

APPEL À CANDIDATURE MISE EN GESTION DU RESTAURANT

1/ SITUATION

Le Nautic Club Médéen (NCM) est une association loi 1901 installée sur la base nautique Gérard-Poret située au 64, rue des Trois frères – La Mède -13220 Châteauneuf-les-Martigues.

Le NCM :

- Propose la pratique d'activités nautiques tractées et non-tractées à tous les publics sur la période d'avril à novembre,
- Accueille des scolaires sur les mois d'avril à juin et de septembre à novembre, Gère une activité plaisance (74 places) sur l'année,
- Gère un restaurant sur l'année.

Aujourd'hui, l'association souhaite déléguer la gestion du restaurant dont elle est propriétaire.

2/ LE RESTAURANT

Le restaurant est composé des espaces suivants :

- Un espace cuisine et de stockage
- Une salle de restauration
- Un roof-top
- Une terrasse extérieure

Il est équipé du matériel suivant :

- 1 four
- 1 plancha
- 1 grille
- 1 friteuse
- 1 réchauffe plat
- 2 frigos haut + 1 frigo banque sous plan de travail
- 1 cave à vin
- 2 congélateurs banque
- 1 machine à café
- 58 tables
- 120 chaises
- 12 tabourets
- 1 parasol
- 1 support d'information (dimension :)
- Matériel de service, de cuisson et de préparation (inventaire annexe 1)

3/ CRITERES

Le NCM souhaite que le restaurant soit un lieu de vie :

- Permettant de se restaurer et de consommer des boissons (principalement) et des pâtisseries (en dehors des heures d'ouverture du déjeuner au moins le week-end pendant la période pleine de juillet et août),
- Convivial,
- Intergénérationnel et familial,
- Permettant le renforcement du lien social entre les différentes activités du NCM mais aussi avec l'extérieur (habitants et personnel des entreprises des communes environnantes).

Concernant les jours d'ouverture souhaités à minima par le NCM

- Pas de contrainte particulière de janvier à mars

- Avril / octobre à décembre : 5 jours sur 7

* principalement les midis, possibilité d'ouvrir le soir si souhaité

- Du 1^{er} mai au 30 septembre : au moins 6 jours sur 7 incluant le week-end :

* mai-juin-septembre : tous les midis et au moins un soir dans la semaine (vendredi ou samedi : heure limite d'ouverture 00h)

* juillet-août : tous les midis et au moins deux soirs dans la semaine (vendredi et samedi souhaités : heure limite d'ouverture 00h)

Le NCM pourra solliciter le gérant pour l'organisation d'événements propres au club. Un tarif préférentiel sera à prévoir pour ce type de prestation.

Les adhérents du NCM auront la possibilité d'organiser librement des événements (rendez-vous festifs, repas...) sur le site (parvis, aire de pique-nique...) en parallèle de l'activité du restaurant.

Le gérant devra, dans la mesure du possible, proposer des plats confectionnés à partir de produit frais et locaux.

Le gérant devra également prévoir des menus « sportifs » (salades, grillades, ...) plus destinés à la clientèle des adhérents de l'Association.

Le recyclage des déchets (organiques, huile, cartons...) est également à prévoir (à la charge du restaurateur), ainsi que toutes contraintes liées à l'hygiène et à l'entretien du restaurant.

Les jours d'ouverture, le restaurant proposera gratuitement des repas de midi aux moniteurs du NCM (2 personnes d'avril à mai et octobre et 5 personnes de juin à septembre).

Le Restaurateur sera seul et unique responsable de la gestion du personnel du restaurant (cuisine et service). L'ensemble du personnel devant être régulièrement employé et déclaré.

Il supportera en totalité et en intégralité la charge financière du personnel, du matériel complémentaire et des fournitures et stocks du restaurant.

Le restaurateur s'engage également à respecter, pour son personnel, les horaires légaux de temps de travail.

4/ REDEVANCE ET FRAIS ANNEXES

La redevance pour la location de ce local est fixée à 2.600 € (Deux mille six cents euros) par mois.

Elle se décompose comme suit :

Redevance principale mensuelle 1.500 €/mois

Provision pour charges : Electricité : 700 €/mois

Eau : 200 €/mois

Entretien des sanitaires : 200 €/mois

Le NCM prend en charge les frais de consommation d'électricité et d'eau (dans la limite des consommations habituelles du restaurant évaluées sur les années précédentes). Il prend également en charge les frais d'entretiens quotidiens des sanitaires.

Un relevé tous les 2 mois sera effectué sur les compteurs (eau et électricité) du restaurant et permettra de faire une réévaluation (à la hausse comme à la baisse) des consommations réelles et donc des charges.

Après une première année d'activité, cette redevance pourra être réévaluée en fonction des dépenses générées par le mode de gestion du restaurant.

L'association met à disposition du restaurant l'accès WIFI du club. Le règlement applicable à son utilisation est disponible au bureau du Club.

Le gérant devra prévoir :

- La récupération du contrat de location de la caisse enregistreuse et du TPE installés actuellement,
- La mise en place d'une ligne dédiée (exclusivement utilisation d'un portable),
- La gestion comptable par la société SAUDEC (comptable de l'association) pour une transparence de la gestion comptable.

5/ CAUTION

Une caution d'un montant de 10.400 € (Dix mille quatre cents Euros) sera demandée lors de la signature du contrat. Elle sera restituée à l'issue de la fin de contrat et après l'inventaire du matériel listé ci-dessus et en annexe 1. Toute détérioration du matériel et/ou des locaux fera l'objet d'un rachat immédiat et déduit de la caution.

6/ ASSURANCES

Une attestation d'assurance devra obligatoirement être fournie par le gérant dès la signature du contrat. Les conditions devront être suffisantes pour couvrir toutes les garanties contractuelles et les dommages éventuels, les vols et incendies.

7/ DUREE DE LA GERANCE

Le contrat sera conclu pour une période expirant au plus tard le 31 décembre 2027. La demande de reconduction devra être envoyée au Nautic club Médéen - 64, rue des 3 Frères – 13220 LA MEDE par courrier avec accusé de réception au plus tard le 30 septembre 2027.

Il est expressément convenu entre les parties une condition de revoyure entre les mois d'octobre et de novembre 2026 pour faire un point sur la situation du restaurant et le respect de ses engagements.

En cas de manquement, le NCM pourra mettre fin immédiatement et sans préavis à la convention qui sera définitivement interrompue à la fin de la 1^{ère} année (31 décembre 2026).

Dans le cas contraire, le NCM confirmera, par écrit au gestionnaire du restaurant sa possibilité de poursuivre son activité sur la deuxième année contractuellement prévue.

Dans l'hypothèse de reconduction, les contrats suivants seront conclus pour une durée de 2 années et seront soumis aux mêmes charges et conditions ci-dessus exposées. Ils devront faire l'objet d'une demande écrite de renouvellement envoyée au Nautic Club Médéen - 64, rue des 3 Frères – 13220 LA MEDE par courrier avec accusé de réception au plus tard trois mois avant la date de fin du contrat.

Pour rappel, le site étant géré par le Grand Port Maritime de Marseille, ce dernier a toute autorité pour toute éventuelle réquisition de la structure et mettre fin de façon irrévocable et sans préavis à toute forme de convention et de contrat souscrit.

8/ CONDITIONS DE CANDIDATURE

Présentation des dossiers et des candidats : ils prévoiront une première partie correspondant à la présentation de l'équipe et de son expérience professionnelle et une d'une deuxième partie correspondant au projet au sein du NCM (organisation, clientèle visée, menu, tarif, ...)

Les porteurs de projet :

Ce doit être une société en cours de constitution ou constituée, ou une exploitation en nom propre.

Les projets éligibles :

Les projets éligibles sont ceux qui répondent aux critères suivants :

- Le redevable devra être titulaire d'un permis d'exploitation de la licence III,

- Le redevable devra prendre en compte les besoins du territoire ainsi que les besoins et les demandes du NCM conformément au présent cahier des charges,
- Le redevable devra proposer une activité commerciale s'appuyant sur un modèle économique viable. Il devra démontrer ses capacités à générer des revenus et préciser les clientèles visées,
- Le redevable devra présenter un plan de financement, une étude de clientèle, un projet cohérent et en adéquation avec le présent cahier des charges, une capacité financière garantie par un établissement financier.

9/ PLANNING PREVISIONNEL

Lancement de la consultation	Novembre 2025
Ouverture et analyse des offres	Décembre 2025
Sélection du candidat	Janvier 2026
Ouverture du restaurant	Mars/Avril 2026

Date limite de dépôt des candidatures : 30 novembre

Merci d'adresser vos candidatures par mail à ncmlamede@gmail.com