

**APPEL A MANIFESTATION D'INTERET
POUR L'EXPLOITATION D'UN ESPACE DE RESTAURATION
QUARTIER DU NOUVEAU CENTENAIRE A MONTREUIL**

1 Objet de la consultation

Est Ensemble Habitat recherche un partenaire pour l'exploitation d'un espace de restauration situé au rez-de-chaussée en cour intérieure de la résidence sociale sise 45 avenue Pasteur à Montreuil. La gestion de cet espace sera totalement indépendante de celle de la résidence sociale.

Le lieu était, jusque récemment, occupé par le restaurant associatif « Le nouveau centenaire » qui conciliait activité d'insertion et restauration à prix modéré, ouverte sur le quartier, et s'adressait tant aux occupants de la résidence sociale qu'à une clientèle extérieure.

Son activité s'inscrivait dans le cadre de l'économie sociale et solidaire.

Est Ensemble Habitat souhaite maintenir une activité similaire pour répondre à la fois au souhait des résidents de disposer d'une offre de repas économique de qualité répondant à leurs habitudes alimentaires, ainsi qu'à celui de la Ville de Montreuil de proposer une offre complémentaire destinée aux riverains.

2 Description de l'espace mis à disposition et des équipements

Les locaux seront mis à la disposition du candidat retenu dans leur état actuel.

Le descriptif des surfaces est annexé au présent appel à projet.

L'espace mis à disposition est d'une surface de 277.14 m² (SU). Il comprend :

- une salle à manger de 147.13 m²
- un sanitaire public de 9.87m²
- des espaces de production / préparation (cuisine) / réserve de 120.14 m²
- un sanitaire privé et un vestiaire,
- un local poubelles.

Le restaurant sera classé ERP de type N catégorie 5, avec une capacité d'accueil maximale fixée à 48 personnes (personnel et public).

Les locaux comprennent quelques équipements et du mobiliers propriétés d'Est Ensemble Habitat dont notamment :

- un évier inox de cuisine professionnelle,
- un piano de cuisine professionnelle,
- d'une hotte pour cuisine professionnelle,
- d'un comptoir de présentation des plats,
- tables et chaises.

Ces équipements seront mis à la disposition du futur exploitant du restaurant.

Celui-ci devra pourvoir à l'achat de tous les équipements et mobiliers supplémentaires qu'il identifiera comme utiles au bon fonctionnement de l'activité.

La puissance totale des équipements de cuisson ne devra pas dépasser 20KW.

3 Cadre juridique

3.1 Nature de la convention

Est Ensemble Habitat envisage la location des locaux dans le cadre d'un bail dérogatoire soumis aux dispositions de l'article 145-5 du code de commerce.

Le cadre contractuel de l'occupation des locaux pourra être ajusté pour tenir compte des contraintes liées à la forme juridique du candidat.

Toute cession ou sous-location est strictement interdite.

3.2 Durée de la mise à disposition

Le bail sera conclu pour une durée de 36 mois.

3.3 Objectifs de performance de l'activité

La possibilité de prolonger l'exploitation du restaurant à l'expiration du bail précaire sera déterminée en fonction des résultats financiers et opérationnels de l'activité.

Les critères principaux d'appréciation de l'opportunité de pérenniser l'activité seront :

- La réalisation d'un chiffre d'affaires suffisant pour couvrir l'ensemble des coûts fixes et variables ;
- L'atteinte d'un résultat d'exploitation net positif ;
- Une conformité totale aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, avec zéro non-conformité lors des inspections (consultation des résultats sur l'application Alim'confiance),
- La conformité avec l'objet du présent appel à manifestation d'intérêt

Les éléments financiers seront appréciés au regard des comptes annuels certifiés (bilan, compte de résultat et annexe) qui devront être communiqués au plus tard 6 mois avant la date de fin du bail précaire.

En cas d'accord du bailleur pour la poursuite du projet à l'issue du bail précaire, le nouveau bail pourra prévoir un loyer ajusté à la valeur locative des locaux.

4 Conditions d'occupation

4.1 Activités autorisées

Les locaux mis à disposition sont exclusivement réservés à une activité de préparation et vente de repas sur place et à emporter et de débit de boissons sans alcool.

Le partenaire devra s'engager à respecter l'ensemble des règles sanitaires applicables à cette activité et devra tenir constamment le lieu en état de propreté et d'hygiène. Il devra respecter les règles de sécurité en vigueur.

4.2 Horaires

Le restaurant devra être ouvert tous les jours, du lundi au samedi.

Les horaires d'ouverture du restaurant devront permettre d'assurer le service de repas du midi et le service du soir, avec une fermeture au plus tard à 22heures.

4.3 Conditions financières

La location sera consentie en contrepartie d'un loyer mensuel estimé à 2 250€ taxes et charges comprises (hors consommations d'eau refacturées au réel).

Détail du loyer	Montant en €
LOYER COMMERCIAL	1520,83
TVA	304.17
TAXE FONCIERE COM (estimation)	175
FORFAIT CHAUFFAGE COMMERCES	250

En cas de pose de compteurs permettant l'individualisation des charges de chauffage (faisabilité en cours d'analyse), une facturation basée sur les consommations réelles se substituera au forfait.

La taxe foncière applicable aux locaux fera l'objet d'une refacturation au réel. Le montant communiqué au stade de l'appel à projet est estimatif.

Le loyer ne sera pas révisé durant la durée du bail précaire.

Une franchise de loyer de 6 mois maximum à titre d'aide à l'installation est envisageable en fonction des investissements prévus par le porteur de projet.

4.4 **Obligations d'entretien**

Le preneur devra souscrire les contrats nécessaires à l'exploitation du restaurant et notamment :

- l'entretien des hottes d'aspiration,
- l'entretien des moteurs VMC et CTA (Centrale de Traitement de l'Air),
- l'entretien des extincteurs et des BAES,
- l'entretien du bac à graisse du restaurant,
- le recyclage des huiles usagées,
- la désinsectisation, dératisation.

5 **Dossier de candidature**

Le présent appel à manifestation d'intérêt s'adresse à tout porteur de projet dans le domaine de la restauration.

Les candidats devront impérativement visiter les lieux avant remise de leur dossier complet sur demande formulée à locations-pro@estensemble-habitat.fr

6 **Date limite de dépôt des candidatures**

Les candidatures devront être envoyés à locations-pro@estensemble-habitat.fr au plus tard le 15 novembre 2024.

Un accusé réception sera transmis aux candidats.

Calendrier prévisionnel :

- Analyse des candidatures et audition des candidats – novembre 2024
- Informations des candidats – début décembre 2024
- Echanges avec le candidat retenu et formalisation de la convention – décembre 2024
- Signature de la convention et prise de possession des lieux – janvier 2025

7 **Pièce à fournir (format PDF)**

- Dossier de candidature annexé
- Statuts sociaux ou associatifs
- Extrait de Kbis de moins de trois mois (si applicable)
- Justification d'éligibilité à l'affectation sociale le cas échéant
- Description des activités, des moyens humains et financiers du candidats
- Justificatifs d'exercice de l'activité de restauration
- Renseignement permettant de juger de l'aptitude à gérer et à exploiter les locaux pour l'usage prescrit par l'appel à projet (capacités techniques et financières¹)
- Attestation de régularité sociale et fiscale
- Bulletin numéro 3 du casier judiciaire de la personne morale candidate ainsi que son représentant légal.

¹Comptes sociaux des trois derniers exercices + présentation de la structure, moyens humains et financiers + budget mobilisable pour le projet, business plan...)

8 Critères de sélection du candidat retenu

- Qualité de l'offre : présentation de la structure, gouvernance, gestion et maîtrise des risques inhérents au projet, partenariats éventuels... ;
- Références dans le domaine d'activité ;
- Impact économique, social et environnemental du projet :
 - o insertion par l'économique,
 - o actions favorisant la réduction des déchets et la lutte contre le gaspillage alimentaire
 - o une tarification des repas modérée et adaptée à la clientèle du quartier
 - o Une tarification spécifique pour les habitants de la résidence sociale
 - o Qualité des repas proposés et utilisation de produits issus de l'agriculture biologique et ou de l'alimentation durable (produits de saison, circuits courts etc..)
- Viabilité commerciale du projet : pertinence des objectifs commerciaux, qualité et solidité du modèle économique, du business plan proposé, démontrant notamment un retour sur investissement satisfaisant et une trésorerie suffisante.

-Qualité des repas proposés et utilisation de produits issus de l'agriculture biologique et ou de l'alimentation durable (produits de saison, circuits courts etc..)

Fait à Montreuil, le 16 octobre 2024

Sébastien Jolis
Directeur Général



