AVIS DE PUBLICITE SUITE A UNE MANIFESTATION D’INTERET SPONTANEE POUR LA MISE A DISPOSITION DU LOCAL DENOMME « POINT CHAUD » , 40 RUE CHEF DE BAIE, LA ROCHELLE APPARTENANT A LA CDA DE LA ROCHELLE

**Objet :**

La CDA de La Rochelle lance une procédure de sélection préalable en vue de la mise à disposition d’un local dont elle est propriétaire, pour une activité de restauration rapide sur place et à emporter.

**Nature du bien :**

Ce local d’activités, dénommé « Point Chaud », est situé à proximité immédiate de la Pépinière Creatio Tech, 40 rue Chef de Baie, sur la commune de LA ROCHELLE (17000).

Il figure sur la parcelle section n° AZ 10 du plan cadastral (superficie de 1 547 m²), sur le domaine public de la CDA.

Le local, en rez-de-chaussée, représente une superficie de 64,76 m².

Il comprend :

* une surface de restauration de 46,35 m² pouvant accueillir environ 25 personnes assises,
* un espace de préparation / stockage de 14,68 m²,
* un point d’eau (évier et meuble sous-évier)
* des sanitaires,
* deux terrasses extérieures, situées à l’avant et à l’arrière du bâtiment (réalisées dans les prochaines semaines mais non aménagées), d’une surface d’environ 125 m² au total.

Le local est aux normes d’accessibilité PMR. Il est loué vide et devra être aménagé par et à la charge exclusive de l’occupant, en accord avec les services de la CDA de La Rochelle.

Tout aménagement devra être réversible.

Le bâtiment a été réhabilité en 2018 et n’a pas été occupé depuis lors.

Il est en zone UX au PLUi approuvé le 19 décembre 2019 que vous pouvez consulter sur le lien suivant **:** <https://www.agglo-larochelle.fr/projet-de-territoire/plan-local-d-urbanisme-intercommunal>

**Prestations souhaitées :**

La Communauté d’Agglomération de La Rochelle souhaite louer ce local à une entreprise d’insertion, dont la cible seront les personnes éloignées de l’emploi et/ou en situation de handicap physique et psychique, pour y exercer une activité de restauration rapide.

Cette entreprise devra proposer une cuisine variée, à la fois végétarienne, carnée et/ou iodée.

Le projet « La Rochelle Territoire Zéro Carbone » étant un des défis majeurs de la CDA de La Rochelle, l’entreprise retenue devra s’inscrire pleinement dans une démarche de réduction de son empreinte écologique, en proposant des produits issus de circuits courts et/ou bio.

L’entreprise devra également poursuivre ou se rapprocher d’une démarche « zéro déchets », en proposant, notamment pour la restauration à emporter, des emballages consignés ou réutilisables, en luttant contre le gaspillage…

En raison d’impératifs de sécurité, seule la restauration froide ou chauffée sur place sera autorisée sur le site. Par conséquent, tout équipement permettant la cuisson des aliments sera interdit.

Seules les boissons des 2ème et 3ème groupes seront autorisées à la vente.

**Horaires d’ouverture du local :**

Le local sera ouvert au public du lundi au vendredi entre 11h30 et 14h30 environ.

Certains évènements occasionnels pourront également avoir lieu en afterwork, du lundi au vendredi.

L’établissement pourra fermer 5 à 7 semaines par an.

**Conditions de mise à disposition**

Une convention de mise à disposition sera établie pour une durée de trois ans, pouvant être renouvelée 2 fois après accord tacite des parties.

Cette convention prendra effet à compter de la date de réception par l’occupant d’un exemplaire original du contrat signé par les parties.

Elle sera exclue du champ d’application de l’article L145-1 du Code du Commerce, le site ayant fait l’objet d’un classement dans le domaine public de La CDA. En conséquence, l’occupant n’aura ni l’avantage de la propriété commerciale ni le droit au renouvellement.

Le montant de la redevance mensuelle sera fixée à 841,88 € HT, soit 13 € HT/m²; tous droits et taxes, notamment la T.V.A. afférente à ladite redevance, au taux légal en vigueur étant à la charge de l’occupant.

**Charges de fonctionnement liées à l’exploitation**

Les locaux, objet de la présente convention, disposent de compteurs individuels pour les consommations d’eau et d’électricité. Les relevés de compteurs devront être réalisés lors de l’état des lieux d’entrée et l’occupant devra souscrire en son nom et à ses frais les contrats avec l’opérateur d’électricité de son choix et le service d’eau de la CDA de La Rochelle.

L’occupant ne devra pas dépasser, pour ses installations électriques, la puissance qui lui sera indiquée avant son installation par les services de la CDA.

**Présentation des candidatures**

Le candidat devra produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes, datées et signées par lui :

* Le nom de la ou des personnes dûment habilitées à représenter le candidat ;
* Un extrait de K Bis ;
* Les attestations sociales et fiscales ;
* Les références professionnelles et expériences, notamment sur des projets analogues à celui-ci ;
* Un mémoire technique décrivant les prestations envisagées pour l’exploitation du restaurant :
  + Gamme des produits vendus (carte de l’offre culinaire et des boissons)
  + Moyens humains mis à disposition (nombre et composition)
  + Moyens techniques : proposition de l’aménagement du local, matériels complémentaires, communication…
  + Engagements pour une démarche « Zéro Déchet »
  + Tarifs proposés à la carte et/ou au menu
  + Pourcentage de marge retenu sur le prix public hors TVA

**Critères de sélection :**

La CDA de La Rochelle choisira librement l’un des candidats lors d’un Comité de sélection composé notamment du Vice-président au Développement économique.

Le Comité de sélection se basera sur :

- La diversité et la qualité de l’offre

- Les garanties de bonne fin et de solvabilité,

- Les créations d’emplois envisagées, notamment d’insertion

- les collaborations effectives ou prévues avec la CDA dans le cadre de sa politique d’insertion par l’activité économique, du programme alimentaire de territoire et de La Rochelle Territoire Zéro Carbone

**Calendrier prévisionnel:**

|  |  |
| --- | --- |
| Mise en place de l’avis de publicité sur site | mardi 18 janvier |
| Visite collective du local (avec inscription préalable) | mardi 25 janvier à 14h00 |
| Date limite de candidature | mardi 1er février à 17h00 |
| Sélection du candidat par le Comité de sélection | mardi 8 février |
| Mise à disposition du local | mardi 15 mars |

Comme indiqué dans le calendrier, une visite collective sera organisée à la date suivante : mardi 25 janvier à 14h00

Les candidats pourront visiter le bien sur rendez-vous, après en avoir formulé la demande auprès de Christelle BOURGOUIN MARTIN, Coordinatrice du dispositif Creatio au sein du service Développement Economique (05 46 30 57 27 ou par mail [christelle.bourgouin-martin@agglo-larochelle.fr](mailto:christelle.bourgouin-martin@agglo-larochelle.fr) ).

**Modalités d’envoi de la proposition et renseignements complémentaires :**

La manifestation d’intérêt devra être adressée au plus tard le **mardi 1er février 2022 à 17h00** *(tout intérêt manifesté postérieurement à cette date ne sera pas pris en compte)* :

* Soit par courrier recommandé avec avis de réception, ou par dépôt contre récépissé aux coordonnées suivantes :

*Communauté d’Agglomération de La Rochelle*

*Service Développement économique*

*6 rue Saint Michel*

*CS 41287*

*17086 La Rochelle Cedex 02*

Il sera précisé sur le courrier : « ***Proposition dans le cadre de l’appel à manifestation d’intérêt pour la mise à disposition par la CDA du « Point Chaud » rue Chef de Baie à La Rochelle – NE PAS OUVRIR*** »

* Soit par courriel à l’adresse suivante : *eco@agglo-larochelle.fr*

Si aucun intérêt concurrent ne se manifeste avant la date limite de réception mentionnée ci-dessus, la Communauté d’Agglomération de La Rochelle pourra consentir à l’entreprise ayant manifesté son intérêt spontanément la mise à disposition du bien précité, afférente à l’exercice de l’activité économique projetée.

- - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - - -