



MISE AU CONCOURS – EXPLOITATION DU RESTAURANT DE BEAULIEU

ffa/2020.11.16

Table des matières

1. Préambule	3
1.1 Organisateur et partenaire contractuel	3
1.2 Engagements de l'organisateur	3
1.3 Engagements du candidat	4
1.4 Destinataires de l'appel d'offres	4
1.5 Contexte général	4
2. Espaces de restauration	5
2.1 Descriptif et situation globale	5
2.2 Evénements Beaulieu SA – Privés – Traiteurs – Food-trucks	5
2.3 Durée et résiliation	5
2.4 Espaces de restauration détaillés	6
2.5 Offre de restauration du restaurant	7
2.6 Offre de restauration pour les bars du théâtre	7
2.7 Développement durable	8
2.8 Horaires d'ouverture	8
2.9 Fonds de commerce	8
2.10 Frais d'exploitation et entretien des aménagements et des installations	8
2.11 Nettoyage des locaux	9
3. Dispositions administratives et financières	9
3.1 Loyer du restaurant	9
3.2 Loyer des bars du théâtre	9
3.3 Personnel	10
3.4 Licence d'établissement	10
3.5 Comptabilité, responsabilité, assurances	10
4. Documents à remettre et délais	11
4.1 Délais et calendrier	11
4.2 Liste des documents à fournir	11
4.3 Langue officielle	12
4.4 Mode de transmission des dossiers	12
4.5 Visite des locaux	12
4.6 Indemnisation	12
4.7 Vérifications	12
5. Recevabilité de l'offre	12
5.1 Motifs d'exclusion	12
5.2 Conflits d'intérêts	13
5.3 Consortium d'entreprises	13
5.4 Sous-traitance	13
5.5 Devise	13
5.6 TVA	13
5.7 Offres partielles, variantes et modifications	13
5.8 Durée de l'offre	13
6. Choix du candidat	14
6.1 Critères d'évaluation	14
7. Questions	15
8. Annexes	15
Plans et coupes	15
9. Liens	15

Préambule

Beaulieu SA, via son département Immobilier, met au concours l'exploitation de son futur restaurant, qui remplacera l'ancien Rond-Point fermé il y a plus de dix ans.

L'ouverture est prévue pour le début de l'année 2022, idéalement simultanément à la réouverture de son voisin direct, le Théâtre de Beaulieu.

Le descriptif détaillé est exposé dans les chapitres suivants ainsi qu'en annexe.

Le présent dossier d'appel d'offres ne constitue pas un document contractuel et n'est pas assujéti à la législation applicable au marché public. Les informations fournies sont communiquées avec les réserves d'usage.

1.1 Organisateur et partenaire contractuel

L'organisateur et partenaire contractuel du présent appel d'offres est Beaulieu SA (BSA) :

Beaulieu SA
Avenue des Bergières 10
1001 Lausanne

Dans le but d'analyser les soumissions rentrées et d'adjuger le mandat, il est constitué un Comité d'évaluation composé comme suit :

- Mme Nathalie Seiler-Hayez, membre du Conseil d'Administration BSA
- M. Stefano Brunetti, membre du Conseil d'Administration BSA
- M. Serge Felhmann, architecte du projet
- M. Jacques Reift, consultant spécialiste de la restauration
- M. Nicolas Gigandet, Directeur général de BSA
- Mme Christine Pittet, Directrice Finance et Administration BSA
- Mme Florence Mury-Favrod, Directrice Théâtre BSA
- M. Massimo Barbera, Directeur Immobilier BSA
- Mme Myriam Arlettaz, Responsable des Etablissements publics de la Ville de Lausanne, en qualité d'experte avec voix consultative.

Le Comité d'évaluation se réserve la possibilité de solliciter l'avis d'un deuxième expert avec voix consultative.

1.2 Engagements de l'organisateur

L'organisateur s'engage auprès des candidats à :

- traiter de manière confidentielle toutes les informations et documents portés à sa connaissance durant la procédure; font exception les renseignements qui doivent être publiés lors de et après l'adjudication ;
- interdire l'accès aux documents et informations par des tiers ou toutes personnes externes à la procédure sans le consentement du candidat ;
- organiser la procédure avec un esprit d'équité, d'impartialité et de loyauté ;
- garantir un déroulement optimal de la procédure ;

1.3 Engagements du candidat

Pour que l'offre soit recevable, le candidat doit signer et accepter les termes du document « Attestation sur l'honneur », joint en annexe.

1.4 Destinataires de l'appel d'offres

S'agissant d'un appel d'offres mixte ouvert et sur invitation, l'organisateur se réserve la possibilité de contacter plusieurs exploitants ayant un potentiel suffisant et une solide expérience en matière de restauration pour envisager une exploitation des espaces de restauration du site.

1.5 Contexte général

Situé au cœur des activités de Beaulieu, dans un quartier en plein développement et bientôt desservi par le M3, le restaurant offrira plus de 100 places réparties entre rez-de-chaussée et mezzanine (possibilité de créer une salle privatisée, ou un fumoir, de 15 places en mezzanine) ainsi qu'une terrasse de 45 places.

Beaulieu SA souhaite en faire un lieu de vie convivial et attractif avec une identité bien affirmée, permettant d'accueillir les locataires permanents du site (La Télé, Ecole la Source, Tribunal Administratif du sport), les futurs utilisateurs des Halles Nords (en projet), les visiteurs de congrès, manifestations et salons accueillis par Beaulieu SA, les spectateurs du théâtre, les visiteurs des établissements voisins (Béjart Ballet Lausanne, collège et gymnase de Beaulieu, Collection de l'Art Brut) ainsi que naturellement les habitants du quartier, de la région voir au-delà.

L'établissement devra offrir un aménagement, une carte et un service en adéquation avec la clientèle locale, nationale et internationale et répondre à la demande en termes de jours et d'horaires d'ouverture, de capacité d'accueil, de prestations (ordinaires et extraordinaires) et de services.

Le nom de l'établissement pourra faire l'objet d'une proposition du candidat mais devra être soumis au comité.

Afin de créer des synergies et de mutualiser les ressources, la gestion des bars du théâtre sera également confiée à l'exploitant du restaurant. Le théâtre proposera le soutien de son personnel d'accueil intermittent, pour assurer le service lors des représentations.

L'exploitant pourra se porter candidat pour être référencé parmi les traiteurs proposés par Beaulieu SA pour les événements et manifestations (hors restaurant et spectacles au théâtre) organisés sur le site. Cas échéant, ce partenariat est soumis à d'autres conditions, hors du présent appel à exploitant.

Fréquentation et manifestations du site de Beaulieu :

- Locataires permanent du site : environ 600 personnes, principalement aux horaires de bureau
- Théâtre : objectif 100 événements par année pour une fréquentation de 130'000 personnes
- Congrès, salons, manifestations, cultes : environ 280 événements par année pour 140'000 visiteurs

Espaces de restauration

2.1 Descriptif et situation globale

L'offre de restauration complète du site sera composée des espaces suivants :

- le restaurant pourra accueillir au maximum 105 places à l'intérieur et environ 45 places à l'extérieur
- les bars du théâtre, répartis sur 3 niveaux, avec 1600 places en salle
- la salle de banquet disponible en location, pouvant accueillir jusqu'à 542 convives
- offre de traiteur possible pour les différentes manifestations sur site

Beaulieu SA est facilement accessible par les transports publics. Les lignes TL 3 et 21 permettent d'y accéder en 5 minutes depuis la gare CFF de Lausanne. De plus, le futur M3 reliera directement Beaulieu à la Gare de Lausanne. Le site bénéficie également d'un parking public payant d'environ 500 places. Plus d'informations disponibles sur : www.beaulieu-lausanne.com

2.2 Événements Beaulieu SA – Privés – Traiteurs – Food-trucks

Le restaurant est exploité en exclusivité par le restaurateur, tout comme les bars du théâtre, mais uniquement dans le cadre des spectacles grand public.

Les manifestations privées du théâtre (congrès, cérémonies de promotion, cultes, etc) peuvent être gérées par des traiteurs tiers. Les informations relatives à chaque événement seront communiquées au restaurateur, afin que ce dernier puisse faire valoir ses services aux conditions usuelles des traiteurs référencés sur le site. Dans le cas d'exploitation par un tiers, seule une partie dédiée de l'équipement des bars, les espaces de services et les foyers seront mis à sa disposition. Un règlement d'utilisation et de remise en état sera établi, en collaboration avec l'exploitant.

Tout au long de l'année, différents événements auront lieu dans les autres espaces de Beaulieu. Ils sont organisés par des organisateurs externes qui louent les espaces à Beaulieu SA (salons tiers, expositions, congrès, conférences, formations, cultes, réceptions, repas, symposiums, etc.). Dans ce cadre, des restaurants éphémères, des food-trucks, des espaces cocktails pourront être mis en œuvre. L'exploitant du restaurant n'a pas de responsabilité dans la gestion de ces autres points de restauration sur le site. Il pourra en revanche se porter candidat pour être référencé parmi les traiteurs proposés par Beaulieu SA pour ces événements. Cas échéant, ce partenariat est soumis à d'autres conditions, hors du présent appel à exploitant.

2.3 Durée et résiliation

L'exploitation du restaurant et des bars du théâtre feront l'objet d'un seul et unique bail, qui sera conclu pour une durée initiale 10 ans. L'entrée en vigueur est prévue durant le 1^{er} trimestre 2022. Sauf avis de résiliation donné une année avant l'échéance par l'une des parties, le bail se renouvelle automatiquement pour une durée de 5 ans, et ainsi de suite de 5 ans en 5 ans. Les investissements consentis par l'exploitant devraient être amortis à la première échéance de 10 ans, afin que les travaux soient acquis au propriétaire. Si le bail était dénoncé par anticipation, le solde de l'investissement non amorti, selon expertise, devrait faire l'objet d'un dédommagement conventionné.

2.4 Espaces de restauration détaillés

En préambule, un projet d'aménagement du restaurant est développé par le bureau d'architecture Fehlmann, en collaboration avec un spécialiste du domaine de la restauration (voir en annexe). L'emplacement des équipements techniques (points d'eau, électricité, ventilation, etc.) a déjà été fixé, afin de permettre la réalisation des travaux de gros œuvre. Pour le reste, le candidat sera associé dès que possible à la suite du développement, afin que les outils et le matériel d'exploitation soient le mieux adaptés à ses besoins. Il est libre de retenir le projet proposé par le bureau d'architecte, de le modifier en collaboration avec ce dernier ou de développer son propre projet d'aménagement. Celui-ci devra dans tous les cas être présenté au comité d'évaluation pour approbation.

Le candidat fournit une liste des équipements qu'il juge nécessaire à l'application de son concept de restauration et, sur la base des plans annexés, indique également l'agencement qu'il prévoit. L'exploitant prendra dans tous les cas à sa charge les équipements mobiles nécessaires à la mise en place et à l'application du concept qu'il propose.

Le propriétaire souhaite également que le futur exploitant prenne à sa charge la part des travaux de finition. Un budget indicatif des coûts a été établi en regard du projet présenté dans le cadre de cet appel d'offre, le descriptif est disponible en annexe.

Si l'exploitant ne souhaite pas prendre en charge les travaux de finition et laisser cette enveloppe à charge du propriétaire, il doit le signaler dans le cadre de son offre et adapter sa proposition de loyer et de redevance en conséquence.

Les bars du théâtre sont rendus équipés et aménagés sans possibilité de modification. L'aspect lié à l'aménagement et à l'équipement des bars sont exposés ci-après.

Il est à noter que les aménagements sont soumis à autorisation de la Ville de Lausanne et de Beaulieu SA. Dans tous les cas, le positionnement de marques n'est pas autorisé, ni à l'intérieur, ni à l'extérieur de l'Etablissement, à l'instar de la pratique de la Ville de Lausanne pour ses propres établissements.

2.4.1 Restaurant – répartition des locaux

La surface du restaurant est répartie sur deux niveaux. Le rez-de-chaussée offre environ 65 places ainsi qu'une terrasse de 45 places, il est complété par une mezzanine divisée en une partie ouverte de 25 places et une partie privatisée (fumoir, autre) de 15 places. L'Etablissement est accessible aux personnes à mobilité réduite, un WC dédié se situe au rez-de-chaussée. Le restaurant est accessible au public tant par l'extérieur que par l'entrée publique du théâtre.

La cuisine de production se trouve au rez-de-chaussée, un bureau ainsi que les WC sont en mezzanine. Le local de pause, les stocks, les chambres froides, dépôt des déchets ainsi que le quai de déchargement se trouvent au même niveau que la cuisine, accessible par un couloir dans la partie nord du bâtiment.

2.4.2 Bars du théâtre – répartition des locaux

Les 3 bars du théâtre se répartissent dans les 4 étages de foyers du théâtre. Ils seront gérés par le restaurateur, en collaboration avec la direction du théâtre et ses équipes d'accueil. Chaque niveau est relié au restaurant principal par un monte-charge et dispose d'un local de stockage.

2.4.2.1 Rez-de-Chaussée : Bar principal

Le bar principal occupe toute la largeur du grand foyer d'entrée du bâtiment. Il est adossé au mur du fond et se partage l'espace avec les zones d'accueil, billetteries, boutique et contrôle d'accès. L'accès à ce foyer se fait de plein pied depuis l'extérieur, directement du parking souterrain en passant par le vestiaire, ou depuis le restaurant voisin. Le contrôle d'accès au spectacle s'effectuant au pied des rampes d'escaliers montant dans les foyers supérieurs, le bar reste donc accessible à tous.

2.4.2.2 Parterre : Bar mobile selon les besoins

Le foyer du parterre n'offre pas suffisamment de surface pour accueillir tous les spectateurs du parterre (capacité d'env. 950 pers.). L'idée est donc de ne pas y proposer de bar et d'encourager les consommateurs de l'entracte à rejoindre la bar principal à l'étage inférieur. Ainsi ne resteront sur ce plateau que les personnes qui ne consomment pas. Il y a toujours la possibilité d'installer un bar mobile pour des occasions spécifiques, comme par exemple un bar à champagne.

2.4.2.3 Balcon : Bar du balcon (entracte)

Les spectateurs du balcon (capacité d'env. 650 pers.) se répartissent sur les deux plateaux balcon et poulailler des foyers. Au foyer balcon, il y a un bar fixe, adossé à la salle de spectacle.

2.4.2.4 Poulailler : Bar du poulailler (VIP)

Les spectateurs du balcon (capacité d'env. 650 pers.) se répartissent sur les deux plateaux balcon et poulailler des foyers. Au poulailler, il y a également un bar fixe, adossé à la salle de spectacle, ainsi qu'une terrasse. Ce niveau est privatisable pour les cocktails VIP par exemple.

Vous trouverez en annexe les plans généraux précis des espaces à disposition de l'exploitant y compris les dépôts, vestiaires, WC, locaux techniques, etc.

2.5 Offre de restauration du restaurant

Sur le site de Beaulieu, une nouvelle dynamique se met en place. L'ouverture récente de l'Ecole La Source, l'arrivée prochaine du Tribunal Administratif du Sport, la réouverture d'un Théâtre de Beaulieu entièrement rénové ainsi que le développement de nouveaux projets pour les Halles Nords sont autant de nouvelles activités qui viennent s'ajouter aux congrès et aux salons déjà existants. Un nouveau souffle de vie pour le site, appelant à la création d'un restaurant, espace central et collectif, animé et chaleureux, propice aux échanges, à la découverte et aux rencontres.

Afin de contribuer à cette énergie positive et de prendre part au rayonnement du site, il est attendu que l'offre du restaurant soit conçue dans une vision ambitieuse d'élargissement et d'originalité, afin d'attirer également le public externe sur le site, en journée comme en soirée. Le défi est de proposer une cuisine bistronomique, créative et inventive, saine et équilibrée, assaisonnée d'une pincée d'impertinence, à base de produits (nourriture et boissons) de qualité, de proximité et de saison, le tout à un prix abordable et adapté à un public diversifié.

Une offre de petite restauration, complétée par une proposition de plats du jour, serait bienvenue. Par ailleurs, l'exploitant proposera une carte variée pour les clients disposant de temps et un menu adapté aux horaires de représentations pour les spectateurs du théâtre. Un brunch pourrait répondre notamment à la demande des personnes fréquentant les cultes qui ont lieu chaque dimanche sur le site.

2.6 Offre de restauration pour les bars du théâtre

Les bars offriront boissons chaudes et froides, avec et sans alcool, ainsi qu'une petite restauration rapide, de type sandwich, salade, canapé, verrine. L'offre sera adaptée en fonction des saisons et du type de spectacle. La gestion et l'achalandage des marchandises seront du ressort du restaurateur. Le service des bars sera renforcé par une équipe issue du personnel d'accueil du théâtre, sous la supervision du restaurateur.

2.7 Développement durable

Les critères suivants seront évalués avec une attention particulière dans le cadre de cet appel d'offre.

- La promotion de produits locaux, sains et de qualité (nourriture et boissons)
- La prise en compte des besoins d'une offre végétarienne, sans gluten, lactose...
- Les conditions de travail respectant les conventions collectives
- La propreté, l'entretien, le tri sélectif des déchets, la limitation du gaspillage alimentaire

2.8 Horaires d'ouverture

Le candidat doit mentionner à titre indicatif dans son concept les jours et horaires d'ouvertures qu'il prévoit pour l'exploitation du restaurant, dans le respect des contraintes légales et répondant aux conditions minimales attendues par Beaulieu SA qui sont exposées ci-après. Les conditions d'ouverture sont disponibles en lien sous annexes.

Des synergies sont attendues, entre le restaurant et les différents acteurs et manifestations du site, ainsi qu'avec les habitants du quartier. Beaulieu souhaite également se positionner comme un nouveau lieu de vie, de rencontre et de loisirs en ville de Lausanne et attirer ainsi de nouveaux visiteurs externes. Afin d'atteindre cet objectif, l'activité d'un restaurant, accueillant et convivial en journée comme en soirée, aura une importance centrale. Dans ce contexte, le candidat doit également être en mesure d'intégrer une certaine souplesse d'exploitation en fonction des événements susceptibles de se dérouler sur le site.

Pour les bars du théâtre, l'horaire est imposé par le programme des manifestations. Celui-ci s'articule généralement de septembre à juin, il compte environ 80 représentations par année pour 100'000 spectateurs. Les représentations ont lieu principalement en soirée, parfois en journée le week-end. Ce programme grand public est complété par environ 20 manifestations privées (promotions, assemblée générale, etc...) faisant principalement appel à un service traiteur.

Les horaires d'ouverture proposés par le candidat qui sera retenu feront l'objet d'une discussion et seront arrêtés entre le bailleur et l'exploitant. Les activités du site en 2022 constituant une nouveauté, le dispositif pourra être évalué et adapté en fonction de données réelles.

2.9 Fonds de commerce

A l'échéance de son contrat, le titulaire du bail ne pourra prétendre à aucune valeur immatérielle telle que pas de porte, goodwill, clientèle, droit au bail, etc. Tout le mobilier ou autre équipement d'exploitation mobile qui aurait été apporté par l'exploitant doit en principe être repris par ce dernier lors de son départ.

2.10 Frais d'exploitation et entretien des aménagements et des installations

Les frais d'exploitation des locaux, principalement mais non exhaustivement l'eau chaude et froide, le chauffage, l'énergie, les taxes d'épuration des eaux, d'égouts, d'enlèvement des ordures et autres frais accessoires, sont à la charge du futur exploitant. Il assumera également les frais relatifs aux contrats d'entretien du matériel fourni par le propriétaire, aux autorisations nécessaires à l'exploitation de l'établissement, les impôts, taxes, primes d'assurance, etc. L'entretien des aménagements et des installations liées aux activités des espaces du restaurant sont également à la charge de l'exploitant. La liste exhaustive des frais à charge de l'exploitant sera établie pour le futur contrat de bail.

Concernant les bars du théâtre, les frais d'exploitation des espaces sont à la charge de Beaulieu SA.

2.11 Nettoyage des locaux

Le nettoyage des espaces du restaurant (y compris stockages, cuisines, frigo, WC), ainsi que les bars du théâtre (y compris vaisselle et linge de service), sont nettoyés par l'exploitant à sa charge, pour des raisons d'hygiène et de flexibilité.

Le nettoyage des foyers et WC du théâtre est réalisé par l'entreprise chargée de l'entretien global du théâtre, aux standards définis par ce dernier.

Lors de l'utilisation des bars du théâtre par un traiteur externe, celui-ci apportera son propre matériel et le nettoyage des surfaces utilisées sera à sa charge.

Dispositions administratives et financières

3.1 Loyer du restaurant

Dans le cadre de son offre, le candidat doit faire une proposition pour une part fixe de loyer pour le restaurant, ainsi que pour une part variable, sous la forme d'une redevance en % sur le chiffre d'affaires. Ces éléments doivent être communiqués dans l'annexe « Loyer & Redevances » et font parties des critères de notation et d'adjudication du présent appel d'offres.

Le loyer fixe est dû dès le 1^{er} mois d'exploitation, date à définir en accord avec le propriétaire, selon livraison du restaurant.

Pour la redevance, le candidat inclut dans son concept, le chiffre d'affaires annuel projeté et sur cette base, le pourcentage accordé au bailleur sur le chiffre d'affaires. Un taux dégressif sur le chiffre d'affaires est admis.

Les 6 premiers mois d'exploitation du restaurant ne seront pas soumis à la redevance sur le chiffre d'affaires, ceci afin de permettre au nouvel exploitant de lancer son activité dans les conditions les plus favorables possibles.

3.2 Loyer des bars du théâtre

Le loyer des bars du théâtre n'est constitué que d'une part variable, sous la forme d'une redevance en % sur le chiffre d'affaires. Les statistiques de ces dernières années démontrent que la dépense moyenne est de CHF 7.00 par spectateur, pour une fréquentation de 100'000 personnes.

Les frais d'exploitation ainsi que le personnel extra de service sont à la charge de Beaulieu SA. La gestion des bars et la supervision du service sont à la charge de l'exploitant.

Sur la base de ces considérations, le candidat doit également faire une proposition de redevance sur le chiffre d'affaires projeté dans les bars du théâtre, celui-ci sera dû dès la première manifestation.

Le taux minimum moyen est fixé à 20%, toute proposition plus généreuse sera prise en considération dans les critères de notation et d'adjudication du présent appel d'offres.

3.3 Personnel

L'exploitant recrute directement le personnel nécessaire à l'exploitation du restaurant. Il assume toutes les responsabilités et obligations légales qui en découlent. Il respecte notamment la loi sur le travail et la convention collective nationale de travail (CCNT), ainsi que les réglementations relatives à l'engagement du personnel étranger.

Beaulieu SA recrute directement le personnel d'accueil (auxiliaire) nécessaire à l'exploitation du théâtre et assume toutes les responsabilités et obligations légales qui en découlent. Le choix du personnel spécifique au service des bars sera mené en collaboration avec l'exploitant, ce dernier en assurera la formation.

3.4 Licence d'établissement

Le candidat sera titulaire des autorisations d'exploiter et d'exercer. Il en assume les responsabilités et veille à ne pas déroger aux lois et règlements en vigueur concernant ses activités.

3.5 Comptabilité, responsabilité, assurances

L'exploitant tient séparément la comptabilité du restaurant et des bars du théâtre, conformément à la loi, aux règles et usages en la matière.

Le chiffre d'affaires du restaurant est communiqué trimestriellement au bailleur, une redevance provisionnelle est versée en conséquence. Il est transmis annuellement au bailleur (au plus tard le 31 mars de l'année suivante), dans le but d'établir le décompte final de la redevance.

Le chiffre d'affaire des bars du théâtre est communiqué à chaque représentation pour suivi et information. Il est transmis trimestriellement pour facturation de la redevance.

L'exploitant fournit au propriétaire des comptes détaillés et audités. En cas de litiges, ils pourront être audités par un fiduciaire agréé, choisi par le bailleur et à ses frais. L'exploitant remettra alors à l'auditeur l'ensemble des pièces et le renseignera de manière transparente.

L'exploitant assume seul la responsabilité financière de son activité, tant au regard du bailleur, que des administrations fédérales, cantonales et communales. En cas de difficultés financières, il s'engage à en informer le bailleur le plus rapidement possible.

L'exploitant souscrit les assurances nécessaires à la couverture des risques de vol, d'incendie, d'explosion, de dégâts d'eau, de pertes d'exploitation et d'autres sinistres pour tous les appareils et autres objets lui appartenant. Il s'engage à produire, sur demande du bailleur une copie des polices d'assurance et les justificatifs relatifs au paiement des primes.

L'exploitant souscrit une assurance responsabilité civile « entreprise » d'un montant minimum de CHF 5'000'000.00 (cinq millions) pour la couverture de tous risques d'exploitation qui peuvent survenir par le fait de son personnel ou par un défaut d'entretien. Il s'engage à produire, sur demande du bailleur une copie des polices d'assurance et les justificatifs relatifs au paiement des primes.

Documents à remettre et délais

4.1 Délais et calendrier

Le calendrier du présent appel d'offres est le suivant :

- Publication de l'appel d'offres : 16 novembre 2020 ;
- Visite du site : durant la semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020 ;
- Délai de transmission des questions : 10 décembre 2020 ;
- Envoi des réponses aux questions : au plus tard le 24 décembre 2020 ;
- Dépôt du dossier de candidature : au plus tard le 31 janvier 2021 ;
- Analyse des candidatures et entretiens avec les candidats retenus : février-mars 2021 ;
- Adjudication : au plus tard avril 2021 ;
- Début de l'exploitation : idéalement à l'ouverture du théâtre prévue en mars 2022

Le dossier de candidature complet doit être remis à l'adresse de l'organisateur citée au point 1.1 du présent document au plus tard le 31 janvier 2021 à 17h00 et doit comporter la mention
« CONFIDENTIEL, Restaurant Beaulieu SA – à l'attention de Mme Florence Mury-Favrod »

Le candidat supportera à part entière les conséquences résultant d'un retard d'acheminement. Pour rappel, tout dossier qui parviendrait hors délai sera rigoureusement refusé, sans recours possible du concurrent.

4.2 Liste des documents à fournir

Afin que l'offre du soumissionnaire soit jugée complète pour la première phase de sélection, l'ensemble des documents listés ci-dessous doivent être remis.

- Motivations, adéquation et description du concept. Le document précisera également l'organisation prévue (effectif, fonctions, horaires, etc.), ainsi qu'une proposition de cartes avec indication des prix proposés (boissons, snack, carte du midi et du soir, carte des bars du théâtre, indication de la provenance des produits, etc.), les synergies envisagées avec le site de Beaulieu, le quartier ainsi que les ambitions de rayonnement externe, l'engagement pour le développement durable ainsi que les processus ;
- Le projet de faisabilité économique (business plan, chiffre d'affaires, budget d'exploitation) ;
- Liste des appareils et besoins pour le fonctionnement des cuisines, bars, salles et terrasses ;
- Liste des équipements mobiles pris en charge financièrement par le futur exploitant (mobilier, vaisselle, autres équipements) ;
- L'annexe concernant la part de loyer fixe et la redevance proposée pour le restaurant et pour la gestion des bars du théâtre. Cas échéant, la part des travaux de finition que l'exploitant souhaite laisser à charge du bailleur ainsi que le complément de loyer fixe proposé par l'exploitant en compensation ;
- Copie des titres de qualification nécessaires à la fonction ;
- CV ou profil des personnes pressenties pour l'exploitation du restaurant, avec mise en évidence des expériences dans un environnement similaire ainsi que références ;
- Toutes autres informations, garanties, jugées utiles par le candidat.

Les dossiers retenus pour la deuxième phase seront invités à fournir les compléments suivants :

- Extrait de l'Office des poursuites et faillites et casier judiciaire récent (moins de 3 mois)
- Attestation de solvabilité (déclaration d'impôts, bilan pertes et profits, autres)
- Les preuves de capacité financière et l'origine des fonds d'investissements
- Déclaration sur l'honneur du respect complet des conditions fixées par cet appel d'offre

Les documents et études déposés par le candidat ne seront exploités que dans le cadre de cette procédure de sélection. Lors du dépôt de son dossier, il appartient au candidat d'indiquer les pièces qu'il considère comme confidentielles.

4.3 Langue officielle

Tous les documents remis ou à remettre sont rédigés en français.

4.4 Mode de transmission des dossiers

Tous les documents sont remis sous forme de dossier papier au format A4, avec lettre d'accompagnement signée ainsi qu'une copie au format PDF sur clé USB.

4.5 Visite des locaux

Une visite des locaux du restaurant ainsi que des bars du théâtre sera organisée avec les soumissionnaires intéressés durant la semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020.

4.6 Indemnisation

Les prestations fournies pour l'établissement des dossiers de candidature de cette procédure ne donnent droit à aucune indemnité ou rémunération.

4.7 Vérifications

Le candidat autorise l'organisateur à vérifier toutes les informations mentionnées dans son dossier de candidature.

Recevabilité de l'offre

Le comité d'évaluation ne prendra en considération que les dossiers de candidature qui respectent les conditions de participation, à savoir les dossiers qui :

- sont arrivés dans le délai imposé, dans la forme et à l'adresse fixée ;
- le dossier est présenté dans la langue exigée.

5.1 Motifs d'exclusion

Une fois la recevabilité du dossier vérifiée, le comité d'évaluation procédera à une vérification plus approfondie sur les aspects suivants :

- le dossier provient d'un candidat ayant les compétences requises ;
- le dossier est rempli complètement selon les indications de l'organisateur ;
- le dossier est signé et daté par la ou les personnes responsables du dossier de candidature.

Outre les motifs de non-recevabilité de son dossier et s'il n'a pas été exclu de la procédure suite à la vérification des éléments ci-dessus, un candidat sera également exclu de la procédure s'il trompe ou cherche à tromper intentionnellement l'adjudicateur en déposant des documents faux ou erronés, en fournissant des informations caduques ou mensongères, en proposant des preuves falsifiées ou non certifiées officiellement et s'il a modifié les bases d'un document remis via le support USB ou sous forme papier. Pour le surplus, d'autres motifs d'exclusion figurant dans la législation peuvent être invoqués par l'organisateur.

5.2 Conflits d'intérêts

Il appartient au candidat d'annoncer à l'organisateur, au plus tard lors du dépôt de son offre, s'il est susceptible de se trouver en conflit d'intérêt avec des membres du comité d'évaluation. Les membres du comité d'évaluation sont décrits au point n°1.1 de ce document. Un conflit d'intérêt est déterminé par le fait qu'un soumissionnaire possède un lien de parenté ou économique privé avec un des membres du comité d'évaluation. Le cas échéant, il appartient à l'organisateur de constituer son comité d'évaluation en vue de neutraliser ce conflit d'intérêt.

5.3 Consortium d'entreprises

Le consortium de plusieurs sociétés n'est pas admis. En revanche, si la société n'est pas encore constituée au 30 septembre 2020, la candidature est possible, mais la forme de la société future doit être mentionnée avec les membres de ses organes et son capital. La preuve que les documents de création de la société ont été déposés auprès des autorités compétentes devra être fournie dans les 30 jours qui suivent l'adjudication, à défaut, l'offre sera écartée.

5.4 Sous-traitance

La sous-traitance n'est pas admise.

5.5 Devise

La devise monétaire officielle est le Franc Suisse (CHF).

5.6 TVA

Sauf indication contraire, les montants sont considérés hors taxe (HT). Le loyer et la redevance sont soumis à la TVA.

5.7 Offres partielles, variantes et modifications

Les offres partielles ne sont pas admises.

5.8 Durée de l'offre

Les offres doivent rester valables au minimum six mois dès l'échéance du délai de dépôt de l'offre. Un dossier déposé ne peut pas être modifié ou complété après le délai de dépôt fixé par l'organisateur. A l'échéance dudit délai, un candidat ne peut donc plus corriger ou faire corriger des documents transmis à l'organisateur. Demeurent réservés, les cas dans lesquels, la possibilité de procéder à des corrections déterminées, est donnée dans une même mesure à tous les candidats.

Choix du candidat

6.1 Critères d'évaluation

L'exploitant du futur secteur restauration et des bars du théâtre sera sélectionné par le comité d'évaluation dont la liste des membres est indiquée au chapitre 1.1 du présent document.

Les critères suivants seront pris en compte dans le choix du futur exploitant :	PONDERATION
- Qualité de l'offre (concept, originalité, rapport qualité/prix de la carte, cohérence de la proposition et des horaires avec les activités du site, business plan, proposition d'aménagement, concept de développement durable.	40%
- Qualifications et expérience des personnes clés, organisation générale et des équipes, mutualisation des ressources bars du théâtre	10%
- Chiffre d'affaires planifié pour le restaurant, solidité et cohérence financière du projet	20%
- Proposition du loyer fixe et du taux de redevance sur le chiffre d'affaires du restaurant	15%
- Proposition du taux de redevance sur le chiffre d'affaires des bars du théâtre	15%

L'adjudicateur ne procédera pas à une ouverture publique des dossiers de candidature. La décision d'adjudication sera notifiée par écrit, aux candidats qui auront participé à la procédure et dont l'offre est recevable.

Le Comité d'évaluation décide des candidats qui seront convoqués pour un entretien durant lequel ils devront défendre leurs projets.

Questions

Toutes les questions sont à adresser par mail à l'adresse suivante : **florence.favrod@beaulieu-lausanne.com** jusqu'au 10 décembre au plus tard. L'organisateur ne traitera aucune demande par téléphone. Les questions seront précises et feront référence à un chapitre, un point ou un document remis à l'organisateur. L'organisateur se réserve le droit de refuser de répondre aux questions qui n'ont pas de rapport direct avec le présent appel d'offres.

L'ensemble des questions reçues seront réunies sur un document. Il sera transmis au plus tard le 24 décembre 2020 à toutes les personnes ayant pris part à la visite et souhaitant se porter candidat.

Annexes

Engagement du candidat sur l'honneur

Budget prévisionnel d'investissement

Tableau des loyer & redevances

Visions du projet Fehlmann, présentation restaurant

Plans et coupes

Site de Beaulieu :

- Plan général et identification des espaces de restauration

Restaurant :

- Salle & terrasse au rez-de-chaussée, cuisine et locaux annexes
- Salles en mezzanine et locaux annexes

Théâtre :

- Entrée principale : bars, foyers et locaux annexes
- Parterre : foyers et locaux annexes
- Balcon : bars, foyers et locaux annexes
- Poulailler : bars, foyer, terrasse et locaux annexes

Liens

Conseils et marches à suivre concernant la gestion d'un établissement

<https://www.lausanne.ch/vie-pratique/economie-et-commerces/etablisements-et-commerces/etablisements.html>