Porte d'entrée de la Métropole Aix-Marseille Provence, à l'accessibilité remarquable au croisement de l'arc méditerranéen et de la vallée du Rhône, Miramas vit depuis 10 ans une spectaculaire mutation urbaine et économique. La réhabilitation du cœur de ville, le village de marques, le Stadium Miramas Métropole … offrent à cette ville écologiquement exemplaire, une attractivité unique au cœur de la Provence.

La Ville souhaite aujourd'hui faire du Lac Saint-Suspi un lieu convivial sur les thèmes de la détente et du sport dans un cadre verdoyant mais urbain. Un lieu de référence dans la ville où peuvent se pratiquer en famille des activités de bien-être et de loisirs.
La ville a fait l'acquisition d'un local économique aux abords du lac. Son emplacement en fait un lieu idéal pour développer des activités de restauration de type traditionnel, brasserie.
Le présent appel à candidatures concerne ce local économique et sa mise en location.
La ville de Miramas souhaite sélectionner un acquéreur qui porte un projet pouvant répondre aux besoins de restauration de la zone ainsi qu'au besoin d'animation et de dynamisme du lieu.

Appel à candidatures pour l'implantation d'une activité de type restauration, brasserie, dans le local économique du lac Saint-Suspi

La Ville de Miramas est propriétaire d'un local commercial de 170m² construit au sol et de 155m² de surface utile situé avenue Daniel Paul, proche du lac Saint-Suspi. Elle lance un appel à candidature pour y implanter une activité de restauration traditionnelle, brasserie.
Le projet retenu devra proposer un concept pouvant concourir à la dynamique et à l'attractivité du Lac Saint-Suspi. Il saura séduire un large panel de consommateurs tout en conciliant activité économique et quiétude aux abords d'un quartier d'habitations.

1. Modalités de consultation

La consultation se déroulera en une phase unique. L'appel à candidature pour la sélection du projet se déroulera du 12/06/2019 au 13/09/2019.

- Lancement de la consultation : 14/06/2019
- Visites des abords du lac et du local pour les candidats : 19 et 20 juin 2019 (présentation des dynamiques de territoire, échanges...)
- Date limite de dépôt des candidatures : 06 septembre 2019
- Audition des candidats : 11 et 12 septembre 2019
- Sélection du candidat : 13 septembre 2019

Les candidats devront présenter simultanément via le dossier de candidature ou les pièces à joindre :

- Une lettre de candidature motivée,
- Une description détaillée du projet,
- Une étude de marché,
- Des plans d'implantation et d'aménagement des différentes zones techniques du restaurant dans le respect des principes de la marche en avant et des circuits dissociés propre / sale,
- Des documents permettant d'apprécier l'aménagement et l'ambiance des lieux (plans, perspectives3D, esquisses, planches-tendance, vue d'ambiance générale)
- Des devis pour l'aménagement des différentes zones du restaurant,
- Un budget prévisionnel d'exploitation et un plan de financement.

2. Composition du comité de sélection

- Elu(e)s de la commune de Miramas
- Equipes techniques de la Ville de Miramas : Direction du centre technique municipal, Direction de l'aménagement et de l'urbanisme, Service Ville Durable
- Membre de la Commission d'attribution des aides économiques (Mirashop, CCIMP, Initiative Ouest Provence, CMA)

Afin de pouvoir organiser les visites du local et de vous remettre les documents techniques sur le local permettant de produire des plans, il vous est demandé de bien vouloir manifester votre intérêt pour cet appel à projet dès le démarrage de votre candidature par l'envoi d'un message à l'adresse j.richa@mairie-miramas.fr

3. Conditions d'entrée

Le local est proposé à la location dans le cadre d'un bail commercial dérogatoire d'une durée de deux ans. Ce bail commercial dérogatoire pourra être suivi de la signature d'un bail commercial 3/6/9.

La proposition du candidat retenu sera annexée au bail commercial dérogatoire. Le candidat retenu devra s'engager à maintenir le périmètre de l'activité proposée pendant toute la durée du bail. Toute modification de ce périmètre fera l'objet d'un avenant. Le montant du loyer sera calculé en fonction de la surface commerciale utile. Le montant du loyer sera calculé au tarif de 12 € HT mensuel du m² de surface commerciale utile.
Les taxes et charges inhérentes au fonctionnement de l'activité seront à la charge du porteur de projet (TEOM- eau, électricité, gaz, assurances...).
La taxe foncière restera à la charge du propriétaire (la ville).

Une licence 4 pourrait être louée par la ville de Miramas pour les besoins du projet au prix de 7 200 € pour les deux ans du bail dérogatoire.

4. Aménagement à la charge du porteur de projet

Le porteur de projet prendra à sa charge tous les travaux nécessaires à son activité et notamment :

- L'aménagement et l'installation de la cuisine et des postes de préparation,
- L'aménagement des zones techniques (magasin épicerie, chambre froide, gestion des déchets...),
- L'aménagement intérieur et extérieur des espaces de restauration,
- La décoration, l'ameublement, les mobiliers
- L'enseigne, les vitrophanies commerciales Etc.

Des devis détaillés, réalisés auprès de professionnels, devront être joints au dossier de candidature pour chacune de ces charges. Concernant l'aménagement des différentes zones du restaurant :

- La zone de livraison et de réception des denrées
- Le magasin épicerie et les chambres froides
- Les espaces dédiés à la gestion des déchets
- La cuisine et les postes de préparation
- La salle de restauration
- Les accès au restaurant

Les candidats confirmeront, par la remise d'un plan joint à leur dossier final, l'implantation de ces différentes zones dans le respect des principes de la marche en avant et des circuits dissociés propre /sale.

Concernant l'aménagement intérieur et extérieur, la décoration, l'enseigne, les vitrophanies commerciales. Les candidats devront joindre au dossier tous types de documents permettant d'apprécier l'aménagement et l'ambiance des lieux (plans, perspectives 3D, esquisses, planches-tendance, vue d'ambiance générale).

Le projet du candidat pourra prévoir des aménagements à la charge du propriétaire correspondant au clos et au couvert. Ils pourront, sous réserve du montant de l'enveloppe fixée par la ville, être envisagés avec le porteur de projet afin de ne pas dénaturer le projet. A cette fin, l'ensemble de ces aménagements devront être présentés par la remise de plans et de devis.

5. Critères de sélection

Les critères de sélection permettant d'apprécier la pertinence et l'attractivité du projet et la solidité financière du candidat sont les suivants :

• Le projet : Concept, éléments de différenciation, produits et services proposés, traçabilité des produits proposés, positionnement de l'offre, fonctionnement de

l'établissement, premiers partis-pris d'aménagement, contribution au projet de dynamisation du lac Saint-suspi et de ses abords, emploi (nombre, type, formations).

• La viabilité économique du projet : Garanties de financement du projet, business plan, budgets prévisionnels d'exploitation, investissements pour l'équipement technique, l'agencement du local et de la terrasse, la décoration.

• Le porteur de projet : Motivation, expériences

6. Modalités de remise des propositions

Les candidatures seront envoyées sous pli recommandé avec accusé de réception postale ou déposées sous pli fermé, contre récépissé à l'adresse suivante : Appel à Projet Restaurant du Lac Saint-Suspi Service Urbanisme Hôtel de ville Place Jean Jaurès 13140 Miramas **avant le 6 septembre 17h.**
Elles pourront également être envoyées par email : j.richa@mairie-miramas.fr. La date d'envoi de l'email fera foi.

Renseignements au 04.90.58.79.51 - j.richa@mairie-miramas.fr

7. Porteur de projet

Nom :
Prénom :
Adresse :
Code postal :
Ville :
Adresse mail :
Téléphone portable :

Intitulé de l'activité / Nom du projet :

Situation actuelle :

Expériences professionnelles :

Votre projet

Description détaillée du concept :

Description détaillée du projet, des services / produits proposés / traçabilité :

Description de vos fournisseurs

Description des règles de fonctionnement de votre activité (jours et horaires d’ouverture) :

Nombre de couverts moyens envisagés (midi, soir, hebdomadaire) :

Description de l’offre dans les heures creuses :

Positionnement et gamme de prix :

Description de vos aménagements et de vos contraintes techniques. Les candidats confirmeront, par la remise d’un plan joint à leur dossier final, l’implantation de ces différentes zones dans le respect des principes de la marche en avant et des circuits dissociés propre / sale :

Description de vos partis-pris d’aménagement intérieur (décoration, expérience client...). Les candidats joindront au dossier tous types de documents permettant d’apprécier l’aménagement et l’ambiance des lieux (plans, perspectives 3D, esquisses, planches-tendance, vue d’ambiance générale) :

Grandes tendances de l’étude de marché (Concurrence, cibles, positionnement de votre activité...) :

Vos éléments de différenciation :

Emplois (nombre, type, formations) :

Description de votre stratégie de communication :

Animation et événementiel envisagés :

L’accompagnement de votre projet

Partenaires (financiers comptables, associatifs, …)
Type d’accompagnement :

Plan de financement du projet :
Investissements

Acquisition / aménagement de la cuisine et des zones techniques
Acquisition de matériel de cuisine et vaisselle
Acquisition du mobilier et des équipements pour la salle et la terrasse
Décoration
Constitution du stock
Frais de communication

Ressources

Apport personnel
Crédit

Chiffre d’affaire annuel prévisionnel sur 3 ans (un budget prévisionnel d’exploitation détaillé sur trois ans sera à joindre au dossier de candidature) :

Année 1 :
Année 2 :
Année 3 :
Comment justifiez-vous l’évolution du chiffre d’affaires ?

Pièces à joindre
(Liste non exhaustive)

•Etude de marché
•Plan d’implantation et d’aménagement des différentes zones techniques du restaurant dans le respect des principes de la marche en avant et des circuits dissociés propre / sale
•Documents permettant d’apprécier l’aménagement et l’ambiance des lieux (plans, perspectives 3D, esquisses, planches-tendance, vue d’ambiance générale)
•Devis pour l’aménagement des différentes zones du restaurant
•Budget prévisionnel d’exploitation