Commune d'Hermance

EX

Cahier des charges

Boulangerie – Tea-room d'Hermance

Décembre 2024

Boulangerie Tea-room 2
Contexte et environnement 2
Les attentes de la commune 2
Profil du prestataire 2
Généralité 2
Mission du restaurant 2
Type de contrat 3
Politique d'achats 3
Politique tarifaire 3
Boulangerie Tea-Room ..... **Erreur ! Signet non défini.**
Inventaire matériel 4
Politique de qualité 4
Hygiène et sécurité 4
Politique d'achats responsables 4
Responsabilité 4
Suivi de la qualité 4
Responsabilité des charges entre la commune et le prestataire 5
Responsabilité sociale 5
Dispositions diverses 5
Publicité 5
Soumission 5
Modalité de réponse à l'appel d'offre 5
Agenda et contact 5

Boulangerie Tea-room

Contexte et environnement

La Commune d'Hermance est propriétaire de l'immeuble « La Couronne » sis à la route d'Hermance, lequel dispose d'un local commercial dévolu à l'exploitation d'une « Boulangerie-Tea-room.

Ce dernier se situe au rez-de-chaussée d'un immeuble locatif et jouit d'une petite terrasse donnant sur la route d'Hermance. Cet établissement public s'inscrit dans un tissu commercial d'une certaine densité, puisque la commune compte quatre restaurants, deux « buvettes », ainsi qu'une épicerie. Ces commerces animent la vie villageoise et ont chacun leurs spécificités, il est attendu de la future gérance que son concept s'insère dans cette tendance.

Les attentes de la commune

La Commune cherche à déléguer auprès d'un prestataire professionnel la prise en charge de l'exploitation de cette Boulangerie – Tea-Room.

Outre la bonne gestion des charges fonctionnelles détaillées dans la suite de ce document, la Commune attend de la part du prestataire un engagement conforme aux valeurs prônées par la municipalité. Cela s'exprime par une participation active à la vie communautaire, villageoise et régionale. Un esprit « simple, gourmand et chaleureux » devra être insufflé au nouvel établissement afin que ce dernier retrouve une place centrale dans la vie d'Hermance.

De bonnes pratiques éthiques et environnementales allant de soi, une politique d'achat auprès de l'économie de proximité (circuit court) sera fortement encouragée, et valorisée lors de la sélection du candidat.

Profil du prestataire

Le prestataire sera idéalement détenteur d'un certificat fédéral de capacité en « Boulanger-pâtissier-confiseur », ou tout autre diplôme équivalent, mais devra être en tous les cas au bénéfice d'un diplôme de cafetier-restaurateur (anciennement patente), pour l'exploitation de l'espace tea-room.

Le prestataire et son équipe devront montrer une curiosité et une envie de s'inscrire dans la démarche du projet tel que décrit ci-dessus.

Généralité

Mission de la Boulangerie Tea-Room

La volonté de la Commune pour ce commerce est de créer, un lieu convivial, détendu, simple et chaleureux, dans lequel chacun pourra se retrouver et se faire plaisir.

En ce sens, la Commune attend de la gérance qu'elle propose au minimum à la vente :

- Différentes sortes de pain
- Viennoiseries et pâtisseries sucrées
- Sandwichs et pièces salées
- Boissons chaudes et sodas
- Alcool uniquement aux heures des repas (bières et vin)

Afin de ne pas concurrencer les autres commerces communaux (épicerie et Croix fédérale), la vente de denrées alimentaires ainsi que la confection de plats du jour ne seront pas autorisées.

De par sa situation sur la commune et son importance, la boulangerie tea-room devra être ouverte au minimum 5.5 jours/semaine (week-end obligatoire) et les jours de fermeture devront être choisis d'entente avec la commune.

Les horaires d'ouverture seront aussi larges que possible et tiendront compte du respect de la législation applicable et des besoins de la clientèle. Ils seront fixés d'entente avec la commune.

La terrasse peut être exploitée à l'année.

Type de contrat
Un contrat de gérance libre (pas de propriété du fonds de commerce) est prévu pour une durée de 5 ans reconductible. Le loyer de l'établissement : 2'000.- /mensuel.

Politique d'achats
La commune souhaite que le prestataire appuie sa politique d'achats sur un réseau de proximité (producteurs/transformateurs/distributeurs), en tirant parti au maximum des produits frais et locaux disponibles dans la région.

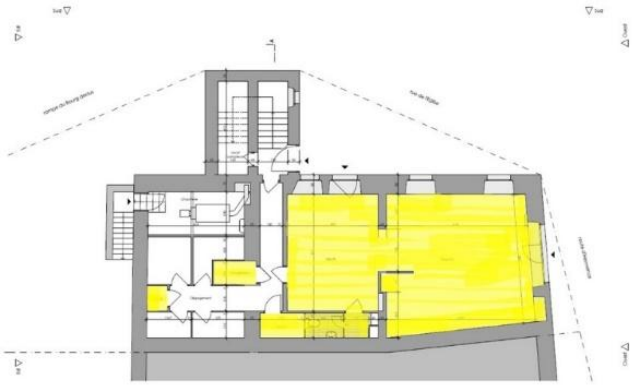
Une dynamique de contractualisation auprès des producteurs locaux est encouragée, de manière à soutenir les artisans du village et de la région.

Politique tarifaire
Vu l'orientation « populaire » voulue par la commune, la politique tarifaire du commerce doit garantir une accessibilité financière à ses prestations pour un large éventail de clients.

Des boissons non alcoolisées doivent être proposées en permanence à un prix inférieur au premier prix des boissons alcoolisées en conformité avec les dispositions de la LRDBHD.

Les prix des consommations et de la restauration ne seront pas supérieurs à ceux recommandés par la Fédération des cafetiers-restaurateurs du Canton de Genève.

L'arcade
Composé de 2 espaces distincts ainsi que de 3 réduits, la surface totale du commerce est de ± 70 m^2, soit :



Inventaire matériel

Comptoir réfrigéré

10 tables bistrots

Salamandre Bartscher

Lave verres

Sèche mains

Four Piron ventilé

Politique de qualité

Le prestataire mettra en œuvre un dispositif adapté aux multiples exigences de qualité inhérente aux prestations.

Hygiène et sécurité

Le prestataire respectera les dispositions légales en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, appliquant les procédures standards relatives :

- aux locaux et équipements
- au personnel et au plan de formation de celui-ci
- à la gestion des déchets
- à la transformation et la distribution de denrées alimentaires
- aux systèmes documentaires et aux autocontrôles
- aux enquêtes épidémiologiques en cas de toxi-infection alimentaire
- à l'information mise à disposition du public.

Politique d'achats responsables

Le prestataire veillera à suivre les recommandations en matière d'achats responsables, non seulement pour ce qui est des denrées alimentaires et autres produits consommables, mais également, pour ce qui est des produits d'entretien.

Responsabilité

Suivi de la qualité

La commune et le prestataire s'engagent mutuellement à mettre en œuvre les mesures appropriées au maintien et à l'augmentation de la qualité des services.

Responsabilité des charges entre la commune et le prestataire
La répartition des charges entre la commune bailleuse et le prestataire suivra le tableau reproduit en annexe.

Responsabilité sociale
Une responsabilité sociale est attendue de la part du prestataire, notoirement par le biais du respect de la Convention collective régissant le secteur.

La formation adéquate du prestataire et des membres responsables de son équipe devra être attestée. En outre, un plan de formation continue en matière de normes de Qualité devrait être établi.

Par ailleurs, une politique sociale en matière d'encouragement du personnel (pour le service ou le nettoyage) est encouragée. Des personnes handicapées, chômeuses ou en voie d'intégration pourraient être favorisées dans des postes à moindre qualification.

Dispositions diverses

Publicité
En regard du caractère classé du site, aucune modification de l'aspect extérieur de l'arcade, par la pose de panneaux ou de tout autre type de publicité, ne sera autorisée. Il ne sera également pas permis d'utiliser de manière visible pour la clientèle, le matériel publicitaire reçu des fournisseurs.

Soumission

Modalité de réponse à l'appel d'offre
Les candidats répondront à l'appel d'offres par le biais d'un dossier reprenant les éléments du présent cahier des charges ainsi qu'un plan financier.

Agenda et contact
Les réponses à l'appel d'offres doivent parvenir à la Mairie au plus tard **le 23 février 2025**.

Adresse : **Confidentiel**, Mme le Maire, Karine Bruchez, Mairie d'Hermance, rue de l'Eglise 1, Case postale 2, 1248 Hermance

Date de début de contrat : dès que possible.

Arcade	Commune	Prestataire
Maintenance lourde	X	
Mise en conformité	X	
Entretien au quotidien		X
Matériel de sécurité / incendie	X	
Inventaire (entretien courant)		X
Inventaire (remplacement sauf tables)	X	
Chaises & tables supplémentaires (y.c terrasse)		X
Vaisselle		X
Matériel et logiciel d'encaissement		
Matériel (serveur et postes caisses)		X
Logiciels		X
Consommables		X
Titres de paiement informatique		X
Maintenance du système		X
Petit matériel		
Fourniture (dotation de base)		X
Renouvellement		X
Fluides		
Téléphone (abonnement/communications)		X
Système wi-fi		X
Eau – Gaz -Electricité		X
Chauffage - Climatisation		X
Contrats de nettoyage éventuels et travaux		
Sols		X
Murs au-delà de 2 mètres, plafonds, vitres		X
Canalisations	X	
Décoration et signalétique		X
Enlèvement des déchets		X
Plantes vertes		X
Nettoyages quotidiens		
Tea-Room		X
Terrasse		X
WC de l'établissement		X
Fournitures diverses et consommables		
Fourniture de fonctionnement		X
Produits d'entretien		X
Salaires et charges sociales		
Toutes taxes inhérentes à l'activité		X
Divers		
Assurances RC, risques locatifs, divers contrôle		X