

## APPEL A CANDIDATURES POUR LA LOCATION D'UN LOCAL A USAGE DE RESTAURANT

---

**PROJET LES TERRASSES DE LA GARE – VILLE DU CANNET DES MAURES**

---



# Sommaire

## **I. LA COMMUNE ET SON ENVIRONNEMENT**

- 1) Préambule
- 2) La ville au côté de ses professionnels
- 3) Chiffres clés

## **II. ENVIRONNEMENT DU PROJET**

- 1) Plans de situation
- 2) Le site
- 3) L'environnement immédiat
- 4) Le quartier
- 5) L'environnement commercial

## **III. ZONE DE CHALANDISE ET POTENTIEL ECONOMIQUE DE LA VILLE**

## **IV. L'OBJET DE L'APPEL A CANDIDATURE**

- 1) Les attentes de la ville
- 2) Description et plan des locaux commerciaux à louer
- 3) Planning prévisionnel des travaux
- 4) Condition de location des locaux concernés
- 5) Conditions financières de location (loyer et frais)
- 6) Conditions d'installation avec les aspects techniques

## **V. SELECTION DES PROJETS**

- 1) Les projets éligibles
- 2) La constitution du dossier de candidature
  - a. Lettre de candidature
  - b. Descriptif du projet
  - c. Critères de jugement des offres
  - d. Audition des candidats
  - e. Modalités de dépôt des offres de candidature

# I. LA COMMUNE ET SON ENVIRONNEMENT

## 1) Préambule

La commune du Cannet des Maures (4 500 habitants) se situe au sein de la communauté de communes « Cœur du Var » (42 000 habitants), l'un des plus anciens villages de Provence. Le Cannet des Maures un territoire "rurbain". Ce n'est pas un territoire rural dans le sens "isolé" et il n'est pas non plus urbain dans le sens "trop concentré".

Un environnement privilégié, une ville d'histoire avec ses sites classés, de nature avec son retour en ville et la réserve naturelle nationale de la plaine des Maures, de culture avec sa médiathèque et son parcours d'Art mais aussi de terroir avec ses vignobles et ses roseraies.

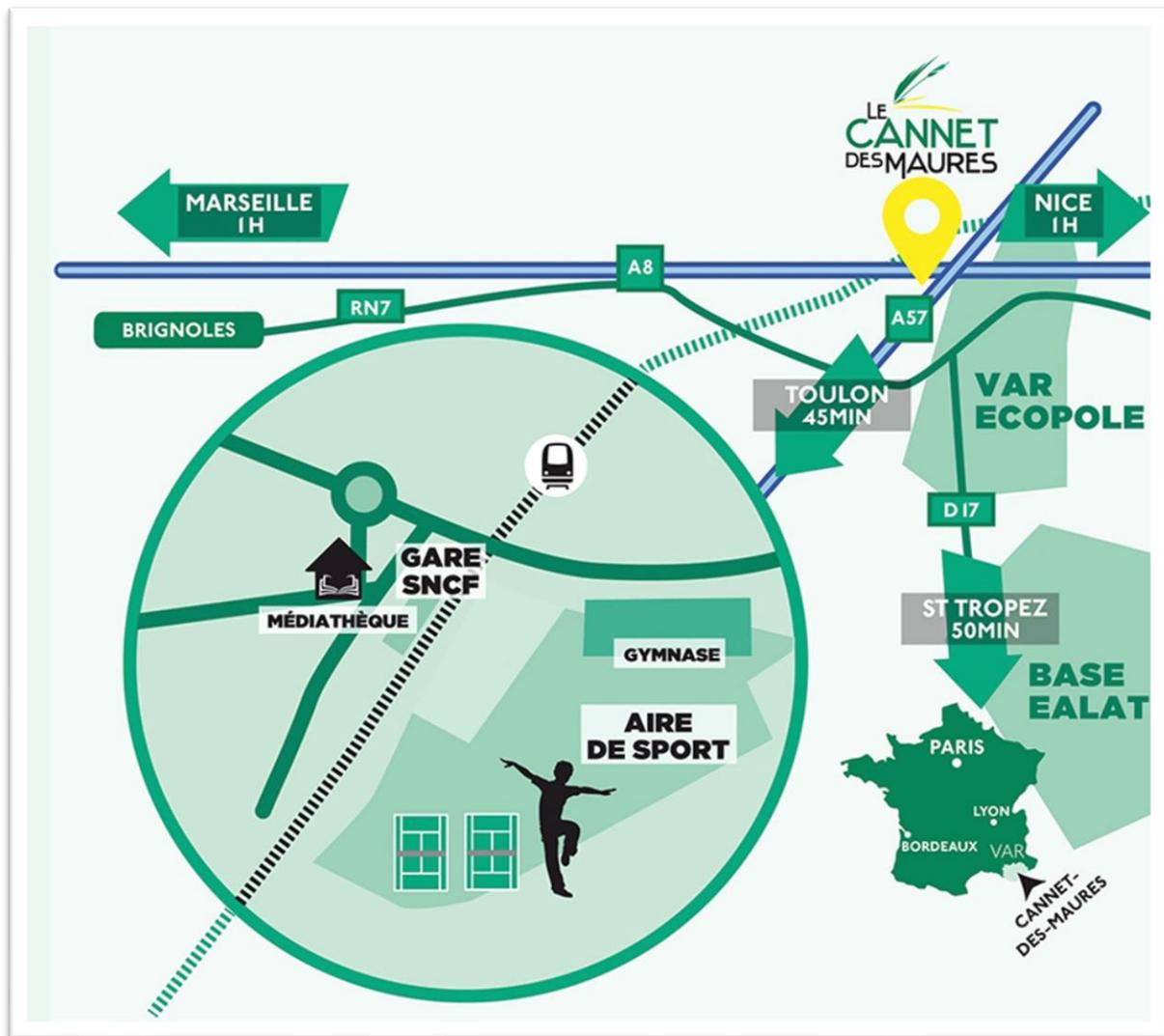
La commune du Cannet des Maures est située au cœur du département du Var.

Une position centrale la place à équidistance des principaux bassins de vie de l'intérieur du département : Brignoles et Draguignan. Elle est également proche du littoral, à une trentaine de kilomètres du golfe de Saint Tropez et de l'agglomération de Fréjus – Saint Raphaël. Par la route : Le Cannet des Maures est implanté au croisement de nombreux axes routiers qui desservent le département ; A8 (Aix en Provence, Marseille, Lyon, Paris, Fréjus, Nice et l'Italie), et A57 (Toulon – Hyères) avec un passage de plus de 5. 000.000 de véhicules par an.

La commune est également traversée par la RDN7, route nationale de Paris à Menton et dispose d'une gare SNCF desservant la ligne Vintimille – Marseille, *via* notamment la gare des Arcs Draguignan pour la destination Alpes maritimes/ Italie

La commune est située également à 1 heure de trois aéroports internationaux Nice/Marseille/Toulon.

De nombreux commerces en Centre-ville et en périphérie immédiate sont accessibles à seulement une dizaine de minutes à pied. Le Cannet des Maures héberge une base militaire interarmées internationale (Ecole franco-allemande de l'hélicoptère Tigre).



Depuis plusieurs années maintenant, la ville du Cannet des Maures a fait le choix audacieux de placer l'attractivité de son territoire au centre de son action.

La redynamisation du centre-ville, mais aussi des zones périphériques, l'aménagement du territoire, l'organisation d'un plan de déplacement urbain favorable, le maintien et la création des commerces en centre-ville, de l'artisanat de proximité, véritables moteurs d'attractivité du centre-ville, le soutien en ingénierie de la part de notre collectivité, la promotion des dispositifs de financement existants, sont autant de leviers de développement économique.

Dans le même temps, un travail multidimensionnel a été mené sur l'habitat, les espaces publics, la sécurité, l'animation locale, l'embellissement des rues, la création de parkings et d'espaces verts, le développement du tourisme et la promotion du patrimoine, véritable ressource esthétique, sans oublier la promotion de l'art et de la culture accessibles pour tous.

La ville promeut une image résolument tournée vers l'avenir, elle est lauréate de nombreux labels :

- Ville fleurie - Trois fleurs (2019)
- Commerce de proximité et du centre-ville - Un sourire (2019)
- Territoire engagé pour la Nature (2019)

- Une Cop d'avance - Deuxième niveau (2019)
- Ville Nature - Deux libellules (2018)
- Ville active et sportive - Un laurier (2016)
- Terre de jeux 2024 (2021)

## 2) La Ville au côté de ses professionnels

- **La ville comme bailleur en soutien d'activités de proximité à valeur ajoutée pour les habitants du Cannet des Maures.**

La redynamisation du centre ville est passée par cette démarche garante pour les locataires d'un soutien et d'une écoute de leur bailleur. Cette démarche a ainsi permis l'installation notamment d'un poissonnier, d'un fromager, d'un toiletteur canin, d'un magasin de lingerie, mais aussi de professionnels de santé.

Au-delà, c'est un développement qui s'appuie sur des piliers forts et qui se construit avec :

- **Varécopole**, projet intercommunal d'une éco technopôle de 20 ha tourné vers l'environnement, et l'innovation.  
<https://www.coeurduvar.com/grands-dossiers/varecopole>
- **Cannet Santé**, un pôle santé composé de 3 bâtiments pour 4000 m<sup>2</sup> de surface bâtie, mettant à l'abri de la désertification médicale la population de son bassin de vie , avec des professionnels de santé, médecins généralistes, spécialistes, paramédicaux  
<https://www.cannetsante.com/>
- **La base militaire EALAT**, 1000 personnes jour sur site. L'école de l'Aviation légère de l'armée de Terre. Elle regroupe l'état-major de l'école et trois centres de formation
  - l'Etat Major de l'Ecole de l'Aviation Légère de l'Armée de Terre ;
  - La base école général LEJAY ;
  - l'Ecole Franco-allemande ;
  - Le centre de formation inter armées NH 90.
- **Urbanisme au service de la vie économique et commerciale :**

Amélioration de l'environnement du commerce en centre-ville et sur l'axe de la RDN 7 afin de favoriser les installations sécurisées et pérennes sur les emplacements privilégiés à fort potentiel commercial.

A noter qu'un règlement local de publicité local à été adoptée dès 2011. Il s'agit d'un document précisant les règles applicables localement en matière de publicité extérieure afin d'harmoniser et de contrôler la pollution visuelle commerciale telle que présente dans certains territoires en rendant l'offre plus lisible et plus égale entre les différentes activités.

- **Travail sur le stationnement :**

La municipalité a souhaité redonner au centre ville les moyens de son développement au travers d'une offre de stationnement importante (570 places de stationnement disponibles en centre ville). Une vigilance toute particulière sur l'accessibilité automobile et sur le stationnement disponible à proximité des espaces commerciaux, tout en donnant une place plus importante au bien être du chaland piéton (notamment pour les personnes à mobilité réduite), à la mobilité douce et à la visibilité des devantures commerciales.

- **Une commune lauréate du dispositif « Petite ville de demain » avec la programmation de revitalisation et d'amélioration de la vie économique et de l'habitat.** Confortant le rôle structurant de la ville dans le développement des territoires ruraux de son bassin de vie.

En parallèle, une **surveillance des espaces publics**, notamment par les agents de la police municipale armée, en astreinte 7j/7 et 24h/24 et par un développement progressif du dispositif de vidéoprotection urbain qui permet de conforter la quiétude des lieux. La ville est vigilante également sur la **propreté** des espaces publics et sur la qualité de ses espaces verts avec la reconnaissance du label des villes fleuries (3 fleurs)

**Un cadre de vie agréable est un facteur important de l'attractivité commerciale**

### **3) Chiffres clés**

La commune du Cannet des Maures compte actuellement plus de 500 professionnels toutes professions confondues (artisans, commerçants, profession agricoles et libérales) :

- Artisans et commerçants : 370
- Professions libérales : 130
- Professions agricoles : 40





## **2) Le site**

Le projet des terrasses de la gare correspond à l'opportunité de créer un bâtiment multi-usages (commerces, artisanat, restauration au dernier étage avec terrasse) dans l'hyper centre-ville, au niveau l'ancienne halle marchande et à proximité directe de la gare SNCF et cela afin de compléter l'offre de services et de commerces de proximité existante.

Le site offre une large emprise avec une aire de stationnement importante de 5000 m<sup>2</sup>, hors du jour de marché et brocante hebdomadaire, le samedi matin.

### **Principaux atouts du site :**

- Emplacement "vitrine" en centre-ville, à proximité des principaux commerces et services,
- Visible de l'axe principal de circulation (RDN7, environ 16 000 véhicules / jour),
- 150 places de stationnement gratuites dans l'environnement immédiat du site,
- A proximité directe du marché hebdomadaire accueillant en moyenne 15 commerçants et la brocante.

## **3) L'environnement immédiat**

Le local commercial, objet du présent appel à projet, est livré dans le cadre d'un programme de construction d'un bâtiment neuf à l'architecture contemporaine, sur une superficie totale de 900 m<sup>2</sup> sur 3 niveaux, avec 300 m<sup>2</sup> de commerces en rez-de-chaussée, agencés en trois niveaux, plusieurs bureaux seront hébergés dans les nouveaux locaux et un toit-terrasse pointant en hauteur vers le site du Vieux Cannet.

Du fait de la localisation des Terrasses de la Gare à proximité de la gare SNCF, de l'avenue de Verdun et du 8 mai 1945, et de l'aire de loisirs du Recoux (terrain de tennis, terrain de foot/rugby, city stade, salle polyvalente, street workout, skate-park), les commerces bénéficieront d'un flux piétonnier important.

Un grand parking sur le reste de la surface permettra à la clientèle des commerces de se garer facilement. Tout comme l'espace de stationnement de l'aire de loisirs connecté par la passerelle jouxtant le bâtiment et le restaurant.

## **4) Le quartier**

Ce projet est situé dans l'hyper centre-ville, secteur connecté aux axes de transports (bus, gare SNCF) et bénéficie d'une attractivité naturelle en raison de la mixité des commerces de proximité et des services adjacents.

## **5) Environnement commercial**

Le périmètre de proximité regroupe plus d'une trentaine de commerces, au sein de ce tissu commercial, la diversité et la qualité de l'offre présente lui assure tout naturellement une attractivité

idone qui repose sur un mix de commerces (alimentaire, bien-être, restauration, débit de tabac, presse, bars...)

Le taux de vacance en cœur de ville est inexistant, signe de vitalité de l'artisanat et du commerce de proximité.

### III. ZONE DE CHALANDISE ET POTENTIEL ECONOMIQUE DE LA VILLE

Le bassin de la population à 10 min en voiture compte environ 29800 habitants, il se compose en grande partie des villes du Cannet des Maures du Luc et de Vidauban mais aussi du Thoronet et des Mayons.

	Zone à 10 min en voiture	Le Cannet des Maures
% de personnes + 60 ans	26.3	30.6
% de personnes – 15 ans	17.7	16
% de ménages cadres et intermédiaires	17.6	17.5
% de ménages employés et ouvrier	31.6	30
% de ménages artisans commerçants et chefs d'entreprises	5.6	5.4
% de ménages inactifs (retraités, étudiants, femmes et hommes au foyer...)	43.9	46.4

## VI. OBJET DE L'APPEL A CANDIDATURES

### 1) Les attentes de la ville

La municipalité souhaite associer à cette dynamique économique du centre-ville retrouvé, un développement durable du commerce de proximité, générateur de vie urbaine, de convivialité et d'animation. Le choix de lancer un appel à candidature répond aux objectifs de :

- Conforter le potentiel commercial du centre-ville et de son hyper centre tout en favorisant l'émergence d'espaces de rencontres, d'agora
- Favoriser une offre commerciale répondant aux besoins du territoire, intégrée à l'offre déjà présente
- Optimiser l'accueil d'activités commerciales qualitatives

La ville lance un appel à candidatures visant à identifier le futur preneur de la surface commerciale située au dernier niveau du bâtiment « Les Terrasses de la Gare » (niveau2) qui offrira des prestations de restauration.

### 2) Description et plan des locaux commerciaux à louer

L'opération prévoit l'aménagement d'une cellule commerciale à usage de restaurant (cf annexes) au sein d'un bâtiment labélisé BDM niveau argent et accueillant en ses niveaux inférieurs, des commerces de proximité et des espaces de bureaux.

Désignation	Surface
Salle	150 m <sup>2</sup>
Cuisine	58,27 m <sup>2</sup>
Terrasse 1	54,54 m <sup>2</sup>
Terrasse 2	54,54 m <sup>2</sup>

### 3) Planning prévisionnel des travaux

Il est précisé que ce calendrier reste prévisionnel et pourrait souffrir de quelques variations compte tenu des difficultés de fournitures de certains produits du bâtiment en raison de la conjoncture actuelle.

- Démarrage des travaux réalisé en septembre 2021
- Mise à disposition des locaux commerciaux pour la réalisation de travaux, fin de 1<sup>er</sup> trimestre 2023

### 4) Condition de location des locaux concernés

La ville est propriétaire des certains locaux mis à bail. Il s'agira d'un bail commercial soumis aux articles L 145-1 à L 145-60 du code de commerce, avec une indexation annuelle sur l'indice des loyers commerciaux (ILC). II.

### 5) Conditions financières de location Loyer et frais

Le loyer est mensuel et progressif sur 5 ans afin de faciliter l'accueil d'un restaurateur compte tenu des investissements à réaliser. De 10 euros au m<sup>2</sup> par mois la première année, il évoluera jusqu'à 15 euros pour la 5<sup>ème</sup> année, et cela à chaque date anniversaire.

1 <sup>ère</sup> année d'exploitation	: 10 €/m <sup>2</sup> , soit
2 <sup>ème</sup> année d'exploitation	: 10 €/m <sup>2</sup> , soit
3 <sup>ème</sup> année d'exploitation	: 12 €/m <sup>2</sup> , soit
4 <sup>ème</sup> année d'exploitation	: 13 €/m <sup>2</sup> , soit
5 <sup>ème</sup> année d'exploitation	: 15 € /m <sup>2</sup> , soit

L'actualisation du loyer se fera selon les dispositions qui encadrent les baux commerciaux.

Il est réglé par prélèvement et payable d'avance avant le cinq de chaque mois.

**Montant prévisionnel des charges mensuelles** : A définir au regard des taxes et des frais complémentaires

#### **Paiement des loyers**

Caution de (1) un mois de loyer (à taux plein) à compter de la date d'effet du bail.

Le loyer sera payable par prélèvement automatique les 15 de chaque mois.

#### **Période de travaux avant ouverture**

Durant la période nécessaire à la réalisation des travaux du bien loué, aucun loyer ne sera exigé dans la limite de (3) trois mois.

Au-delà de la période de travaux et à compter de l'exploitation

Le loyer tel que précité en 1.1 sera mandaté à hauteur de 50% sur une période de six (6) mois,

### **Frais divers**

Le locataire est informé qu'il prendra à sa charge les frais d'aménagement et d'équipements (tels que détaillés dans la fiche technique) nécessaires à son activité commerciale.

### **6) Conditions d'installation avec les aspects techniques**

Cf. fiche techniques et plans en annexe 1, 2A et 2B

## **VII. SELECTION DES PROJETS**

### **1) Les projets éligibles**

Seuls les projets de restauration seront étudiés dans le cadre du présent appel à candidatures, ceci comprend les projets complémentaires, diversité et de saine concurrence vis-à-vis de l'offre existante.

- L'offre sera de restauration traditionnelle telles que de type brasseries, bistronomie, restauration gastronomique. Elle pourra inclure à titre accessoire une activité de type bar à tapas mais qui ne saurait être exclusive. Si les activités seront accompagnées d'une ambiance musicale, il s'agira alors d'un fond musical, respectueux des commerces voisins et de l'ensemble du voisinage.
- Sont exclus les activités de type restauration rapide ;
- Le restaurant, lieu de vie, se devra d'être convivial, avec une décoration intérieure soignée offrant un cadre agréable ;
- La nature des prestations de restauration devra être précisée : type de carte, gamme de tarifs et correspondre à une stratégie commerciale cohérente
- Les circuits d'approvisionnements devront nécessairement privilégier des produits locaux de qualité
- Le candidat devra prouver la viabilité de son projet, ses perspectives de développement et sa motivation

### **Les conditions d'éligibilité :**

- Création ou développement d'une entreprise artisanale ou commerciale.
- Immatriculation obligatoire au Répertoire des Métiers ou au Registre du Commerce et des Sociétés.

Seront exclues toutes les activités dont la restauration ne constitue pas l'activité principale du futur établissement.

## 2) La constitution du dossier de candidature

Afin de justifier de leurs capacités juridiques, techniques et financières, les soumissionnaires devront produire les documents suivants :

### a. Une lettre de candidature, précisant :

- les motivations du candidat,
- Une fiche de présentation du candidat (nom ou raison sociale du candidat, forme juridique, n°SIRET, nom/prénom/adresse et téléphone du gérant, expériences et références).
- L'extrait KBIS de moins de trois mois de la société, les statuts constitutifs à jour ou les projets de statuts dans le cas où la société est en cours de création.
- Une attestation sur l'honneur afin de vérifier que le candidat :
  - Satisfait aux obligations sociales et fiscales,
  - Ne fait pas l'objet d'une interdiction de concourir,
  - N'a pas fait l'objet, au cours des 5 dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L.8221-1 à L.8221-3, L.8221-5, L.5221-8, L.5221-11, L.8251-1, L.8252-1, L.8252-2, L.8254-1 à L.8254-4, R.8254-1, L.8255-1, L.8231-1 et L.8241-1 à L.8241-2 du Code du travail.

### b. Descriptif du projet :

**Le descriptif du projet devra comporter les éléments suivants :**

- Description du concept, idée du projet de la cuisine proposée, nom de l'enseigne (si définie)
- Parcours du candidat
- Nature des prestations de restauration : carte détaillée, menus, tarifs prévisionnels
- Origine des produits
- Identité visuelle du projet (enseigne, charte graphique, palette de couleurs...)
- Aménagements en intérieur et extérieur prévus (visuels préconisés)
- Effectif envisagé pour le restaurant avec profil(s) de poste et qualifications
- Périodes et horaires d'ouverture
- Description de la clientèle visée
- Stratégie commerciale envisagée pour lancer et développer l'activité de restauration
- Complémentarité, diversité et de saine concurrence avec l'offre existante à proximité
- Calendrier du projet

### **Eléments financiers**

- Compte d'exploitation prévisionnel présenté sur 3 ans
- Plan de financement (besoins/ressources)

- Montant estimatif de l'investissement envisagé pour l'ouverture du restaurant et mode du financement associé
- Etude de marché éventuelle
- Accord bancaire en cas d'emprunt

Peuvent être ajoutés au dossier tout autre élément permettant d'apprécier la faisabilité du projet. Par ailleurs, le candidat devra mentionner les éventuelles difficultés ou risques du projet.

### **c. Critères de sélection**

La ville du Cannet des Maures souhaite faire de ce pôle une destination attractive qualitative et diversifiée répondant aux besoins des habitants de son bassin de vie.

Les candidats veilleront à proposer une offre de restauration s'articulant autour des critères de qualité et d'originalité.

L'ensemble du projet sera noté sur 100. Avec une pondération telle que suivante :

- Qualité du projet commerciale (40%)
- Viabilité économique du projet (30%)
- Pertinence technique du projet (30%)

#### **• La qualité du projet commercial (40%)**

- La qualité et la nature de l'offre proposée
- L'originalité du projet proposé (concept ou carte créative se différenciant de l'offre déjà implantées sur le périmètre du Cannet des Maures.), plus-value apportée au centre-ville
- Intégration dans le tissu économique local
- Le soin apporté à la sélection des produits et aux circuits d'approvisionnement (circuits locaux, cuisine du « marché »...)
- Les qualifications, expérience du candidat dans la tenue d'un établissement de restauration et motivation
- Pertinence de la stratégie commerciale proposée
- Période d'ouvertures et de fermetures dans l'année

Dans le cadre de l'examen de ce critère, les candidats devront faire la démonstration de leur capacité à développer un concept fort et innovant. Les projets pouvant être considérés comme novateurs sur la base de leur concept, des produits et services qu'ils offrent, par la technique de cuisine ou de vente retenue par le candidat, ou encore la qualité de leur aménagement.

La commission économique appréciera la capacité du projet à s'adapter aux différents moments de fréquentation : petit déjeuner, déjeuner, dîner, ainsi qu'aux autres moments de consommation (brunch, cocktails, Apéritifs de type tapas/pintxos,...)

L'approvisionnement du candidat auprès des commerçants cannétois, sera un critère important étudié par la commission.

Si un renouvellement de l'offre est envisagé (notamment en fonction de la saisonnalité des produits utilisés), il sera demandé de préciser la fréquence potentielle de modification de la carte.

- **La viabilité économique du projet (30%)**

- Equilibre du plan de financement et solidité financière du candidat (garanties de financement, pérennité de la société si déjà existante)
- Caractère réaliste du modèle économique (notamment la cohérence entre clientèle ciblée, politique tarifaire et hypothèse de chiffre d'affaires) soutenu par un *business plan*

La cohérence entre la clientèle ciblée, la politique de prix, et les hypothèses de chiffres d'affaires sera particulièrement étudiée.

Le niveau des prix pratiqués devra être expliqué par la nature de l'offre proposée ainsi que par la qualité du service.

Le candidat précisera dans sa présentation quelle sera sa clientèle cible et en quoi l'offre proposée répond aux attentes de cette dernière et sera génératrice d'un niveau d'activité élevé.

- **La pertinence technique du projet (30 %)**

- Qualité des aménagements intérieurs et extérieurs
- Equipements techniques envisagés (matériel d'extraction / ventilation, de production et de gestion des déchets type bac à graisse etc.)
- Aménagement de la terrasse / qualité du mobilier terrasse (chaises, tables, parasols...)
- Projet d'enseigne (qui devra faire l'objet d'une validation par le service Urbanisme de la ville)

Il est demandé à chaque candidat de lister dans sa réponse les contraintes et prérequis techniques indispensables à la réalisation de son projet.

Le mobilier commercial proposé sera considéré comme un élément constitutif de l'offre, des visuels devront obligatoirement être intégrés à la réponse au présent appel à candidatures. La commission économique se réserve le droit de contacter les candidats afin d'obtenir toute précision qu'il jugera utile.

**Les candidatures incomplètes ou non conformes à la vocation des locaux ne seront pas étudiées.**

#### **d. Audition des candidats**

Une commission économique constituée d'élus et de membres de l'administration de la ville du Cannet des Maures examinera chaque candidature et sélectionnera à la suite d'auditions le futur locataire de la surface commerciale proposée parmi les 3 candidats présentant la meilleure offre.

La commission ad hoc auditionnera les candidats sur tous les aspects de leur candidature et du projet. Chaque candidat sera entendu dans des conditions de stricte égalité afin de présenter son projet tendant à satisfaire au mieux les attentes et critères énoncés par la personne publique. Ces entretiens sont confidentiels, adaptés à chaque candidat en fonction des caractéristiques et propositions de son offre.

Les discussions pourront se dérouler par phases successives afin de retenir les propositions répondant au mieux aux critères fixés par le cahier des charges. Lorsqu'elle s'estime suffisamment informée, la commission technique fait parvenir aux candidats un courrier indiquant l'arrêt des négociations et leur demandant de confirmer par écrit leur proposition en incluant éventuellement les évolutions résultant des entretiens.

L'offre définitive est alors finalisée par les candidats et un délai minimum de 15 jours leur est donné pour la remise des offres.

Après réception de celles-ci, la commission précitée peut demander des précisions, des clarifications ou des compléments d'information sans modifier les éléments fondamentaux de la proposition

#### **Conditions relatives la mise en place du bail commercial :**

Dans le cas où le candidat retenu n'exécuterait pas les conditions du présent cahier des charges, le bail commercial sera résilié

#### **e. Modalités de candidature**

Retrait des dossiers de l'appel à candidature :

Par courrier : Mairie du Cannet des Maures – Service économique, Parc Henri Pellegrin 83340 LE CANNET DES MAURES

Par courriel : [anim.fisac@lecannetdesmaures.com](mailto:anim.fisac@lecannetdesmaures.com)

#### **Modalités et date limite de dépôt de la candidature**

- [bureau.maire@lecannetdesmaures.com](mailto:bureau.maire@lecannetdesmaures.com)

La date limite de dépôt des dossiers de candidatures est fixée au :

- **Le 30 mars 2023 à 12h**

La transmission des candidatures devra être effectuée sous pli cacheté portant les mentions :

*Candidature location d'un local communal à usage de restaurant sis Les Terrasses de la Gare-» – NE PAS OUVRIR*

Les plis devront être transmis soit par voie postale en lettre recommandée avec accusé de réception, soit remis directement contre récépissé, à l'adresse suivante :

Mairie du Cagnet des Maures  
Parc Henri PELLEGRIN  
Secrétariat de M. le Maire  
83 340 Le Cagnet des Maures

Pour les envois postaux, il est précisé que seules la date et l'heure de réception feront foi.

**Pièces obligatoires à fournir dans le dossier de candidature :**

- 1) Une lettre de candidature adressée à Monsieur le Maire dans laquelle les candidats indiqueront :
  - la nature du commerce qu'ils souhaitent créer (type d'offre de restauration, niveau de gamme)
  - s'il s'agit d'une création d'entreprise, un développement ou un transfert d'activité
- 2) Une présentation des candidats :
  - un extrait Kbis pour une entreprise déjà créée
  - le CV du candidat et de ses associés
  - CV du chef cuisinier si celui-ci est déjà identifié
  - photocopie des diplômes pour l'activité
  - une copie de la pièce d'identité du candidat ainsi que ses coordonnées complètes (adresse postale, téléphone, adresse courriel).
- 3) Un dossier de présentation du projet proposé comprenant :
  - le nom du concept
  - la description détaillée du projet, des produits et de la cuisine proposée
  - la carte et les menus faisant apparaître l'ensemble des prix
  - l'origine des produits
  - l'identité visuelle du projet (enseigne, charte graphique)
  - les heures et jours d'ouvertures prévisionnels de l'établissement

**Dossier de candidature :**

Il s'agit du dossier de candidature joint au présent cahier des charges auquel seront joints les documents suivants :

- si le candidat est une personne physique, pièce d'identité en cours de validité (carte nationale d'identité, passeport, titre de séjour ouvrant la possibilité d'exercer une activité professionnelle),
- si le candidat est une personne morale, la copie des statuts, le justificatif d'inscription au registre du commerce et des sociétés ou au répertoire des métiers (+ joindre si possible vos trois derniers bilans et vos trois derniers comptes de résultat lors du dépôt de votre candidature).

- bulletin n°3 du casier judiciaire des candidats personnes physiques ou des représentants de la personne morale,
- 3 derniers avis d'imposition,
- le curriculum-vitae du (des) candidat(s) pressenti(s) ou du (des) représentant(s) de la personne morale,
- lettre de motivation et de présentation du projet,
- le justificatif de l'apport personnel et des garanties financières,
- le justificatif de la qualification professionnelle si profession réglementée,
- le justificatif des diplômes, attestations de formation, certificats divers dont le candidat se prévaut,

- **Joindre si possible (sur 3 ans) lors du dépôt de candidature :**

- votre compte de résultat prévisionnel détaillé,
- votre bilan prévisionnel,
- votre plan de financement

tout autre document jugé nécessaire par le candidat.

## **6 – Annexes :**

Les pièces annexes constituant ce dossier sont :

Annexe 1 : Fiche technique du local portant descriptif des travaux à réaliser par le preneur

Annexe 2 : plans du local concerné

- A. Plan Restaurant avec exemple d'aménagement possible
- B. Plan Plomberie R+2
- C. Plan électricité R+2

Annexe 3 : liste des commerces à proximité directe

### **f. Calendrier de sélection**

Publication de l'appel à candidatures : le mercredi 20 décembre 2022

Date limite de dépôt des candidatures : le 30 mars 2023 à 12h00

Audition des candidats entre le 15 et le 30 avril 2023

La présente consultation pourra être reconduite si elle devait être infructueuse faute de candidatures complètes et/ou pertinentes.