

## APPEL A PROJETS

### Exploitation d'un espace de restauration sur le site du Four à Chaux « Pierre Méralikan » à Saint-Leu

Dans le cadre des travaux d'aménagement et de mise en valeur du littoral Sud de Saint-Leu, un vaste espace sportif et de loisirs a été ouvert au public au niveau du secteur des Filaos / Four à Chaux. Pour compléter ces équipements, les bâtiments du Four à Chaux « Pierre Méralikan », classés aux monuments historiques, sont en cours de réhabilitation afin de permettre aux usagers de découvrir les richesses patrimoniales de ce site. Structurés autour d'une petite place publique, ces bâtiments seront valorisés en un espace scénographique d'une part, et un espace de restauration d'autre part. A ce titre, le TCO souhaite confier à un prestataire privé, sous forme de Convention d'Occupation Temporaire (COT) du Domaine Public Communautaire, l'exploitation d'un espace à vocation de restauration de type glacier / crêperie.

#### **1. Occupation de l'espace de restauration**

##### 1.1. Eléments de contexte (Annexe 1)

Outre ses valeurs historique et patrimoniale, le site du Four à Chaux « Pierre Méralikan » sur la commune de Saint-Leu présente un fort potentiel touristique et pédagogique à développer. Dernier Four à Chaux ayant fonctionné à la Réunion, ce monument est ainsi inscrit à l'inventaire supplémentaire des bâtiments historiques. Tout nouvel aménagement et activité sont donc soumis, pour avis préalable, à l'ABF (Architecte des Bâtiments de France).

Une étude spécifique est d'ailleurs en cours pour donner du sens à la réhabilitation des bâtiments et de leurs abords en y apportant les éléments nécessaires pour leur inscription dans la durée. Il s'agit d'expliquer l'histoire et le fonctionnement du four à travers la création d'un espace d'accueil et d'un parcours pédagogique qui permette d'explorer toutes les composantes du site jusqu'à une vue panoramique au sommet de la cheminée et de la butte de corail. Le gestionnaire de cet espace pourrait être l'Office de Tourisme de l'Ouest.

L'espace de restauration est donc intégré à cet espace plus global qui comprend une annexe et trois bâtiments réhabilités de l'ancien four ainsi que l'espace public et le cheminement piéton avoisinants.

C'est dans ce cadre de vie agréable et ombragé, à proximité des aires de jeux pour enfants, des terrains de beach et de pétanque, que le TCO a souhaité mettre à la disposition des usagers du site un espace de restauration.

##### 1.2. Vocation de l'espace de restauration

L'espace de restauration du Four à Chaux « Pierre Méralikan » concerné par cet appel à projets, se doit d'être exemplaire et d'offrir à sa clientèle une prestation de qualité différente de ce qui existe actuellement sur la commune de Saint-Leu et notamment sur le site concerné où deux rondelles sont déjà implantées et proposent de la restauration rapide.

La restauration souhaitée est donc plutôt de type **glacier / crêperie / salon de thé**.

Cependant, d'autres types **de restauration originale, innovante et tendance** pourront être proposés à condition qu'ils respectent l'ambiance détendue du site et s'intègrent parfaitement au cadre patrimonial chargé d'histoire.

Une attention particulière devra être apportée aux enfants (menu adapté, ...) qui bénéficient d'un vaste espace de jeux à proximité.

Par ailleurs, des **animations** en journée et en début de soirée, notamment les mercredis, week-ends, jours fériés et pendant les vacances scolaires, pourront être organisées en lien notamment avec l'espace scénographique et patrimonial qui sera développé juste à côté. D'autres soirées à thème sont également vivement recommandées afin de participer à l'animation générale du site (bar à vue, ...).

☞ **Tout concept novateur sera donc particulièrement apprécié. En plus de la restauration, il pourra également porter sur la gestion de la structure, la gestion des déchets, voire l'animation du site dans sa globalité en lien avec le futur gestionnaire du Four à Chaux et de son parcours pédagogique.**

## **2. Equipements mis à disposition de l'occupant**

Cf. plans en Annexes 2 (plan général des bâtiments du Four à Chaux), 3 (plan détaillé de l'espace de restauration), 4 (Plan EXE Plomberie) et 5 (Plan EXE Electricité).

### **2.1. Partie « Bâtie » : 41 m<sup>2</sup>**

Elle comprend 2 locaux distincts ouverts sur une vaste terrasse.

L'aménagement des locaux, livrés bruts, sera à la charge de l'exploitant.

L'éclairage intérieur (cuisine et accueil) et extérieur (terrasses) sera géré directement par l'exploitant selon ses besoins.

- **1 espace dédié à la cuisine : 20,26 m<sup>2</sup>**
  - Attentes électriques, AEP et EU
  - Evier à deux bacs
  - Prises bi phasées
  - Réservoir thermosiphon de 200 litres alimentant uniquement l'évier de la cuisine (Eau chaude solaire)
  - Carrelage pour le sol en grès cérame 30x30cm + Plinthes droites à bord supérieur arrondi de même référence que le sol.
  - Revêtements muraux Nord et Sud en faïences en grès émaillé de 20x20 cm sur une hauteur comprise entre la cote +0.75m et +1.75m par rapport au niveau du sol (soit sur 1m de haut).
  - Un extincteur incendie (type CO2 - 5 Kg).
  - Ouverture sur la terrasse (300\*225h) côté mer : portes volets à 4 battants en bois dur exotique « BILINGA » (classe biologique 4), verrouillables depuis l'intérieur.
  - Liaison libre entre les 2 locaux (cuisine, accueil) : le gestionnaire pourra aménager cette liaison à sa convenance, en fonction des normes liées à son activité.
  
- **1 espace dédié à l'accueil du public : 20,63 m<sup>2</sup>**
  - Porte d'entrée latérale équipée d'une porte-volet à 1 vantail (120\*h225) en bois dur exotique « BILINGA » (classe biologique 4) et équipée de serrures à 3 points
  - Attentes électriques
  - Une prise de type RJ45 (WIFI, téléphone, terminal cartes bancaires)

- Carrelage pour le sol en grès cérame 30x30cm + Plinthes droites à bord supérieur arrondi de même référence que le sol.
  - Peinture aux murs
  - Ouverture sur la terrasse (300\*h225) côté mer : portes volets à 4 battants en bois dur exotique « BILINGA » (classe biologique 4), verrouillables depuis l'intérieur.
- **Autres**
    - Présence d'une alarme anti-intrusion (locaux cuisine + accueil) : Chaque local est protégé par détection intérieure à l'aide de détecteurs bivolumétriques et de contacts magnétiques (l'installation est constituée d'une centrale, d'une source d'alimentation avec batteries et d'une alarme extérieure).
    - Présence d'une alarme incendie : espaces cuisine + accueil + sanitaires
    - Production d'Eau Chaude Solaire : Panneaux solaires implantés sur la toiture terrasse. Alimentation pour le local cuisine (réservoir 200 litres). Possibilité de basculer manuellement sur le chauffe-eau électrique (Rebascule automatique sur le solaire).

## 2.2. Partie non bâtie « Terrasses » : 129 m<sup>2</sup>

- **Une terrasse couverte : 76,40 m<sup>2</sup>**
  - Une terrasse couverte sur un deck permanent en bois dur exotique « DOUKA » (classe biologique 4). Résistance naturelle du bois, pas de traitement nécessaire.
  - La visserie et la boulonnerie sont en acier inox.
- **Une terrasse non couverte : 52,34 m<sup>2</sup>**
  - Une terrasse ouverte et non couverte sur un deck permanent en bois dur exotique « DOUKA » (dans la continuité de la terrasse couverte), (classe biologique 4). Résistance naturelle du bois, pas de traitement nécessaire.
  - La visserie et la boulonnerie sont en acier inox.

## 2.3. Parties communes

- Local commun sanitaires (1 WC PMR mixte + 1 WC standard mixte + 1 lavabo) et 2 douches (extérieures) à l'arrière de l'espace de restauration : L'éclairage intérieur fonctionne avec un détecteur de présence 24h / 24h. Les compteurs eau et électricité sont raccordés à ceux du bâtiment B « scénographique ». L'entretien et la maintenance de ces sanitaires publics seront à la charge de l'exploitant.
- Eclairage extérieur du site : arrêt automatique à 22h00.
- Accès à l'espace de restauration : accès possible en voiture, depuis le parking public jusqu'à 20m environ de la porte d'entrée du local accueil, uniquement pour le chargement / déchargement des courses. Cet accès réservé est fermé par un système chaîne + cadenas.
- Local poubelles (ordures ménagères et tri sélectif) : Il est situé entre le parking et l'arrière plage à une distance d'environ 130 mètres de l'espace de restauration.

## 3. Obligations générales et spécificité de l'occupation

- **Généralités :**
  - Afin de participer à l'animation du site, obligation d'ouvrir l'espace de restauration aux périodes et jours suivants :
    - . les week-ends, jours fériés, mercredis et pendant les vacances scolaires
    - . a minima les vendredis et samedis soirs
  - Interdiction de réaliser des travaux modifiant la consistance des équipements mis à disposition.
  - Interdiction de clôturer l'espace exploité.
  - Interdiction d'occuper une emprise plus grande que celle prévue au plan annexé (pas d'extension de terrasse au-delà du deck en bois).
  - Obligation d'informer immédiatement le TCO de tout sinistre et des dégradations se produisant dans les lieux, même s'il n'en résulte aucun dommage apparent.
  - Toute publicité et tout affichage extérieur seront soumis à l'accord préalable du TCO et des ABF.
  - Possibilité de manifestations festives exceptionnelles sous réserve de l'obtention des autorisations administratives préalables auprès du TCO et de la mairie de Saint-Leu, et du respect du voisinage.
  - Obligation de maintien de la propreté du site.
  - Obligation de conserver les poubelles au niveau de l'abri poubelles prévu sur le site afin de préserver l'image et la propreté du site.
  - Facturations (électricité, eau potable, assainissement, télécom, ...) à la charge du gestionnaire de l'espace de restauration.
  - L'utilisation des locaux s'effectuera dans le respect de l'ordre public, de l'hygiène et des bonnes mœurs. Le porteur de projet fera son affaire de toute autorisation ou condition administrative nécessaire pour l'exercice de tout ou partie des activités autorisées.
  
- **Equipements des locaux :**
  - L'aménagement des deux locaux (cuisine et accueil) sera à la charge de l'exploitant qui devra notamment privilégier du matériel électroménager à basse consommation d'énergie.
  - Le choix du mobilier (meubles de cuisine, borne d'accueil, plan de travail, ...) et des matériels nécessaires à l'exploitation de l'espace de restauration et plus particulièrement de la terrasse (tables, chaises, parasols, panneaux, ...) seront à réaliser en privilégiant si possible des matériaux susceptibles de conforter une image intégrée au site historique et naturel du Four à Chaux.
  
- **Restauration :**
  - Horaires d'ouverture laissés à l'appréciation de l'occupant.
  - Restauration originale et novatrice.
  - Respect de la réglementation en vigueur sur les ventes et débits de boissons.
  
- **Accès et stationnement :**
  - L'accès à l'installation pour l'occupant (uniquement pour chargement / déchargement) se fait depuis le parking public via une voie privée contrôlée par une chaîne et un cadenas.
  - Deux grandes zones de stationnement mutualisées pour l'ensemble du site existent aux entrées sud et nord.
  
- **Accueil du public et information :**
  - Inciter les usagers à respecter la propreté du site et à utiliser les poubelles de tri sélectif conformément aux consignes de tri qui seront apposées sur les poubelles.
  - Tenir à disposition des usagers une trousse de premiers secours.
  - Informer et sensibiliser le public en lien avec l'espace scénographique.
  
  - L'usage des sanitaires est libre (WC, douches).
  - L'entretien et la maintenance sont à la charge du gestionnaire de l'espace de restauration.

- **Utilisation et entretien des sanitaires :**
  - L'usage des sanitaires (WC, douches) est d'accès libre et public, notamment pour les visiteurs du parcours pédagogique du Four à Chaux et les utilisateurs de l'espace sportif et de loisirs.
  - L'entretien et la maintenance sont à la charge du gestionnaire de l'espace de restauration.
  - Une attention particulière sera apportée à l'état de propreté permanent des sanitaires, par une veille et des fréquences de nettoyage tout au long de la journée. Le candidat décrira dans son offre l'organisation qu'il compte mettre en œuvre pour atteindre cet objectif.
  
- **Entretien des équipements mis à disposition :**
  - Assurer, en bon père de famille, le bon état de fonctionnement des équipements mis à disposition par le remplacement des petites pièces.
  - Assurer l'entretien et la maintenance des systèmes de sécurité (alarme anti-intrusion, alarme incendie, extincteur, ...).
  - Assurer le nettoyage et l'entretien réguliers des équipements mis à disposition (deck et menuiseries en bois (saturateur), visseries, ...)
  
- **Entretien et nettoyage de l'espace environnant au droit des installations :**
  - Assurer l'entretien et le ramassage des déchets à proximité immédiate de l'espace concédé.
  
- **Assurance :**
  - L'occupant devra contracter toutes les polices d'assurance nécessaires pour garantir les autres équipements mis à disposition contre tous risques ainsi que sa responsabilité civile.

#### **4. Redevance de l'occupation**

Une redevance mensuelle sera perçue par le TCO.

Le montant de la redevance mensuelle est constitué de deux parts :

- d'une part fixe calculée sur la base de la surface de l'emplacement (bâtiments + terrasses couverte et non couverte) d'un montant total de 3 165 € ;
- d'une part libre proposée par le candidat lors de l'appel à projets.

Le montant de cette part libre constitue un des critères de sélection du candidat.

Cette part libre n'entrera en vigueur qu'à partir de la 3<sup>ème</sup> année d'exploitation.

Seule la part fixe sera appliquée pendant les deux premières années d'exploitation.

#### **5. Date de mise en œuvre de la Convention d'Occupation Temporaire (« COT »)**

La COT entrera en vigueur dès signature de la convention.

#### **6. Durée de la Convention d'Occupation Temporaire (« COT »)**

L'occupant reconnaît expressément le caractère provisoire, précaire et révocable de l'occupation accordée.

La COT sera consentie pour une durée de cinq ans (5) à compter de la date de signature de la convention.

## **7. Projet à soumettre**

Les candidats à l'appel à projets devront remettre un dossier descriptif le plus détaillé possible de leur projet comprenant à minima :

- **Les pièces administratives suivantes :**
  - Lettre de motivation dûment datée et signée présentant notamment le candidat
  - CV du candidat
  - Qualifications professionnelles du candidat dans le domaine de la restauration
  - Dans le cas d'une activité existante :
    - . Une déclaration sur l'honneur que le candidat n'est pas en situation de liquidation ou de redressement judiciaire sans habilitation à poursuivre son activité
    - . Une déclaration sur l'honneur dûment datée et signée ou justificatif par le candidat, en vue de justifier qu'il a satisfait aux obligations sociales et fiscales à la date du 31 décembre 2014
    - . Le chiffre d'affaires des 3 derniers exercices disponibles (2011, 2012, 2013) pour les entreprises existantes
    - . Inscription au registre du commerce ou Kbis ou document équivalent
  
- **Un dossier technique de présentation comprenant à minima :**
  - Présentation générale du site et du projet
  - Présentation détaillée de l'activité commerciale :
    - . Description précise du concept et des prestations proposées (nature, produits commercialisés par catégories, menus, tarifs, ...)
    - . Description de l'aménagement et du mobilier intérieur et extérieur (emplacement, matériaux, dimensions, couleurs, quantité, ...)
    - . Description de l'électroménager (modèle, puissance, classe énergétique, ...), puissance totale de l'électroménager
    - . Nombre de personnel, les missions de chacun et le type de contrats envisagés
    - . Chiffre d'affaires prévisionnel sur les 3 années à venir
    - . Prévisionnel des frais d'exploitation sur les 3 années à venir
    - . Les conditions d'exploitation (horaires et jours d'ouverture, temps d'installation du matériel, manifestation, animation, ...)
  - Présentation des thématiques d'animation
  - Les propositions de l'occupant pour réduire, voire supprimer les impacts de son activité sur l'environnement, pour limiter sa consommation énergétique et en eau potable et pour réduire sa production de déchets.
  
  - Toutes informations utiles pour :
    - . Apprécier la qualité du projet et son intérêt pour l'activité générale du site
    - . Apprécier la qualité innovante de la restauration
    - . Juger de la satisfaction des usagers quant au service proposé
  - Eventuellement, un diplôme de secourisme (type PSC1).

## **8. Critères de sélection**

- 40% pour les qualités techniques et novatrices du projet
- 30% pour l'expérience accumulée en tant que professionnel de la restauration
- 20 % pour le montant de la part libre de la redevance
- 10% pour la qualité environnementale du projet

Les dossiers de candidatures complets devront parvenir sous pli cacheté portant la mention « Appel à projets pour l'exploitation d'une aire de restauration sur le site du Four à Chaux à Saint-Leu – NE PAS OUVRIR » :

- A l'adresse suivante : TCO - BP 79 – 97 822 LE PORT
- Pour le 27/03/2015, 12h00 heure locale

## **9. Information par voie de presse du calendrier de l'appel à projets 2015**

- Le **18/02/2015** : Publication encart dans la presse locale et mise en ligne sur le site internet du TCO
- Le cahier des charges complet de l'Appel à projets peut être obtenu gratuitement :
  - . sur demande écrite, à l'adresse suivante : TCO - BP 49 - 97822 LE PORT CEDEX
  - . par fax : 02.62.32.31.40
  - . par mail : [courrier@tco.re](mailto:courrier@tco.re)
  - . par demande téléphonique auprès de la Direction « Valorisation et animation du territoire » du TCO : 02.62.32.12.12
  - . en le téléchargeant sur le site internet du TCO ([www.tco.re](http://www.tco.re)), rubrique « Appel à projets »
- Une unique visite du site et des équipements sera organisée le **03/03/2015** pour tous les candidats qui le souhaiteraient. Le RDV est fixé à 8h30 pour le démarrage de la visite (prévoir 2h00 environ) devant les bâtiments réhabilités du Four à Chaux Méralikan (Saint-Leu).
- **Le 27/03/2015 à 12h00 locales : date limite de remise de réponse à l'appel à projets.**

## **10. Examen des projets et choix du candidat retenu**

Une Commission spécifique procédera à l'examen et au classement des projets.

Les candidats non retenus seront avisés par courrier.

Le Président du TCO arrêtera le choix de l'occupant en vue de la signature de la Convention d'Occupation Temporaire (COT) du Domaine Public Communautaire.

## **Annexes (voir deuxième fichier PDF)**

**Annexe 1** : Espace de loisirs et sportif du Four à Chaux (Sud Saint-Leu)

**Annexe 2** : Plan général des bâtiments du Four à Chaux (espaces de restauration et scénographique)

**Annexe 3** : Plan détaillé de l'espace de restauration

**Annexe 4** : Plan EXE Plomberie

**Annexe 5** : Plan EXE Electricité