuer les travaux de finition, en accord avec le futur exploitant et en fonction de son projet accepté. Ces travaux seront limités à un montant maximal de 200 000€ HT et devront faire l'objet d'un accord écrit entre la Régie et l'exploitant. Toute modification ultérieure du projet sera à la charge intégrale de l'exploitant. Ces travaux seront réalisés par la régie du port de plaisance, maître d'ouvrage, sous la forme d'un marché public de travaux, par les entreprises attributaires des différents lots et qui seront choisies par la Régie du port de plaisance selon les règles du code de la commande publique. La maîtrise d'œuvre sera assurée par l'équipe ayant déjà suivie les travaux de construction du bâtiment, sous la direction de l'architecte Alain GRY – IMPACT URBANISME.

Seront réalisés par la Régie du port de plaisance dans la limite de l'enveloppe financière ci-dessus précisée:

Au RDC :

- Les travaux de chape, d'isolation et de revêtement de finition sur le sol
- Les cloisons séparatives des différents locaux avec les menuiseries (cuisine, local poubelles, réserves, vestiaires, sanitaires, etc.)
- Les travaux de complément d'isolation et les revêtements de finition sur les murs
- Le faux plafond.
- L'installation électrique complète à partir du tableau TGBT situé en RdC.
- Installation complète plomberie, sanitaires, chauffage, climatisation...

Au 1^{er} étage :

- Les travaux de chape, d'isolation et de revêtement de finition sur le sol
- Les cloisons séparatives des différents locaux avec les menuiseries (si souhaité)
- Les travaux de complément d'isolation et les revêtements de finition sur les murs
- Le faux plafond.
- L'installation électrique complète à partir du tableau TGBT situé en RdC.
- Installation complète plomberie, sanitaires, chauffage, climatisation.

A réaliser par l'exploitant: la cuisine (cuisson, froid, plonge, etc), le monte plats le bar, la décoration, le mobilier.

IV TERRASSES ET ESCALIERS EXTERIEURS :

Terrasses RdC, R+1 et R+2 et escaliers extérieurs livrés finis comprenant :

Platelage en bois exotique 25 x 145 mm face rainurée

Garde-corps inox, avec suivant la localisation, main courant bois ou inox

Escalier acier galvanisé thermolaqué et marches bois exotiques avec cornières antidérapantes.

Eclairage extérieur en périphérie du restaurant en sous face de la coursive R+1 branché sur alimentation générale du bâtiment.

Eclairage spots encastrés du auvent toile et mats en R+2

A faire si souhaité :

Eclairage terrasse en R+1 et R+2

Installation de store bâche en protection ponctuelle de la terrasse en R+1

SECTION IV - EXPLOITATION

Statut juridique du bien immobilier : Le bâtiment réalisé par la Régie du port de plaisance est un bien immobilier faisant partie du domaine public maritime, la convention d'exploitation signée par le candidat aura la qualité d'Autorisation d'Occupation Temporaire et revêt en conséquence un caractère précaire et révocable, valable pour une durée de 20 ans. En aucun cas cette convention ne peut être régie par les règles relevant du statut des baux commerciaux. Cette convention confère toutefois à son titulaire des droits réels sur les ouvrages, constructions et installations réalisés par le titulaire et occupés par le bénéficiaire de la convention pendant la durée de validité.

Conditions d'exploitation : L'exploitant sera libre d'ouvrir aux heures et jours tel qu'il le souhaite, sous réserve des réglementations applicables. Il aura également la possibilité de privatiser le restaurant. Sur la période estivale juin/juillet/août/septembre, l'amplitude d'ouverture du restaurant devra permettre une synergie commerciale avec les autres activités du port et son attractivité touristique.

Le restaurant est situé au sein d'un bâtiment d'exploitation de la Régie du port de plaisance auquel ont accès les plaisanciers (annuels et visiteurs). Ce bâtiment implanté au début de la digue du Bout Blanc est desservi par deux voies d'accès latérales qui servent de voie d'entrée et de voie de sortie à la digue. Cette digue comporte un parking réservé uniquement aux plaisanciers titulaires d'un badge d'accès. L'exploitant n'aura pas accès à ce parking dédié, il devra impérativement laisser libres les voies d'accès.

La Régie du port de plaisance se réserve le droit d'utiliser à titre privatif 10 jours par an les terrasses R+1 et R+2

Afin de veiller à la tranquillité des plaisanciers, l'exploitant veillera à ce qu'il n'y ait pas de nuisance sonore après minuit.

L'attention de l'exploitant est attirée sur le fait que le bâtiment se trouve en zone submersible et bien que surélevé de 90cms par rapport au sol existant, il sera tenu de prendre toutes les précautions en cas d'alerte submersion. De plus en cas de déclenchement de la vigilance « rouge » submersion l'accès au bâtiment sera totalement interdit, y compris de manière physique par la mise en place des ouvrages de protection anti submersion à l'entrée de la digue.

Projet commercial : La Régie du port de plaisance de La Rochelle souhaite que le projet commercial présenté par les candidats propose des menus du jour pour les clients professionnels, plaisanciers et touristes qui fréquentent la zone artisanale des Minimes, et également une offre de restauration plus qualitative pour une clientèle extérieure au port de plaisance et désirant déjeuner ou dîner dans un cadre exceptionnel à La Rochelle avec vue sur la mer, le port de plaisance et les tours de La Rochelle.

Redevances : La redevance d'occupation mensuelle est composée d'une part fixe et d'une part variable est fixée à :

La Régie du port de plaisance souhaite un loyer de 4000 € HT + 2.4% sur le chiffre d'affaires total lorsque le CA annuel est supérieur à 400 000€ HT

L'exploitant devra s'acquitter en sus des frais liés à la taxe foncière, taxe d'enlèvement des ordures ménagères et taxes sur la publicité.

SECTION V - PROCEDURE

I – TYPE DE PROCEDURE

Appel à projet. La présente consultation ouverte est organisée en une phase unique. Les candidats doivent simultanément présenter leur candidature et leur offre. Les dossiers des candidats seront impérativement rédigés en langue française, ainsi que les documents associés ; tous les éléments financiers seront exprimés en euros.

Pour tout renseignement particulier sur cet appel à projet les candidats peuvent contacter par messagerie monsieur DUPRE à l'adresse mail dupre@portlarochelle.com

Le candidat devra remettre une offre « papier », ainsi qu'une version informatique sur clé USB.

II – VISITE.

Les travaux de construction du bâtiment étant actuellement en phase de réalisation, la visite des locaux sera possible uniquement sur rendez-vous à convenir avec M. DUPRE Xavier au 07 77 93 26 60 ou par courriel dupre@portlarochelle.com

III – MODALITES DE REMISE DES OFFRES.

2.1/ - Contenu de la candidature.

Le dossier à remettre par les candidats devra comprendre obligatoirement les documents, ci-dessous énoncés :

• Les documents permettant l'admission du candidat sont :

☒ Lettre de candidature signée, par une (des) personne(s) habilitée(s) à engager le candidat. Les candidats peuvent utiliser les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat) habituellement utilisés pour les marchés publics et disponibles sur le site Internet du Ministère de l'Economie.

☒ Renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise (ou des entreprises), nom, raison sociale, forme juridique, siège social, activités, effectifs...

☒ Renseignements concernant la capacité économique et financière du candidat ou des membres du groupement, notamment les bilans ou extraits de bilans, des trois dernières années

☒ Renseignements concernant les références professionnelles et la capacité technique du candidat (ou du groupement).

☒ Le présent cahier des charges et règlement de consultation signé par le candidat ou les membres du groupement.

2.2/ - Contenu de l'offre

La formalisation et le contenu du dossier à remettre par le candidat seront laissés à leur libre appréciation. Toutefois le dossier de présentation devra comporter au minimum :

☒ Une note de cadrage explicitant de manière précise la nature des prestations et activités envisagées, les objectifs du projet, son caractère différenciant, la stratégie de développement commercial.

☒ La description des principaux équipements mis en œuvre ainsi qu'un schéma de principe, des croquis ou esquisses d'intention de l'aménagement retenu, les surfaces prévues pour les différents aménagements (cuisine, bar, vestiaires, etc.).

☒ Une note sur les investissements prévus avec un calendrier prévisionnel.

☒ Une note sur le montage juridique, économique et financier envisagé pour la réalisation du projet et sur les indicateurs prévisionnels d'exploitation.

En cas de contestation, seuls les documents contractuels détenus par le représentant légal de la collectivité font foi.

IV – ATTRIBUTION DES OFFRES

1 - Critères de jugement

Les critères de sélection porteront principalement sur la proposition financière du projet par le candidat, la pertinence du projet d'implantation ainsi que sa solidité financière : soit par ordre d'importance les éléments suivants :

1-1/ Enveloppe financière proposée :

Montant du loyer proposé (fixe / variable)

Montant de l'investissement envisagé par poste de dépenses

Qualité des aménagements intérieurs et extérieurs envisagés

1-2/ Qualité du projet commercial :

Qualité et originalité du concept

Plus-value au potentiel d'attractivité du port

1-3/ Solidité financière

Garantie de financement / pérennité de la société

Business plan

2 - Information des candidats

Les candidats non retenus seront informés des motifs ayant conduit au rejet de leur offre.

3 - Négociation

La Régie du port de plaisance se réserve la possibilité de négocier avec les 3 meilleurs candidats au vu des critères de jugement des offres indiqués dans le présent règlement. Les négociations pourront porter sur le montant de la redevance, les règles et conditions d'occupation. Elles s'effectuent dans le respect des principes d'égalité de traitement et de transparence des procédures et n'ouvrent droit à aucune indemnisation.