



# EX

## Appel à candidatures

### Exploitation & gestion Café-Restaurant « Le Quai »

Avril 2025



*Crédit photo : j.Guido*



## Café-Restaurant « Le Quai »

### Contexte et environnement

Sis au sein d'une maison villageoise, acquise par la Commune en 2010 et transformée en 3 appartements et un établissement public, le Café-Restaurant du Quai a ouvert ses portes le 31 mai 2015.



Au bénéfice d'une magnifique terrasse bordant le lac, cet établissement public d'une surface intérieure totale de 236m<sup>2</sup> (70 couverts et 80 pour la terrasse) s'inscrit dans un tissu commercial d'une certaine densité puisque la commune forte de 1'253 habitants compte quatre restaurants (y.c le Quai), deux « buvettes », une épicerie et une boulangerie. 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.

Par cet appel à candidatures, les Autorités communales définissent un cadre clair et constructif afin de permettre au futur exploitant d'être guidé par une vision partagée.

### Les attentes de la commune

La commune cherche à déléguer auprès d'un prestataire professionnel la prise en charge de l'exploitation du Café-Restaurant « Le Quai ».

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. Davantage qu'un simple Café-Restaurant, cet établissement est un espace de convergence et de convivialité, un lieu où une majorité de la population doit se sentir à l'aise, une institution qui permet de maintenir et de créer des liens entre habitants de la commune et visiteurs, sans à priori quant à la condition sociale de la clientèle.

En sus, le gérant aura pour mission de promouvoir la réputation du « Quai » tant par la qualité de son accueil que par celle de sa restauration.

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 détenteur du diplôme de cafetier-restaurateur (anciennement patente).

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.

En plus de remplir les critères fonctionnels et nutritionnels adaptés aux charges détaillées ci-après, il est attendu, dès l'étape du dossier de candidature, des idées ou des projets liés à l'exploitation de ce Café-Restaurant et notamment en lien avec les différentes saisons.



## Généralité

### Concept de l'exploitation du Café

La volonté de la commune pour ce Café-Restaurant est de créer, en priorité pour les habitants du village, ainsi que pour ceux de la région alentour, un lieu convivial, détendu, simple et chaleureux, dans lequel chacun pourra se retrouver et se faire plaisir que cela soit en famille (accent mis sur l'accueil des enfants), entre amis ou encore entre membres des nombreuses sociétés villageoises.

En ce sens, la commune demande à la gérance d'avoir :

- Un service de restauration (midi et soir).
- Un espace café et « apéro » ouvert également en dehors des heures de restauration

De par sa situation sur la commune et son importance, le restaurant devra être ouvert au minimum 5.5 jours/semaine (week-end obligatoire) et les jours de fermeture (y.c vacances ) 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.

L'exploitation de la terrasse est permise du 1<sup>er</sup> mars au 31 octobre. En dehors de ces dates, le mobilier sera remisé par le gérant, à ses frais. Tout au plus, la commune pourra accorder la gratuité de l'occupation de son domaine public pour l'installation d'un container de stockage.

### Condition d'exploitation du Café-Restaurant

L'exploitant doit assurer et assumer seul l'entière et la complète responsabilité de la gestion et de la bonne marche de l'exploitation du Café-Restaurant « Le Quai ». Il doit être organisé et avoir les compétences requises en matière de restauration. L'exploitant doit mettre en place un service à table efficace et avenant tant en salle et qu'en terrasse.

### Type de contrat

Un contrat de gérance libre (pas de propriété du fonds de commerce) est prévu pour une durée initiale de 5 ans, puis reconductible d'année en année. Loyer mensuel : 8'500.- (sans les charges).

### 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 restaurant doit garantir une accessibilité financière à ses prestations pour un large éventail de clients. Une carte simple, renouvelée périodiquement, à des prix attractifs à midi (plat du jour obligatoire) ainsi que pour la restauration du soir, devra être proposée.

La carte des boissons inclura une variété suffisante de boissons non-alcoolisées et alcoolisées. La carte des vins devra quant à elle proposer en majorité des vins du terroir. Des vins au verre devront également être proposés à prix raisonnable ainsi que des bières pression tant à midi que le soir.

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.



A titre indicatif, la carte doit offrir une certaine variété (p.ex . un plat de viande, un plat de poisson, un plat végétarien, des salades et une ou deux spécialités), être de qualité et créative.

### Labels

Les plats et menus proposés aux clients devront dans tous les cas répondre à des exigences en matière de qualité nutritionnelle et d'une labellisation type GRТА ou « Fait maison ».

D'autres labellisations sont envisageables.

### Prestations : café, restaurant, évènements

#### Restauration

Composé de 4 espaces distincts, de 2 petites et une grande terrasse, le restaurant peut accueillir environ 70 personnes à l'intérieur, répartis de la manière suivante (plans détaillés en annexe) :

- Espace « café – bar » ( 44.2 m<sup>2</sup>) : 12 couverts
- Salle rdc côté Lac ( 25.1 m<sup>2</sup>) : 14 couverts
- Salle 1<sup>er</sup> étage (22.6 m<sup>2</sup>) : 20 couverts
- Salle 2<sup>ème</sup> étage (22.2 m<sup>2</sup>) : 24 couverts
- Terrasse couverte rdc côté rue du Midi (12.5 m<sup>2</sup>) : 10 couverts
- Terrasse couverte 1<sup>er</sup> étage (12.6 m<sup>2</sup>) : 8 couverts
- Terrasse sur le Quai (180 m<sup>2</sup>): 80 couverts



#### Techniques et espaces de services

Au rez-de-chaussée : Cuisine professionnelle (22m<sup>2</sup>) équipée (détails en annexe inventaire), plonge (9m<sup>2</sup>) et espaces de service (11m<sup>2</sup>), entrée de service et stockage (8m<sup>2</sup>).

Au 1<sup>er</sup> étage : Hall (20m<sup>2</sup>), vestiaire personnel (9m<sup>2</sup>), bureau (11.5m<sup>2</sup>), espace de service avec monte-plat (7.4m<sup>2</sup>)

Au 2<sup>ème</sup> étage : Hall (1.4m<sup>2</sup>), local technique ventilation (17m<sup>2</sup>)

Un deux pièces de 33 m<sup>2</sup> (en vert) agrémenté d'un petit jardin et attendant au Café-Restaurant peut également être loué avec ce dernier. Loyer mensuel 1'500 F (charges comprises).



### **Espaces café**

L'espace « café-Bar » devra faire également office de « café », ouvert dès le matin. Des desserts et en-cas pourront également être servis en dehors des repas et quelques tables devront être laissées aux consommateurs de boissons, notamment à l'heure de l'apéritif.

### **Restauration**

Le futur exploitant établira une carte des mets variée, tant en termes de type de mets (y.c proposition simple) que de gamme de prix.

Il privilégiera les produits de saison et utilisera, dans la mesure du possible, les produits du terroir.

L'exploitant proposera une restauration de qualité et créative, comprenant au moins trois possibilités de petite restauration (par exemple fondues, salades, autres mets cuisinés, etc.) ainsi qu'une proposition d'un plat du jour à midi (au prix du marché), ainsi que des amuse-bouches accompagnant l'apéritif et des desserts servis aussi en dehors des repas.

L'exploitant doit viser, obtenir et maintenir plusieurs labels tels que « GRTA » / « Ambassadeur du terroir genevois » ou autre certification « Fait maison ».

### **Évènements extraordinaires, privatisations**

Des événements extraordinaires seront possibles, toutefois, ceux-ci ne devront pas excéder une fréquence de 2 fois par mois afin de ne pas pénaliser les clients habituels du restaurant.

Dans le cadre de son activité, et au vu de la situation géographique du restaurant, le prestataire veillera notamment à prendre toutes les mesures pour éviter des conflits avec le voisinage et à limiter au maximum, et à un niveau admissible, les nuisances sonores et lumineuses (notamment sur la terrasse), conformément à la législation en vigueur.

### **Politique de qualité**

#### **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.

#### **Personnel**

L'exploitant engagera du personnel compétent qui doit offrir toute garantie de bonne vie et mœurs et être titulaire d'un permis de travail en cours de validité. L'exploitant respectera scrupuleusement la législation en matière du droit du travail, de sécurité sur le lieu du travail et d'hygiène du personnel. L'exploitant est seul engagé



contractuellement à l'égard du personnel et responsable du versement des salaires et de toutes les cotisations sociales obligatoires dues et, le cas échéant, du versement de l'impôt à la source. L'exploitant doit également respecter la Convention collective de travail (CCNT) pour les hôtels, cafés-restaurants, ainsi que la législation relative à la restauration, le débit de boisson, l'hébergement et le divertissement.

### **Autorisation d'exploiter, impôts, taxes et primes d'assurance**

L'exploitant doit obtenir l'autorisation d'exploiter un établissement public et prendre en charge l'émolument lié à l'obtention de cette autorisation. L'exploitant doit prendre en charge tous les impôts, taxes et primes d'assurance liés à la gestion du café.

### **Sous-traitants et sous location**

L'exploitant n'est pas autorisé à sous-traiter à des tiers la gérance qui lui est confiée.

L'exploitant n'est pas autorisé à sous-louer ou mettre à disposition d'un tiers, même gratuitement, tout ou partie des locaux confiés.

### **Dispositions diverses**

#### **Equipement**

La Commune met à disposition de l'exploitant un bâtiment équipé d'une installation de chauffage, de ventilation, d'eau, d'électricité, de téléphonie.

Le contrôle et la maintenance des dispositifs du système de sécurité incendie sont à la charge de la commune.

Les frais d'utilisation, d'abonnements des services susmentionnés et des fluides sont à la charge de l'exploitant.

La commune met à disposition les équipements techniques fixes de cuisine (voir annexe inventaire). L'exploitant assurera l'entretien courant permettant de conserver leur excellent état. Annuellement et ou sur demande de la Commune, l'exploitant devra fournir les preuves relatives aux suivis d'entretien des équipements techniques.

L'exploitant aura la charge de mettre à disposition les équipements techniques fixes pour le fonctionnement du bar (voir annexe inventaire).

L'exploitant devra installer tous les appareils mobiles nécessaires au fonctionnement d'une cuisine performante et permettant de répondre aux exigences du cahier des charges.

La commune cèdera à l'exploitant le mobilier intérieur et extérieur (voir annexe inventaire) du Café-Restaurant charge à ce dernier, par la suite de l'entretenir et de le renouveler.

#### **Entretien du Café-Restaurant et évacuation des déchets**

L'exploitant est responsable des travaux d'entretien, de nettoyage, de désinfection et de réparation courante commandée par la jouissance des locaux, de la terrasse, et des installations fixes mises à dispositions.

L'exploitant est responsable de la gestion et de l'évacuation des déchets engendrés par l'exploitation du café conformément à la législation en vigueur. Ainsi, il devra notamment conclure un contrat spécifique avec un transporteur, pour l'évacuation des déchets ménagers. Il veillera également à ce qu'aucune nuisance émanant des installations dont il a la charge ne portent le moindre préjudice aux locataires de l'immeuble et au voisinage proche, en particulier :

- Protection contre le bruit
- Émanation d'odeurs ou de fumée, notamment de la part de la clientèle
- Hygiène et protection contre les nuisibles

Les frais d'entretien sont à la charge de l'exploitant.



## Publicité

En regard du caractère classé du site, aucune modification de l'aspect extérieur du Café-Restaurant, 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

Dans son offre, le candidat devra donner toutes les indications requises dans le cahier des charges et remettre tous les documents exigés.

En outre, il devra produire toutes les preuves d'aptitude et les conditions de participation énumérées dans le présent document.

### Agenda et contact

Les réponses à l'appel d'offres doivent parvenir à la Mairie d'Hermance au plus tard **le vendredi 2 mai 13h00**. **Aucun délai supplémentaire ne sera accordé.**

Une visite des lieux est organisée pour l'ensemble des candidats, le lundi 14 avril à 14h30. En cas d'intérêt, veuillez annoncer impérativement votre présence à M. Mathieu Dardel (m.dardel@hermance.ch)

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.

### Conditions de participation

Le soumissionnaire s'engage à produire avant le début de l'exploitation du Café-Restaurant et dans le délai imparti par la Commune les pièces suivantes :

1. Déclaration du soumissionnaire indiquant l'effectif de la main d'œuvre permanente ;
2. Attestation justifiant que la couverture du personnel du soumissionnaire en matière d'assurance sociales obligatoires (AVS, AI, AC, APG, LMat, LAA, LPP) est garantie conformément à la législation en vigueur au siège social de l'entreprise et que le soumissionnaire est à jour avec le paiement de ses cotisations.
3. Attestation certifiant, pour le personnel du soumissionnaire travaillant sur le territoire genevois, soit que le soumissionnaire est lié par la convention collective de sa branche applicable à Genève, soit qu'il a signé auprès de l'Office cantonal de l'inspection et des relations du travail (OCIRT), un engagement à respecter les usages de sa profession en vigueur à Genève, notamment en ce qui concerne la couverture du personnel en matière de retraite, de perte de gain en cas de maladie, d'assurance accident et d'allocation familiales.
4. Attestation émise par l'autorité fiscale compétente, justifiant que le soumissionnaire s'est acquitté de ses obligations en matière d'impôts à la source retenus sur les salaires du personnel qui y es soumis ;
5. Déclaration concernant le respect du principe d'égalité des droits entre hommes et femmes au sein de l'entreprise.

### Critères d'aptitude

Le soumissionnaire doit remplir les critères ci-dessous :

- Présenter des garanties de pérennité et de solvabilité de son entreprise ;
- Justifier d'expérience réussies dans le domaine de la cuisine pour un marché de taille et de nature similaire.

### Preuves d'aptitude

Le soumissionnaire produira les documents qu'il juge utile, soit notamment :

- Extrait du registre du commerce
- Extrait de l'Office des poursuites et faillites
- Chiffres d'affaires durant les trois dernières années d'un établissement déjà géré par le soumissionnaire



- Une preuve financière d'être en possession de liquidité suffisante en regard de la taille de l'établissement.
- Description de l'organisation proposée, des garanties offertes pour remplir le marché notamment pour satisfaire aux exigences de la Commune
- Un CV complet
- Une copie des diplômes
- 2 références (Noms et numéros de téléphone) pouvant attester des compétences professionnelles
- Un business plan prévisionnel (compte d'exploitation sur 5 années)
- Carte type de l'offre envisagée (accompagnée des prix)
- Copie du diplôme de cafetier-restaurateur (anciennement patente)
- Extrait de non-poursuites
- Lettre de motivation



Locaux du restaurant	Commune	Prestataire
Maintenance lourde (bâtiment)	X	
Mise en conformité (bâtiment)	X	
Entretien au quotidien		X
Matériel de sécurité / incendie	X	
Tables et chaises		X
Vaisselle		X
<b>Gros matériel de cuisine fixe</b>		
Renouvellement		X
Maintenance appareils		X
Réparation		X
Mise en conformité		X
<b>Matériel et logiciel d'encaissement</b>		
Matériel (serveur et postes caisses)		X
Logiciels		X
Consommables		X
Titres de paiement informatique		X
Maintenance du système		X
<b>Petit matériel de cuisine</b>		
Fourniture (dotation de base)		X
Renouvellement		X
<b>Fluides</b>		
Téléphone (abonnement/communications)		X
Système wi-fi		X
Eau – Gaz -Electricité		X
Chauffage – Climatisation		X
<b>Contrats de nettoyage éventuels et travaux</b>		
Sols		X
Murs au-delà de 2 mètres, plafonds, vitres		X
Canalisations	X	
Gaine d'extraction et extracteurs		X
Hottes		X
Filtres à graisses		X
Récupération des huiles de friteuse usagées		X
Dératisation et désinsectisation		X
Décoration et signalétique		X
Vidange du bac à graisse		X
Enlèvement des déchets		X
Plantes vertes		X
<b>Nettoyages quotidiens</b>		
Espace restaurant		X
Cuisine et son matériel		X
Terrasse et jardin		X
WC accessibles au public		X
<b>Fournitures diverses et consommables</b>		
Fourniture de fonctionnement		X
Produits d'entretien		X
<b>Salaires et charges sociales</b>		
Toutes taxes inhérentes à l'activité		X
<b>Divers</b>		
Assurances RC, risques locatifs, divers contrôle		X