Buvette Port Gitana à Bellevue
Cahier des charges

1. Objet proposé à la location

La Commune de Bellevue lance un appel d'offres afin de confier l'exploitation de la Buvette Gitana à un-e exploitant-e, capable de gérer l'établissement de manière professionnelle et d'y proposer une offre conviviale, accessible et qualitative.

L'objet proposé à la location est la Buvette sise à Port Gitana, 312a route de Lausanne, 1293 Bellevue (bâtiments n^{os} 1934,1935,1936 sur la parcelle n° 3386).

La Buvette et sa terrasse offrent une vue directe sur le port, le lac et le Mont-Blanc. Elle se trouve face à la plage Gitana et à côté de l'auberge de Port Gitana, qui dispose d'un hôtel et d'un restaurant. Elle bénéficie d'une situation centrale, proche des commerces et de l'école, et est facilement accessible. L'arrêt de bus « Mairie » (ligne 52 et bus des plages 29) se trouve à proximité immédiate et les gares du Leman Express de Genthod-Bellevue et des Tuileries, ainsi que le parking Gitana sont situés de l'autre côté de la route de Lausanne.

La Buvette n'est pas chauffée et le site est mis sous vidéosurveillance.



La Commune recherche un profil expérimenté et impliqué dans l'exploitation, doté d'un véritable sens de l'accueil et de la collaboration. Cet appel d'offres s'adresse à un-une exploitant-e qui souhaite faire vivre la Buvette Gitana et en faire une adresse appréciée aussi bien des habitants de la Commune que de ceux venant d'ailleurs.

2. Critères pour faire acte de candidature

Les conditions pour déposer sa candidature sont les suivantes :

- Être de nationalité suisse, ou en possession d'un permis d'établissement ou de séjour en Suisse ;
- Posséder un certificat de capacité de cafetier-restaurateur ;
- Justifier d'une expérience professionnelle confirmée dans le domaine de la restauration ;
- Satisfaire aux exigences légales relatives à la profession (moralité, antécédents) ;
- Être domicilié sur la commune ou à proximité ;
- Remettre un dossier de candidature complet (voir appel de candidatures – Buvette Port Gitana).

3. Espaces mis à disposition

La Buvette dispose des espaces suivants (surfaces approximatives) :

- Espace cuisine de 14 m^2 ;
- Terrasse de 158 m^2 ;
- 1 WC femme/handicapés de 3 m^2 ;
- 1 WC homme de 3 m^2 ;
- 2 WC séparés homme/femme de 1.2 m^2 ;
- Local technique de 7 m2, dont dépôt de 3.5 m^2 ;
- Local de stockage de 14 m^2 ;
- 18 casiers à clé.

Les murs sont en crépis et en peinture.

Équipement de la cuisine :

- 1 évier avec deux bacs ;
- 1 armoire congélation sous comptoir ;
- 1 lave-verres industriel avec panier 500x500 mm ;
- 1 machine à cubes de glace ;
- Tablettes de rangement.

Équipement de la terrasse

- 3 tables hautes 75x75 et 8 tabourets ;
- 14 tables 80x80 et 56 chaises avec résistance aux UV et intempéries.

4. Prestations proposées

Les prestations minimales qui doivent être proposées par l'exploitant-e sont les suivantes :

- Petite restauration (tels que sandwichs et mini-sandwichs enfants, paninis, snacks, hot-dogs, quiches, salades, planchettes apéro, etc.), durant les heures d'ouverture ;
- Si possible, en semaine, un plat du jour à prix attractif ;
- Une offre de petite restauration permettant un service rapide après les manifestations organisées par la commune ;
- Boissons froides (soda, etc.) et chaudes (café, thé, chocolat) avec au moins une boisson (hors eau) de 3dl minimum, proposée en tout temps au prix maximum de CHF 3.- ;

- Boissons alcoolisées (bière, vin, cocktails, etc.) ;
- Eau du robinet gratuite.

L'exploitant-e a la possibilité de proposer des animations (petits concerts, groupes de musique) ne demandant aucune infrastructure supplémentaire. Celles-ci doivent obligatoirement être annoncées à la mairie, au moins 15 jours avant l'évènement. Le voisinage est également avisé, aux mêmes conditions.

5. Obligations et interdictions

- L'exploitant-e a l'obligation d'accepter le paiement en cash, les cartes bancaires et les paiements de type Twint ;
- La vente de tabac et de cigarettes électroniques est interdite ;
- L'exploitant-e prendra toutes les dispositions nécessaires, en tout temps, en vue de n'engendrer aucune nuisance pour le voisinage ;
- La préférence sera donnée aux produits locaux et de saison.

6. Jours et horaires d'ouverture

L'exploitation de la Buvette a lieu sept jours sur sept, sauf conditions météorologiques défavorables.

Les horaires d'ouverture ne pourront pas commencer avant 7h30 (8h les samedis et les dimanches) et s'étendre au-delà de 23h (minuit les vendredis et les samedis).

À tout le moins, la buvette devra être ouverte entre 11 heures et 21h heures du lundi au jeudi et les dimanches, et entre 11h à 22h les vendredis et samedis

lorsque les conditions météorologiques sont mauvaises, l'exploitant est autorisé à procéder à une fermeture anticipée de l'établissement, par dérogation aux horaires définis ci-dessus.

Lors de manifestations communales, la Buvette devra rester ouverte 30 minutes après la fin de l'événement.

Durant les horaires d'ouvertures de la Buvette, l'accès aux WC sera garanti au public, et ce, gratuitement.

7. Loyer

Le montant du loyer est fixé à 7% du chiffre d'affaires, mais au minimum à CHF 2'000.- par mois.

Par chiffre d'affaires, on entend toutes les recettes brutes, TVA comprise, provenant de la vente de boissons, de restauration, et toute autre recette découlant de l'exploitation de la buvette.

8. Garantie

Le locataire doit fournir à la Commune une garantie bancaire d'un montant de CHF 4'000.-.

9. Durée, reconduction et résiliation du contrat

Le contrat de bail est conclu pour une durée déterminée, soit du 13 mars 2027 au 17 octobre 2027.

Le contrat prendra fin, sans congé, à l'expiration de la durée convenue, soit au 17 octobre 2027. Aucune prétention de l'exploitant-e, de quelque nature qu'elle soit, ne pourra être admise.

Après cette date, les parties peuvent convenir de reconduire le contrat pour une nouvelle durée déterminée de 3 ans. Toutefois, avant de se prononcer sur cette reconduction et de fixer les conditions pour les saisons 2028, 2029 et 2030, la Commune entend faire le bilan à l'issue de la première saison d'exploitation.

En cas de non-respect d'une obligation contenue dans le présent cahier des charges et des conditions fixées par la Commune, ou en cas de modification du concept sans avoir obtenu l'accord du bailleur, la Commune se réserve le droit de mettre un terme immédiat au contrat si un avertissement écrit est resté sans effet.

L'exploitation de la Buvette peut être envisagée pendant la saison hivernale. Un concept d'exploitation pourra être soumis par l'exploitant.

10. Conditions d'exploitation et responsabilité de l'exploitant-e

L'exploitant-e doit répondre aux conditions suivantes :

- Assurer personnellement l'exploitation de la Buvette ;
- Se conformer aux exigences édictées par la Commune ;
- Être titulaire de l'autorisation d'exploitation délivrée par la police du commerce et de lutte contre le travail au noir ;
- Être membre d'une association professionnelle et respecter les normes de la convention collective réglant les conditions de travail dans les cafés-restaurants, ainsi que les lois et règlements sur les établissements publics, notamment la Loi sur la restauration, le débit de boissons et l'hébergement (LRDBH), le Règlement d'exécution de la loi sur la restauration, le débit de boissons et l'hébergement (RRDBH), ainsi que la Loi sur la vente à l'emporter des boissons alcooliques (LVEBA) et le Règlement d'exécution de la loi sur la vente à l'emporter des boissons alcooliques (RVEBA) ;
- Ne servir de boissons alcoolisées ni aux personnes n'ayant pas atteint l'âge légal ni aux personnes en état d'ébriété. En cas de doute quant à l'âge d'une personne, l'exploitant-e exigera une pièce de légitimation (passeport, carte d'identité ou permis de conduire) avant de lui servir des boissons alcoolisées.
- Engager, dans la mesure du possible, du personnel local, domicilié dans la Commune ou dans une commune avoisinante.

En cas de violation de la législation et/ou réglementation, notamment applicable à ses activités d'exploitation de la Buvette, ou de tout autre comportement illicite dans le cadre de l'exploitation de celle-ci, l'exploitant-e relèvera la Commune de toute responsabilité et l'indemnisera de tout dommage direct ou indirect.

Toutes les mesures de sécurité prescrites par la bailleresse ou toutes autres autorités compétentes doivent être respectées.

11. Charges d'exploitation

Sont à la charge de l'exploitant-e tous les frais liés à l'exploitation de l'objet loué, soit notamment :

- Les charges liées à l'obtention de l'autorisation d'exploiter la buvette à son nom ;
- Les charges d'électricité ;
- Les impôts, taxes, frais d'autorisation, redevances et primes d'assurances relatifs et nécessaires à l'exploitation de l'objet loué ;
- Les charges relatives aux divers contrats d'entretien obligatoires que l'exploitant devra conclure, des installations mises à sa disposition (dont les équipements de cuisine), ainsi que ceux concernant ses propres installations ;
- Les charges liées aux réparations et travaux d'entretien sur les installations et équipements mis à sa disposition ;
- Les charges liées à l'élimination des déchets.

12. Tri des déchets et propreté

Il incombe à l'exploitant-e de :

- Minimiser les déchets sauvages et l'impact environnemental de son activité, en utilisant notamment des contenants réutilisables pour les boissons et la nourriture ;
- N'employer aucune matière plastique à usage unique (pailles, verres, vaisselle, couverts, etc.) autre que le PET (recyclable) ;
- Veiller à ce que les déchets produits par son activité soient triés ;
- Se charger de l'évacuation quotidienne des déchets produits ;
- Prendre connaissance et se conformer strictement aux directives cantonales et communales en matière de déchets et au concept communal de gestion des déchets ;
- Apporter un soin particulier à l'aspect extérieur et intérieur de la buvette, qui devra être maintenue dans le temps dans un état général irréprochable ;
- S'assurer que le site soit nettoyé régulièrement, dont les WC. Il en va de même des environs immédiats de la buvette (Esplanade).

13. Assurances

L'exploitant-e est tenu de s'assurer contre les risques suivants :

- Les accidents professionnels et non professionnels du personnel ;
- Les dommages subis par la bailleresse, le personnel ou par des tiers (assurance responsabilité civile) ;
- Les dégâts d'eau et les bris de glace ;
- Les dangers d'incendie (à cet égard, le locataire doit notamment assurer les objets figurant à l'inventaire, les stocks de marchandise, les effets personnels des clients et des employés, ainsi que son mobilier et ses objets de valeur) ;
- Le vol des stocks de marchandises, du matériel et du mobilier lui appartenant ;
- La perte de gain (il est conseillé au-à la locataire de s'assurer également contre la perte de gain en cas de fermeture de son exploitation à la suite de travaux ou d'évènements imprévus).

14. Propriété - Matériel d'exploitation

La Commune est propriétaire des murs, des installations fixes d'exploitation et du mobilier mentionnés dans l'inventaire qui sera remis lors de l'état des lieux d'entrée.

L'exploitant-e assumera l'entretien courant de l'inventaire. Il-elle s'occupera de toute réparation nécessaire.

Le matériel d'exploitation mobile (vaisselle, machine à café, appareils ménagers, décoration, etc.) est du ressort du-de la locataire.

Après l'attribution, la Commune étudiera avec le locataire dans quelle mesure des équipements complémentaires pourraient être nécessaires pour atteindre les objectifs souhaités, tant en termes d'exploitation que de gestion des déchets.

15. Choix de l'exploitant-e et critères d'attribution

La Commune est compétente pour l'attribution de l'exploitation de la Buvette. Elle statue librement, sur la base des conditions figurant dans le présent cahier des charges et des critères principaux d'attribution suivants :

- Originalité du concept (choix des produits proposés à la vente, qualité du service, prix), prestations proposées à la clientèle, ambiance et prise en compte de l'environnement, notamment des aménagements envisagés ;
- Qualité des produits et capacité à répondre aux besoins de la clientèle (provenance et niveau de qualité des produits utilisés ; expérience et expertise du requérant ; diversité de l'assortiment ; capacité de mise en valeur des produits proposés ; etc.) ;
- Solidité du plan financier ;
- Gamme de prix envisagée ;
- Organisation prévue, notamment en matière d'entretien et de personnel.

La décision d'attribution de la Commune n'est pas soumise à recours.

Bon pour accord, en annexe au bail signé le _____

L'exploitant-e, date et signature _____