

COMMUNE D'ONESSE-LAHARIE

APPEL À CANDIDATURES

MISE EN LOCATION-GÉRANCE DU BAR, RESTAURANT L'AUBERGE CAULE

Identification de l'organisme demandeur : la commune d'Onesse-Laharie, représentée par Monsieur Frédéric PRADÈRE, Maire.

Objet : Propriétaire des murs et du fonds de commerce d'un bar avec licence IV, restaurant, l'Auberge Caule, la commune d'Onesse-Laharie souhaite confier l'exploitation de celui-ci à un professionnel et lance ainsi un appel à candidature pour la mise en location-gérance de cet établissement.

Modalités d'attribution : Le candidat sélectionné sera choisi sur la base de divers éléments ci-après décrits et notamment en fonction de son projet d'exploitation : type de restauration, compétences et expériences du candidat, variété des produits et prestations proposés, moyens humains et économiques mis en œuvre, période d'ouverture déclarée avec jours et horaires.

Retrait du dossier de candidature :

Le dossier de candidature en version papier est à retirer sur demande à la Mairie d'Onesse-Laharie.

Mairie d'Onesse-Laharie
232 place des platanes
40110 ONESSE-LAHARIE

Ou à télécharger sur le site de la commune : <https://www.onesse-laharie.fr>

Le dossier est également disponible par voie électronique sur demande :

Contact : mairie-onesse-laharie@orange.fr

Date limite de dépôt du dossier : 30/ 11/2021 à 12 heures.

Pour toute candidature retenue, une date pour les entretiens en vue de la sélection finale est prévue début décembre 2021.

Dossier de candidature

Mise en location-gérance d'un restaurant-bar

Table des matières

La commune d'Onesse-Laharie	3
Présentation de l'Auberge Caule	4
Les attentes de la commune (orientations du projet).....	6
Les modalités de début de l'activité	7
Répartition des engagements :.....	7
Le dossier de candidature	8
L'analyse des offres.....	8
Date limite de dépôt des candidatures	9

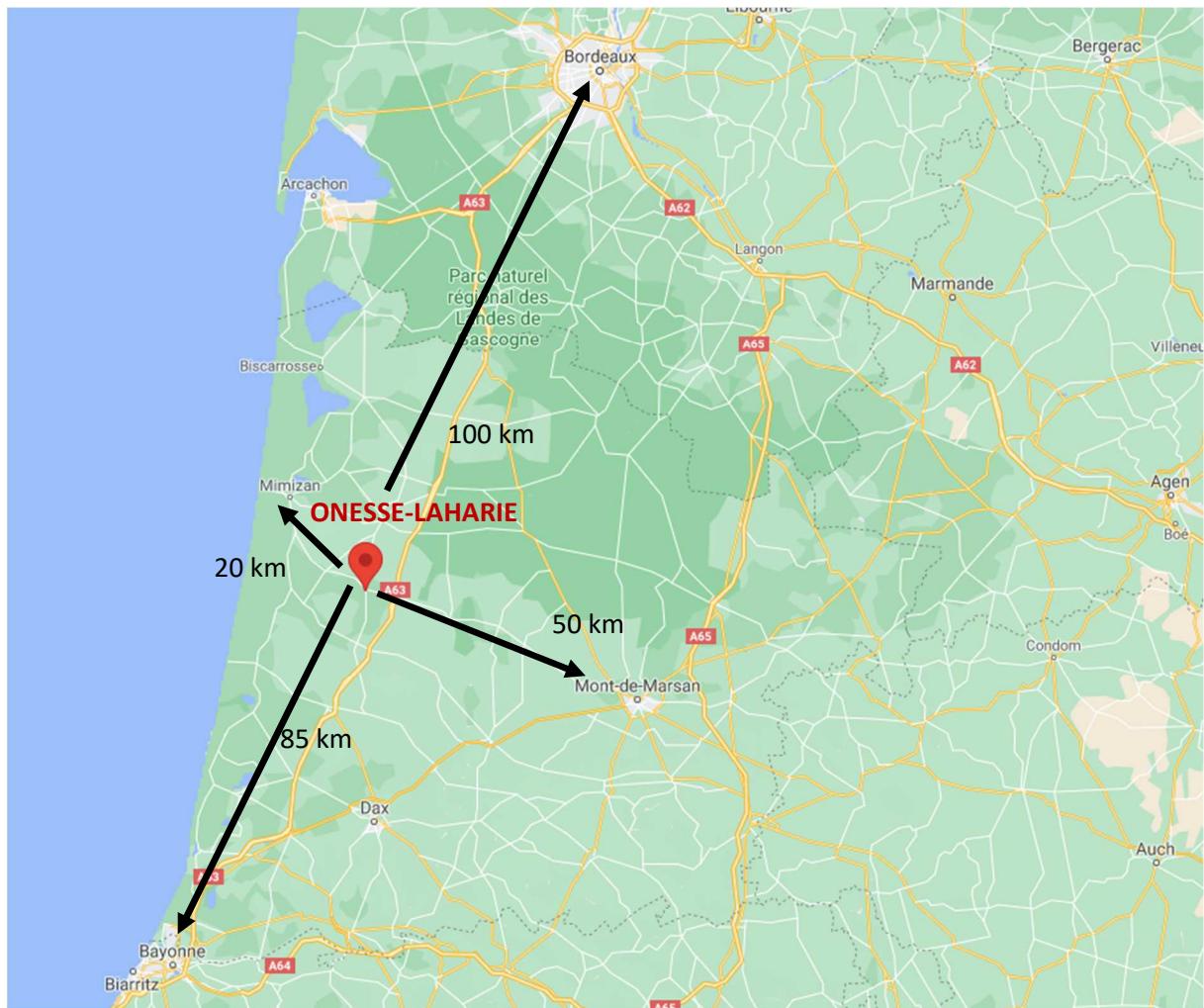
L'emplacement

La commune d'Onesse-Laharie

Située à 20 kilomètres de la côte landaise, membre de l'intercommunalité du Pays Morcenais et Tarusate et de l'arrondissement de Mont-de-Marsan, la commune d'Onesse-Laharie compte 1011 habitants.

La commune de 13 200 hectares comprend 80 % de territoire forestier et 60 kilomètres de ruisseaux. Elle se révèle donc être un environnement propice à la chasse, la pêche, ou encore les promenades. De plus, de nombreux équipements et structures participent au dynamisme et au renforcement du tissus social tels que le parcours de santé, la piste cyclable, un complexe sportif (terrains de tennis, gymnase, terrain de rugby, dojo, fronton), un parc de jeux pour les enfants et de nombreuses associations notamment sportives et culturelles.

Sa localisation, à proximité de l'A63 et de la voie ferrée Paris-Irun, en font un village intégré au sein du département et de la région. L'accès rapide aux plages océanes et étangs landais, ainsi que sa proximité des Pyrénées (deux heures en voiture) sont des atouts supplémentaires.



La commune a un potentiel touristique étant donné sa localisation, mais aussi le passage de la « Via Turonensis » empruntée par les pèlerins se rendant à Saint-Jacques-de-Compostelle. Ainsi on retrouve des hébergements variés : un camping, une dizaine de gîtes ruraux mais aussi deux maisons d'hôtes de charme. Suite au legs de l'Auberge Caule à la commune d'Onesse-Laharie, une activité de bar, restaurant doit être poursuivie sur ce site. C'est la raison pour laquelle la commune va confier cet établissement en location-gérance à un professionnel et lance cet appel à candidatures.



Présentation de l'Auberge Caule

Située dans le centre bourg d'Onesse-Laharie, le long de la D38 où passent 2382 véhicules par jour en moyenne sur l'année dont 8.28% de poids lourds et à l'intersection aussi de la RD140 où passent 816 véhicules par jour en moyenne dont 0.86% de poids lourds, l'auberge Caule comprend :

Description fonds de commerce :

- Un espace bar et restauration de 75 m² (environ 30 couverts),
- Une terrasse extérieure pouvant accueillir jusqu'à 30 couverts (estimés),
- Une cuisine de 22 m² avec le mobilier et les équipements de base nécessaires à l'exploitation (notamment : four, plaque de cuisson au gaz, hotte aspirante, four micro-onde, chambre froide et de congélation, ...),
- Un espace plonge et local de stockage de 17 m²,
- Un vestiaire de 3,5 m²,
- 5 pièces à l'étage destinées à un usage privé ou exploitable en hôtel.

Équipements exclus de la location-gérance :

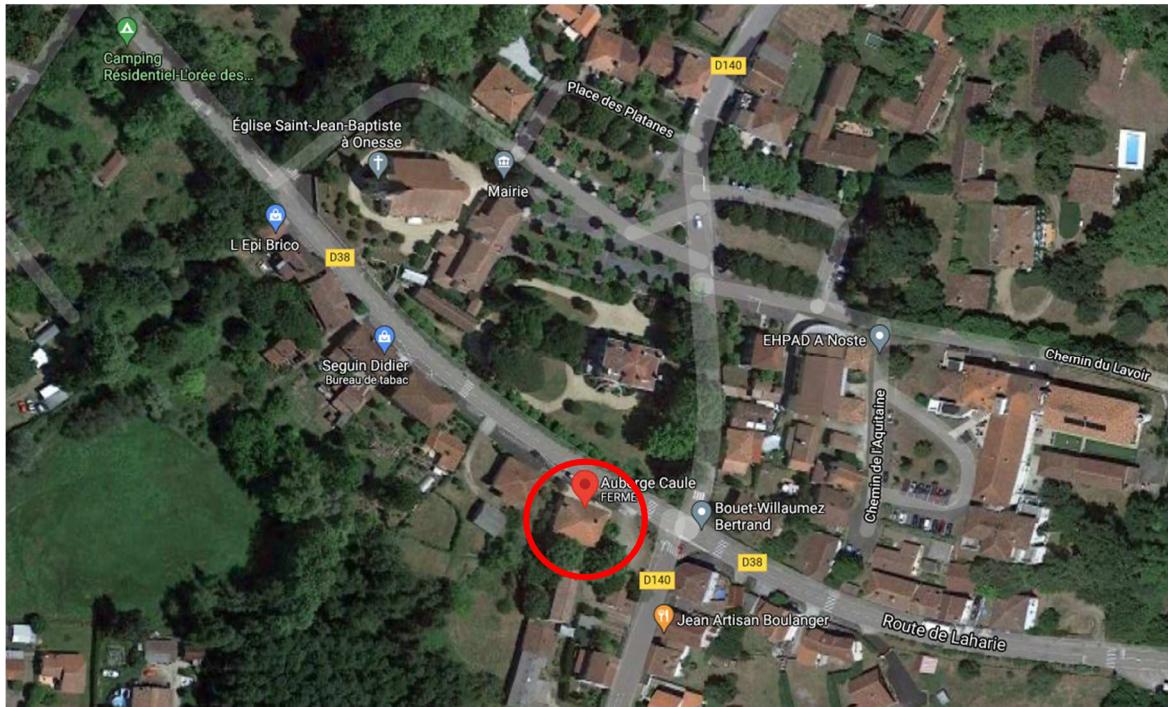
- Tous les ustensiles de cuisine
- La vaisselle et les couverts
- Le mobilier (tables, chaises, décoration)
- Le linge de table

L'exploitant retenu ne pourra modifier les lieux sans autorisation écrite du Maire d'Onesse-Laharie. Toutes les améliorations apportées au bâtiment resteront la propriété de la commune d'Onesse-Laharie.

De même, un état des lieux d'entrée puis de sortie sera réalisé de manière contradictoire à l'entrée et à la sortie du contrat d'exploitation.



Une visite de l'établissement peut être effectuée sur simple demande auprès de la mairie.



Le Projet

Les attentes de la commune (orientations du projet)

La commune souhaite que le candidat sélectionné porte un projet répondant à plusieurs critères :

- L'auberge devra être ouverte à l'année. L'amplitude horaire sera définie entre l'exploitant et la commune mais le bar, restaurant devront assurer au minimum un service du midi 5 jours par semaine et un service du soir 3 jours par semaine (dont 1 en week-end minimum).
- Concernant le restaurant, les repas devront être préparés sur place, dans les locaux de l'établissement. L'exploitant privilégiera les circuits courts et producteurs locaux.
- Le service de restauration devra répondre à une cuisine traditionnelle et abordable le midi afin d'accueillir les personnels des entreprises locales et de passage. Ainsi, la formule repas du jour (entrée / plat / dessert ou entrée / plat, plat / dessert, plat du jour) devra être proposée. Le soir, une cuisine semi-gastronomique de niveau « bistronomique » mêlant créativité et produits locaux et de qualité pour favoriser les circuits courts sera attendue.
- La cuisine proposée devra être à dominante régionale. L'exploitant pourra organiser des animations en soirée et des repas thématiques pour faire de l'Auberge Caule un atout d'attractivité pour la commune.
- Les prix seront choisis librement par le gérant. Ils devront être adaptés à la clientèle et au marché local.
- Le locataire sera en charge de la décoration, il devra tenir compte de l'histoire du lieu et être en harmonie avec le village d'Onesse-Laharie. Ainsi, il devra créer un environnement agréable, propre et attrayant pour la clientèle. L'exploitant doit maintenir en parfait état d'entretien et de propreté les locaux et les installations confiées.
- Le gérant devra savoir utiliser les outils de communication en vue de promouvoir l'activité de l'établissement et d'attirer la clientèle. A l'heure du tout numérique, il est essentiel pour l'Auberge de disposer d'une visibilité numérique à travers notamment les réseaux sociaux, la géolocalisation, Google ou encore un site Internet.
- L'exploitant devra être **inscrit au registre du commerce** et être en règle avec la législation en vigueur. Il devra, de plus, être titulaire du **permis d'exploitation**.

CONDITIONS FINANCIÈRES :

- Le loyer de ce contrat de location gérance sera fixé à 1 800 € HT par mois. Aucun droit d'entrée, ni de pas de porte ne sera réclamé.
- Le loyer sera soumis au régime de révision annuel réglementaire.

- La commune d'Onesse-Laharie pourra réviser le montant du loyer en fonction de l'évolution de l'exploitation et des travaux associés.
- L'exploitant devra disposer d'un apport personnel minimum pour assurer une partie du financement des investissements, stocks, frais administratifs et de formation. Il devra, en effet, supporter tous les frais de fonctionnement, ainsi que les taxes et impôts inhérents à l'exploitation. De plus, le locataire sera en charge de l'entretien et des réparations dites locatives (dégradations dues à l'usure normale, de son fait ou inhérent à l'exploitation).
- En effet, La commune prendra en charge seulement les grosses réparations relatives au clos et au couvert inhérentes à son statut de propriétaire. Il ne prendra, cependant pas en charge les réparations consécutives à un manquement de l'exploitant à ses obligations d'entretien.

Les modalités de l'activité

Le début de l'exploitation ne pourra se faire qu'à l'issue des travaux en cours par la commune. Ces travaux d'aménagement et de mise aux normes sont prévus jusqu'à la fin de l'été 2022. Le démarrage de l'activité est donc souhaité courant automne 2022.

La durée de la location est fixée à 3 ans à compter de la date de début de l'activité et pourra être reconduite par tacite reconduction.

La candidature

Répartition des engagements des parties :

Le candidat :

- Rédiger et signer un dossier de candidature où le candidat proposera une présentation de son projet pour l'Auberge Caule.
- Fournir les pièces nécessaires au dossier de candidature.
- Présenter le projet devant un comité de sélection si votre candidature est retenue.
- Mettre tout en œuvre pour la réussite du projet : amplitude des jours d'ouverture et horaires d'ouverture, qualités humaines, assurer la communication autour de l'Auberge.
- S'assurer auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable qui garantira les risques locatifs et de voisinage. Cette garantie devant s'étendre à votre responsabilité civile tant pour les dégâts pouvant être causés aux biens propriété de la commune, que pour des accidents pouvant provenir de l'exploitation de ladite gestion.
- S'engager à prévenir les partenaires de toute modification, projet ou difficulté concernant l'activité.

La commune :

- Garantir l'accès à l'Auberge et permettre une installation optimale grâce aux conditions de location contractualisées par un bail rédigé par la commune. Celui-ci prendra la forme d'un contrat de location-gérance.
- Les modalités de paiement du loyer s'effectueront entre le candidat retenu et la commune.

Le dossier de candidature

Un dossier de candidature devra être constitué par chaque candidat avec :

- Une note de présentation du projet d'exploitation comprenant :
 - Les motivations du candidat et l'intégration de cette activité dans son projet professionnel,
 - Un descriptif du projet d'exploitation : offre produits et prestations, prix pratiqués, moyens humains,
 - Le CV du candidat en développant notamment l'historique des activités de même type exercées,
 - Un plan de financement initial des investissements prévus,
 - Un planning d'organisation comprenant les plages d'ouverture sur une semaine,
 - Une attestation bancaire de solvabilité,
 - Un prévisionnel d'exploitation des 3 premières années d'activité.
- Des pièces administratives :
 - Une copie de la carte nationale identité,
 - Une copie diplômes qualifiant pour la restauration et l'hôtellerie,
 - Un extrait de casier judiciaire pour s'assurer de l'absence d'incapacité pénale du candidat à la location-gérance,
 - Le cas échéant, un extrait de l'immatriculation au registre du commerce et des sociétés (extraits Kbis) et le dernier bilan avec les liasses fiscales,
 - La fiche de candidature datée et signée.

L'analyse des offres

La sélection sera effectuée par les membres de la commission développement économique de la commune. La validation du choix du candidat retenu interviendra en Conseil Municipal.

L'analyse et le classement des offres seront établis en fonction des critères de jugement suivants et de leur pondération :

- Profil / expérience / compétences du candidat (40%)
- Qualité du projet / conditions d'exploitation / équilibre économique (35%)
- Variété des produits et services proposés ainsi que niveau des prix pratiqués (25%)

Les trois meilleurs candidats retenus à l'issue de l'analyse des offres seront auditionnés pour le choix de l'exploitant. Le contrat de location-gérance sera établi à l'issue de la procédure de consultation et signé par les deux parties.

Date limite de dépôt des candidatures

La consultation est lancée le 18/ 10/2021 et s'achèvera le 30/11/2021 à 12 heures.

Dépôt des dossiers complets par courrier ou en main propre ou format numérique pdf sur clé USB à la

Mairie d'Onesse Laharie
232 place des platanes
40110 ONESSE-LAHARIE

Tel : 05 58 07 30 10

Afin d'étudier votre candidature, de pouvoir ensuite échanger oralement et par écrit, d'organiser les éventuels entretiens de sélection, d'assurer la bonne gestion du dossier de candidature, tout ou partie des données individuelles, autorisées par la loi, communiquées par le candidat dans le cadre du présent appel à projet sont susceptibles d'être collectées et traitées.

Il s'agit notamment des données d'identité (prénom, nom de famille, date de naissance...), des données de communication (adresse électronique, numéros de téléphone, adresse domiciliaire), des données professionnelles (formations et diplômes), des données concernant le projet professionnel envisagé. Les données communiquées servent à traiter les demandes de candidature pour l'appel à projet pour occuper l'Auberge Caule. Seuls les agents du Secrétariat Général et les élus sont habilités à accéder aux données communiquées. La durée de conservation des données est fixée à 2 ans maximum. La base juridique de traitement de données personnelles est votre consentement ou notre intérêt légitime en tant que Ville d'Onesse-Laharie. Conformément au règlement général sur la protection des données (RGPD), vous disposez d'un droit d'accès, de portabilité et de rectification de vos données personnelles ainsi que du droit d'opposition, d'effacement et de limitation au traitement de vos données personnelles pour motifs légitimes.

Vous pouvez exercer vos droits à l'adresse mairie-onesse-laharie@orange.fr.

En cas de non-réponse sous 30 jours, vous êtes en droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL.

FICHE DE CANDIDATURE

La fiche sert à donner une première présentation du candidat, elle sera complétée par les autres pièces du dossier et ne vient en aucun cas s'y substituer.

Nom/Prénom :

Date et lieu de naissance :

Adresse :

.....

Téléphone :

Adresse Mail :

Formations et diplômes :

.....
.....
.....
.....

Expériences professionnelles :

.....
.....
.....
.....

Compétences spécifiques :

.....
.....
.....
.....

Motivations :

.....
.....
.....
.....
.....

Objectifs :

.....
.....
.....
.....