

**APPEL D'OFFRES du 30.06.2022**

Auberge de Sauvabelin, sise chemin des Celtes 1 à Lausanne

Appel d'offres pour l'exploitation de l'établissement public de l'Auberge de Sauvabelin



**Propriétaire**

Ville de Lausanne  
Direction du logement, de l'environnement  
et de l'architecture  
Service des gérances  
Place Chauderon 9  
CH-1003 Lausanne

**Maitre de l'ouvrage :**

Ville de Lausanne  
Direction du logement, de l'environnement  
et de l'architecture  
Service d'architecture et du logement  
Rue du Port-Franc 18  
CH-1003 Lausanne

## Service d'architecture et du logement

<b>TABLE DES MATIERES</b>		<b>Pages</b>
<b>1.</b>	<b>Informations générales</b>	<b>1</b>
1.1	Organisateur	1
1.2	Engagement de l'organisateur	1
1.3	Destinataire de l'appel d'offres	1
1.4	Engagement des candidat·e·s	2
<b>2.</b>	<b>Contexte général du projet</b>	<b>2</b>
2.1	Historique du site	2
2.2	Historique des établissements sur le site	2
2.3	Projets envisagés depuis la fermeture de l'Auberge	3
2.4	Projet de « <i>ginguette</i> », objet du concours d'architecture	3
2.5	Démarches participatives	4
2.6	Cahier des charges	4
<b>3.</b>	<b>Mise à disposition</b>	<b>6</b>
3.1	Descriptif des espaces de restauration et d'animation	6
3.2	Conditions cadres	7
<b>4.</b>	<b>Clauses relatives à la procédure</b>	<b>8</b>
4.1	Calendrier	8
4.2	Liste des documents à fournir	9
4.3	Langue officielle	9
4.4	Remise des projets et mode de transmission	9
4.5	Visite des locaux et du site	10
4.6	Indemnisation	10
4.7	Vérifications	10
<b>5.</b>	<b>Recevabilité de l'offre</b>	<b>10</b>
5.1	Motifs d'exclusion	11
5.2	Conflits d'intérêts	11
5.3	Consortium d'entreprises	11
5.4	Sous-traitance	11
5.5	Devise	11
5.6	TVA	12
5.7	Offres partielles, variantes et modifications	12
5.8	Durée de l'offre remise	12
<b>6.</b>	<b>Choix des candidat·e·s</b>	<b>12</b>
6.1	Commission d'évaluation	12
6.2	Critères d'appréciation	13
6.3	Procédure de sélection	13
<b>7.</b>	<b>Questions et réponses</b>	<b>13</b>
<b>8.</b>	<b>Annexes</b>	<b>1</b>

## **1. Informations générales**

Le présent appel d'offres concerne l'exploitation de la future *Auberge de Sauvabelin*, sise chemin des Celtes 1 à Lausanne. Fermé depuis 2015 en raison de sa vétusté, cet établissement a fait l'objet de plusieurs études et projets. Fondée sur un projet issu d'un concours d'architecture et sur les attentes et envies de la population exprimées lors d'une démarche consultative, la future Auberge fait l'objet du présent appel d'offres afin de permettre de sélectionner ses futur·e·s exploitant·e·s.

Le site de Sauvabelin compte actuellement trois bâtiments appartenant tous à la Ville de Lausanne : *la Pinte de Sauvabelin*, *la Maison du garde* et, entre les deux, *l'Auberge de Sauvabelin* (voir plans de situation, annexe 2).

Le présent appel d'offres ne concerne que l'exploitation de l'Auberge qui sera remise en exploitation - selon les projections actuelles - début 2025, après d'importants travaux qui doivent y être entrepris.

Cet 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**

Ville de Lausanne

Direction du logement, de l'environnement et de l'architecture  
Service d'architecture et du logement  
Rue du Port-Franc 18 / Place Chauderon 9  
CH-1003 Lausanne

Maître de l'ouvrage de ce projet de rénovation, le Service d'architecture et du logement est également l'organisateur de cet appel d'offres.

### **1.2 Engagement de l'organisateur**

L'organisateur s'engage auprès des candidat·e·s soumissionnaires 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 ;
- organiser la procédure avec un esprit d'équité, d'impartialité et de loyauté ;
- garantir un déroulement optimal de la procédure.

### **1.3 Destinataire de l'appel d'offres**

L'appel d'offres est public et s'adresse aux professionnel·le·s de la restauration indépendamment de leur forme juridique.

## 1.4 Engagement des candidat·e·s

Pour que l'offre soit recevable, les candidat·e·s doivent signer et accepter les termes de l'annexe 1 « Engagements des candidat·e·s ».

De plus, les candidat·e·s s'engagent à avoir les compétences requises à l'exploitation d'un établissement public tel qu'exposé dans ce document. Ces dernier·ère·s peuvent justifier des compétences et de l'expérience nécessaires. Ils ou elles ont déjà assumé des responsabilités similaires et peuvent en fournir les références.

## 2. Contexte général du projet

### 2.1 Historique du site

En 1888, la Société de développement de Lausanne obtient une concession pour créer, à Sauvabelin, « un lac permanent de patinage » et un « pavillon-restaurant » qui deviendra par la suite l'*Auberge du Lac de Sauvabelin*. Dès cette époque, les bois de Sauvabelin sont lieu de promenade et de loisirs pour les Lausannois·es et les touristes qui fréquentent et découvrent le site et son petit lac où il est possible de canoter en été et de patiner en hiver (annexe 3 - photos 1 et 2). Au départ de la place du Vallon, un funiculaire, inauguré en 1889, a permis jusqu'à la fin des années 40 de faciliter sa liaison entre la Ville et Sauvabelin et ainsi de contribuer au succès de ce site.

Hormis des modifications apportées aux bâtiments qui bordent le lac, deux événements majeurs marquent les bois de Sauvabelin : la construction de la Tour de Sauvabelin en 2002-2003 et le projet de renaturation et d'aménagement du site de 2015 à 2017. Ces derniers travaux par leur qualité et leur importance contribuèrent à changer la physionomie du lieu : création de berges renaturées avec plage en gravier, plusieurs biotopes, nouvelle place de jeux, nouveau parc animalier, terrasses sur l'eau et petit amphithéâtre.

### 2.2 Historique des établissements sur le site

Les bois de Sauvabelin comptent deux établissements publics : l'*Auberge du lac de Sauvabelin* qui n'est plus en activité depuis 2015 et qui fait l'objet du présent appel d'offres et *la Pinte à fromages de Sauvabelin* qui ne fait pas partie à proprement parler des réflexions actuelles, hormis pour les synergies et complémentarités qui seront évoquées au point 2.6.2.4.

#### 2.2.1 L'Auberge de Sauvabelin

Construit en 1891 et faisant face au lac, le « pavillon-restaurant » de Sauvabelin est une construction en bois sur deux niveaux, flanquée d'une jolie véranda et de deux corps de bâtiment qui encadrent l'espace principal de restauration (annexe 3 - photo 3). Jusque dans les années 50, un *esprit guinguette* souffle sur la terrasse de cet établissement dont les tables invitaient à se désaltérer et à se restaurer au bord de l'eau à l'ombre des saules (annexe 3 - photo 4). Construite par des fonds privés, elle fut gérée par l'Association des Intérêts de Lausanne (ADIL) avant d'être rachetée par la Commune de Lausanne en 1983.

Sur le plan constructif, à partir de 1950, la bâtisse et sa terrasse firent l'objet de travaux plus ou moins importants (annexe 3 - photo 5) jusqu'au milieu des années 80 où l'Auberge connut ses dernières interventions qui modifièrent ses volumes et son organisation spatiale sous la forme que nous lui connaissons encore aujourd'hui (annexe 3 – photos 6-7-8).

Sur le plan de l'exploitation, l'*Auberge du Lac de Sauvabelin* connut de belles années attirant des gourmets pour la qualité de sa cuisine mais également, grâce à la configuration des lieux, des familles pour des mariages, des clubs services pour des réunions régulières ainsi que des touristes attirés par le charme du lieu.

### **2.2.2 La Pinte de Sauvabelin**

Afin d'offrir une complémentarité à l'Auberge, il est décidé, au début des années 1990, de transformer un petit bâtiment, qui abritait des WC publics, des vestiaires pour le patinage et un local pour la voirie, pour en faire un second établissement d'une capacité de 60 places à l'intérieur et d'une terrasse. Sur le plan culinaire, *la Pinte* propose des mets au fromage et d'autres produits issus du terroir, accompagnés de vins provenant des vignobles de la Ville de Lausanne.

### **2.2.3 L'exploitation des deux établissements : de leur fermeture à leur réouverture partielle**

Jusqu'en 2014, les deux établissements sont tenus par le même exploitant. A la cessation de l'activité de ce dernier, les deux établissements sont fermés : provisoirement, pour *la Pinte*, le temps d'y faire quelques travaux de rafraîchissement et de retrouver un nouvel exploitant dès avril 2015, durablement, pour l'*Auberge* qui a fait l'objet de plusieurs projets sans que ceux-ci puissent se concrétiser.

## **2.3 Projets envisagés depuis la fermeture de l'Auberge**

En 2015, un projet de mise en conformité des installations techniques de l'Auberge est étudié. Il conduit à un projet de rénovation qui a été mis à l'enquête et obtenu un permis de construire en 2016. Il ne sera finalement pas réalisé, les carences distributives, organisationnelles et d'orientation dont souffre le bâtiment étant trop importantes.

A partir de 2017, plusieurs scénarii ont été envisagés pour déterminer son devenir ainsi que celui de *la Pinte*. Finalement après une démarche participative, c'est finalement l'option du maintien de *la Pinte* avec l'adjonction d'une annexe et la déconstruction de l'Auberge qui fut retenue. Visant à créer en lieu et place de l'Auberge, un projet d'aménagement sobre et léger avec la plantation d'arbres, la présence de tables et de bancs pour pique-niquer ainsi que de food-truck pour répondre à certains besoins exprimés, un projet fut développé et mis à l'enquête en mai 2019. Ce projet se heurta à différentes oppositions et à une pétition. Il fut donc abandonné à fin 2019 au profit d'un projet privilégiant la valorisation de la structure d'origine en bois avec des extensions vitrées. Cette proposition jugée trop onéreuse ne fut finalement pas retenue mais elle permit de poser les bases d'une dernière proposition fondée sur les mêmes principes structurels mais dans un volume plus réduit.

## **2.4 Projet de « guinguette », objet du concours d'architecture**

Compte tenu de l'état de vétusté du bâtiment, de l'inadéquation de son implantation actuelle par rapport au site et aux récentes interventions (place de jeux, renaturation du lac), ainsi que des répercussions financières inhérentes à un programme complet idéal, la Municipalité proposa finalement une intervention plus modeste en s'inspirant des origines du bâtiment et de son rapport au lac pour donner l'étiquette de « *guinguette* » à sa future Auberge.

Pour plus de détails, l'annexe 4 renseignera sur le concours d'architecture qui a été organisé, le programme du futur bâtiment ainsi que sur le projet choisi *Le Phénix des hôtes de ces bois* du bureau xy-ar.ch – Fumeaux et Poncety architectes Sàrl (voir plans, annexe 5) avec ses qualités et les points d'attention nécessitant encore des améliorations.

## 2.5 Démarches participatives

### 2.5.1 *Démarche participative en 2017*

En réflexion sur l'avenir de son Auberge et après l'analyse de plusieurs scénarii de rénovation, la Ville de Lausanne a organisé une première consultation populaire en novembre 2017. Avec des questionnaires (papier et en ligne) et des ateliers, la population a été invitée à participer à une réflexion sur les établissements publics de Sauvabelin en particulier sur les souvenirs liés au site, les usages passés et actuels des lieux et des idées pour le futur. Les résultats de cette consultation ont confirmé le fort attachement de la population lausannoise à ce site selon le [rapport rédigé](#).

### 2.5.2 *Consultation populaire en 2022*

Après avoir esquissé les volumes et défini l'*esprit guinguette* de la nouvelle Auberge, la Municipalité a proposé une nouvelle consultation en mars 2022 sous la forme d'un nouveau questionnaire (papier et en ligne).

La population a été sollicitée pour faire part de ses souhaits et doléances, tant sur le plan culinaire que pour les usages et activités qui pourraient animer la future exploitation, l'objectif étant d'intégrer dans le présent appel d'offres les réponses et les commentaires exprimés.

Le rapport de consultation et les tendances exprimées sont résumés dans l'annexe 7 et accessibles sur la plateforme numérique [Lausanne participe](#) qui présente toute la démarche.

## 2.6 Cahier des charges

### 2.6.1 *Attentes exprimées par la population*

Les résultats de la démarche consultative ont permis de définir les caractéristiques principales du futur établissement en termes d'attentes culinaires, d'usages et d'activités. En résumé, le futur établissement se profile comme un lieu intégré dans la nature et respectueux de celle-ci, authentique, accessible, simple, accueillant, vivant, festif, avec une cuisine locale et de qualité. La future Auberge est attendue également comme un lieu chaleureux et agréable pour se réunir en famille, en couple, entre ami·e·s, pour manger, boire quelque chose et faire des activités toute l'année.

Certaines attentes ont aussi révélé quelques contradictions qu'il s'agira de clarifier et de régler. Il en est ainsi de l'*esprit guinguette* (festif et populaire) qui suppose de potentielles nuisances sonores qui s'opposeraient aux exigences de protection du site.

Certaines demandes issues de cette consultation ne sont par ailleurs pas du ressort des futur·e·s exploitant·e·s et nécessiteront des réflexions et des négociations parallèles. Il en est ainsi de la question des transports publics qui sera traitée avec les TL ainsi que de la question des WC publics qui sera réévaluée avec les services communaux concernés.

### 2.6.2 *Attentes de la propriétaire*

Telles que décrites, les attentes exprimées ont ainsi permis de définir les caractéristiques principales du futur établissement qui ne rentrent pas en conflit avec des politiques conduites par la Ville qui sont rappelées ci-dessous, complétées de quelques particularités propres au site et à la future Auberge.

### **2.6.2.1 Politique de valorisation des établissements publics**

Les demandes exprimées s'inscrivent aisément dans la politique de valorisation des établissements publics appartenant à la Ville, dont les axes principaux sont :

- l'adéquation entre le lieu et le public, la synergie avec l'environnement et ses acteur·trice·s ;
- la capacité à proposer une offre nouvelle, attractive et de qualité pour répondre aux multiples attentes ;
- la promotion d'une politique de développement durable en particulier pour ses aspects environnementaux et sociaux ;
- la capacité à tendre à une efficacité économique tant pour les exploitant·e·s que pour la propriétaire.

### **2.6.2.2 Politique d'accueil et d'image**

L'accent devra également porter sur les points suivants :

- veiller à donner une excellente image sur le plan de l'accueil ;
- créer des synergies, notamment avec l'établissement voisin en assurant une qualité, une attractivité et une complémentarité de l'offre proposée ;
- s'assurer que la mobilité douce soit privilégiée et que la dépose soit facilitée pour les familles, les seniors et les personnes à mobilité réduite par la requalification de quelques places de parc existantes sans augmentation du nombre de places actuelles ;
- s'assurer que les horaires proposés correspondent aux besoins de la population et qu'ils ne soient ni irréguliers ni aléatoires. A Sauvabelin, *la Pinte* peut servir d'étalon en la matière puisque son expérience la conduit à proposer un horaire de 9h00 à 24h00, 7/7 jours, toute l'année. La Ville en permettant le développement d'activités sur le site (voir pts 2.6.2.5 et 2.6.2.6) s'attend par conséquent à des horaires d'ouverture comparables pour ce nouvel établissement. Toute dérogation à ce principe devra être dûment justifiée dans le dossier de candidature ;
- s'assurer en tout temps de l'entretien et de la propreté de la terrasse et de ses proches abords.

### **2.6.2.3 Politique en matière de développement durable**

La Ville de Lausanne cherche des exploitant·e·s qui seront en mesure d'intégrer le développement durable au cœur de leurs activités. Dans le cadre de cette future exploitation, les candidat·e·s intéressé·e·s s'emploieront donc à respecter les points développés dans les annexes 8 et 9.

### **2.6.2.4 La Pinte à fromages de Sauvabelin**

Faisant partie du paysage et lui apportant sa contribution depuis déjà quelques années, *la Pinte de Sauvabelin* qui a fait l'objet de beaucoup de remarques positives lors de la dernière consultation, devrait continuer de déployer ses activités sous l'identité actuelle à savoir une Pinte à fromages, ses propositions correspondant à son cadre et à l'organisation de sa cuisine. Fort de ce constat, il est par conséquent demandé aux candidat·e·s de composer avec cette donnée afin de proposer des offres culinaires complémentaires.

Afin de chercher une dynamique et une saine concurrence, il n'est actuellement pas envisagé de confier les deux établissements à un même exploitant. Dans tous les cas, une bonne collaboration et des synergies devront être garanties et mises en œuvre de façon constructive et pérenne.



### **2.6.2.5 Polyvalence et privatisation des espaces à l'étage**

En tenant compte toujours des remarques et attentes issues de la démarche consultative, il est apparu nécessaire d'offrir au site de Sauvabelin un établissement public qui puisse disposer également d'espaces plus privés permettant l'organisation de séminaires mais également d'événements privés tels que des anniversaires par exemple.

Il s'agira par conséquent d'envisager que ce type d'activités ou toutes manifestations, soumises à autorisation, avec ou sans restauration, puissent se déployer à l'étage. Le concept de l'établissement et l'infrastructure de sa cuisine et d'un office à l'étage devront par conséquent permettre cette flexibilité dans les usages et dans le service qui pourrait conduire à devoir servir simultanément des client·e·s au rez-de-chaussée, à l'étage ainsi que sur la terrasse.

### **2.6.2.6 L'esprit guinguette et les animations**

Si l'*esprit guinguette* s'est assez naturellement imposé dans la définition d'un lieu en plein air, au bord de l'eau, dans un esprit convivial voire festif (voir annexe 3 – photo 4), la population interpellée a également été séduite puisqu'elle a plébiscité cet *esprit guinguette* qui lui a été présenté en décembre 2021 puis, sous forme interrogative, dans le questionnaire de la consultation de mars dernier.

Sur le plan de l'intégration à son environnement, l'organisation de *guinguette* ou d'autres animations demandera de faire des concessions en matière de limitation d'horaires, de puissance sonore et d'éclairage nocturne pour permettre une cohabitation avec la faune locale.

Sur le plan pratique, l'activité *guinguette*, qui suppose musique et danse, aux conditions qui seront fixées lors de toutes demandes de manifestation, demandera un emplacement dédié avec idéalement un plancher et un couvert qui ne viendront pas empiéter sur l'exploitation de la terrasse, ce qui a été anticipé sur les plans de situation annexés. Cette structure, qui n'est pas chiffrée actuellement dans le projet des architectes, devra malgré tout être financée et entretenue. Elle demandera par ailleurs à être gérée de façon indépendante de l'établissement public pour permettre la concrétisation de petites manifestations soumises à l'autorisation du Service de l'économie, tout en restant compatible avec le lieu et ses usages.

Compte tenu que l'établissement public ne pourra pas être mis au bénéfice de plus de six à dix manifestations au maximum par année, il est par conséquent nécessaire que les activités et animations - sous ce couvert ou à proximité - soient coordonnées par exemple par l'administration, à l'instar de la gestion de la cantine de Sauvabelin, ou par une association existante ou à créer le cas échéant.

## **3. Mise à disposition**

### **3.1 Descriptif des espaces de restauration et d'animation**

Etablie sur la base du concours d'architecture détaillé dans l'annexe 4 et formalisé par le projet lauréat (voir plans en annexe 5), la nouvelle *Auberge de Sauvabelin* se composera :

- d'une salle ouverte et lumineuse d'une capacité d'environ 50 places au rez-de-chaussée ;
- de deux salles de dimensions différentes (50 et 25 m<sup>2</sup>), desservies par un escalier et un ascenseur, avec une capacité totale de près de 50 personnes, à l'étage. Pour faciliter son exploitation, l'étage sera doté d'un petit office et d'un passe-plat ainsi que d'un sanitaire PMR ;

- d'un espace extérieur dédié, avec vue sur le lac et sur la place de jeux, aménagé en terrasse pour l'exploitation sur une surface d'environ 230 m<sup>2</sup>.

### **3.1.1 Equipements particuliers**

Conférant un certain charme et une ambiance cosy et chaleureuse, dès les premiers froids d'automne, une cheminée a été proposée par les architectes lauréats. Même si l'emplacement de cette cheminée pourrait encore évoluer dans le cadre des améliorations à apporter au rez-de-chaussée, son principe est acquis. Cette cheminée peut naturellement être envisagée comme un équipement d'agrément mais aussi comme une rôtissoire permettant de griller ou de cuire des propositions culinaires variées. Ces mêmes propositions pourraient également se déployer à l'extérieur sous la forme d'un barbecue, ce qui permettrait dans les deux cas d'étendre les propositions culinaires et de décharger la cuisine de ces préparations.

### **3.1.2 Disposition pour la vente à l'emporter**

Dans l'organisation spatiale, il est important de prendre en compte la vente à l'emporter et le flux de clients que cela peut induire. Sur ce point, une réflexion particulière devra donc être conduite pour que cela n'empiète pas trop sur l'espace et le fonctionnement de l'établissement, sachant que les guichets en façade ne sont pas autorisés et que la vente à l'emporter doit demeurer accessoire.

## **3.2 Conditions cadres**

En l'état actuel du projet, il est important de prendre connaissance des points ci-dessous qui traitent de la collaboration avec les mandataires ainsi que des investissements qui seront consentis par la Ville voire par les futur·e·s exploitant·e·s.

Les conditions locatives, d'exploitation et les dispositions administratives et financières ont quant à elles été réunies dans un même document (annexe 10). Elles prendront leur forme définitive dans un pré-bail puis dans un bail qui scellera contractuellement les droits et devoirs de chaque partie.

### **3.2.1 Collaboration entre architectes, mandataires et futur·e·s exploitant·e·s**

Suite au programme donné pour le concours d'architecture (voir point 2.4 et annexe 4) et à l'interprétation faite par le bureau lauréat, xy-ar.ch – Fumeaux et Poncety architectes Sàrl, dont le projet est illustré dans l'annexe 5, l'aménagement des locaux et les équipements évolueront encore. En effet, le développement du projet choisi tiendra compte non seulement des critiques exprimées par le jury du concours mais également des interactions avec d'autres mandataires dont un cuisiniste qui sera chargé d'optimiser les aménagements et équipements envisagés en vue de la demande de permis de construire. Des modifications proposées par l'exploitant resteront néanmoins possibles mais limitées.

### **3.2.2 Investissements consentis par la Ville**

Compte tenu des contraintes du site, du cadre dimensionnel annoncé, d'un développement durable et responsable du bâtiment, d'une accessibilité universelle attendue, l'enveloppe et les fonctionnalités principales du bâtiment sont déjà définies. Pour cette raison et pour permettre que la structure puisse garantir l'évolution d'une exploitation, la Ville de Lausanne a privilégié l'option d'investir elle-même autant dans le gros œuvre que dans le second œuvre.

Hormis la construction du bâtiment, la Ville de Lausanne prendra donc ainsi à sa charge l'agencement, les équipements et les revêtements nécessaires à une exploitation standard tant dans la cuisine, le bar, les salles à l'étage, les sanitaires et autres locaux de service et techniques.

### **3.2.3 Investissements complémentaires des futur·e·s exploitant·e·s**

Si le concept d'exploitation proposé devait aller à l'encontre des équipements choisis et que ceux-ci sont agréés dans la phase de développement, ils pourraient être imputés financièrement à l'exploitant à hauteur de la plus-value que cela supposerait en fonction de prix standards arrêtés.

Par ailleurs, les futur·e·s exploitant·e·s prendront à leur charge les autres coûts d'équipements nécessaires à l'exploitation : décoration, mobilier, luminaire, matériel de cuisine et de salle, équipements du bar, petit inventaire, etc.

Le plan d'investissement prévu par les exploitant·e·s sera détaillé dans leur dossier de candidature.

## **4. Clauses relatives à la procédure**

### **4.1 Calendrier**

Le calendrier ci-dessous est présenté à titre informatif et peut être sujet à modifications :

Publication de l'appel d'offres :	30 juin 2022
Dépôt des questions :	30 juillet 2022
Dépôt des dossiers de candidature :	30 septembre 2022
Auditions des candidat·e·s :	dès fin octobre 2022
Présentation du choix de la commission à la Municipalité :	janvier 2023
Désignation des exploitant·e·s et communication :	février 2023
Début de l'exploitation :	début 2025

Parallèlement, le planning prévisionnel du Service d'architecture et du logement prévoit :

Dépôt de demande de permis de construction :	automne 2022
Autorisation des travaux :	août 2023
Début des travaux :	décembre 2023
Fin des travaux :	décembre 2024

## 4.2 Liste des documents à fournir

Les candidat·e·s doivent présenter un dossier comprenant :

- une copie signée de l'annexe 1 : « Engagements des candidat·e·s » ;
- une lettre de présentation et de motivation (une page A4) ;
- une description du concept d'exploitation ;
- des croquis d'intention et d'ambiance en relation avec le concept ;
- un extrait de la carte des mets et boissons avec les prix de vente (TTC) ;
- une description de l'équipement de cuisine nécessaire au bon fonctionnement du concept ;
- une description de l'organisation (effectifs, fonctions, rémunérations prévisionnelles, etc.) ;
- un budget d'investissement (liste des investissements prévus), justification de la capacité d'investissement, origine des fonds nécessaires aux investissements et au démarrage de l'exploitation ;
- un budget annuel d'exploitation (sur cinq ans) ;
- le curriculum vitae des personnes responsables de l'exploitation avec mise en évidence de l'expérience liée à l'exploitation proposée ;
- une copie de certificat d'aptitudes de cafetier restaurateur pour l'exerçant, si déjà connu ;
- un extrait de l'office de poursuites et du casier judiciaire récents (moins de trois mois) ;
- pour les personnes physiques : copie de la dernière déclaration d'impôts ;
- pour les personnes morales : attestation de paiement de charges sociales (AVS, AI, APG, AF, LPP, LAA, et maladie) de la TVA et des impôts (datées de moins de trois mois) ;
- pour les personnes morales : extrait du registre du commerce.

Seuls les dossiers complets seront examinés.

## 4.3 Langue officielle

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

## 4.4 Remise des projets et mode de transmission

Les dossiers complets devront être déposés à la réception du Service d'architecture et du logement au plus tard **le 30 septembre 2022 à 16h30**,

à l'adresse suivante :

Ville de Lausanne  
Service d'architecture et du logement  
*Appel d'offres exploitation – Auberge de Sauvabelin*  
Rue du Port-Franc 18  
Case postale 5354  
1002 Lausanne

avec la mention « CONFIDENTIEL »

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

Les candidat·e·s sont seul·e·s responsables de l'acheminement et du dépôt de leur dossier dans le délai et à l'endroit indiqués.

Tout dossier qui parviendrait hors délai sera refusé, sans recours possible des candidat·e·s.

#### **4.5 Visite des locaux et du site**

Compte tenu qu'il ne subsistera du bâtiment actuel que la structure bois d'origine (voir axonométries, annexe 6), aucune visite ne sera organisée à l'intérieur du bâtiment ni sur la terrasse actuelle car, bien que cancellée, celle-ci reste visible.

Le site de Sauvabelin est, quant à lui, libre d'accès en tout temps.

Concernant la projection du lieu futur, les candidat·e·s intéressé·e·s se référeront au programme du concours (annexe 4) et aux plans du projet lauréat (annexe 5).

#### **4.6 Indemnisation**

Les prestations fournies pour l'établissement des dossiers de candidature à cet appel d'offres ne donnent droit à aucune indemnité ou rémunération.

#### **4.7 Vérifications**

Les candidates autorisent le Service d'architecture et du logement à vérifier toutes les informations mentionnées dans les dossiers de candidature.

### **5. Recevabilité de l'offre**

Le Service d'architecture et du logement ne prendra en considération que les dossiers de candidature qui respectent les conditions de participation, à savoir les dossiers qui :

- sont complets ;
- sont arrivés dans le délai imposé, dans la forme et à l'adresse fixées ;
- sont rédigés dans la langue exigée.

## 5.1 Motifs d'exclusion

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

- le dossier provient de candidat·e·s 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 leur dossier et s'ils ou elles n'ont pas été exclu·e·s de la procédure à la suite de la vérification des éléments ci-dessus, les candidat·e·s seront également exclu·e·s de la procédure s'ils ou elles trompent ou cherchent à tromper intentionnellement la commission d'évaluation en déposant des documents faux ou erronés, en fournissant de informations caduques ou mensongères, en proposant de preuves falsifiées ou non certifiées officiellement et s'ils ou elles ont 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 aux candidat·e·s d'annoncer à l'organisateur, au plus tard lors du dépôt de son offre, s'ils ou elles sont susceptibles de se trouver en conflit d'intérêt avec des membres de la commission d'évaluation dont la liste nominative sera communiquée, en principe début septembre, sur la page internet [www.lausanne.ch/auberge-sauvabelin](http://www.lausanne.ch/auberge-sauvabelin). Si un conflit d'intérêt est déterminé par le fait qu'un·e soumissionnaire possède un lien de parenté ou économique privé avec l'un·e des membres du comité d'évaluation, il appartiendra alors à l'organisateur de constituer la commission d'évaluation en vue de remédier à 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 2022, soit la date de dépôt du dossier, la candidature est possible, mais la forme de la société future doit être mentionnée avec les membres de ses organes et son capital. La société devra être créée dans les 30 jours qui suivent l'adjudication, à défaut, l'offre pourrait être écartée.

## 5.4 Sous-traitance

La sous-traitance n'est pas admise.

## 5.5 Devise

La devise monétaire officielle est le Franc Suisse (CHF). Tous les documents financiers remis devront être exprimés dans cette devise.

## **5.6 TVA**

Sauf indication contraire, les montants sont considérés toutes taxes comprises (TTC). Le budget d'exploitation à remettre exprimera le chiffre d'affaires hors taxes (HT). Le loyer est soumis à la TVA.

## **5.7 Offres partielles, variantes et modifications**

Les offres partielles et les variantes ne sont pas admises. Un dossier déposé ne peut pas être modifié ou complété après le délai de dépôt fixé par l'organisateur. A l'échéance dudit délai, les candidat·e·s ne peuvent 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 l'ensemble des candidat·e·s.

## **5.8 Durée de l'offre remise**

L'offre remise par les candidat·e·s est valable jusqu'à la mise en exploitation de l'établissement, soit en principe début 2025 selon les projections actuelles. Une offre déposée est considérée comme définitive et ferme. Elle ne peut plus être retirée unilatéralement par le soumissionnaire durant la période de validité fixée par l'adjudicateur à moins d'une justification telle qu'une procédure de sursis concordataire, de mise en faillite ou de mise en poursuite, susceptible de remettre en question le bien-fondé de la décision d'adjudication.

# **6. Choix des candidat·e·s**

## **6.1 Commission d'évaluation**

Les futur·e·s exploitant·e·s seront sélectionné·e·s par une commission d'évaluation qui sera composée des membres ou représentant·e·s suivant·e·s :

Mme Natacha Litzistorf, Directrice du logement, de l'environnement et de l'architecture (LEA) au titre de présidente de la commission, accompagnée :

- d'un·e représentant·e du Service d'architecture et du logement (domaine architecture) ;
- d'un·e représentant·e du Service d'architecture et du logement (domaine établissements publics) ;
- d'un·e représentant·e du Service des gérances ;
- d'un·e représentant·e du Service des parcs et domaines ;
- d'un·e représentant·e du Service de l'économie ;
- d'un·e représentant·e de l'Unité durabilité et participation.

La commission d'évaluation se réserve la possibilité de solliciter l'avis consultatif de différent·e·s expert·e·s, en particulier du milieu de la restauration.

## 6.2 Critères d'appréciation

Les dossiers des candidat·e·s seront jugés sur la base des critères suivants :

- qualité et originalité du concept développé pour la restauration, les activités et les synergies proposées ;
- faisabilité financière et viabilité économique du projet, adéquation financière des prestations ;
- analyse et intégration des besoins et envies exprimés par la population sur le plan culinaire, des usages, des activités et animations ;
- plus-value en termes de développement durable ;
- expérience des candidat·e·s et organisation et qualification des personnes clés ;
- fiabilité de l'engagement à long terme des candidat·e·s.

Ces critères peuvent toutefois ne pas être exhaustifs et l'ordre dans lequel ils sont mentionnés ne pas nécessairement correspondre à un ordre de priorité.

## 6.3 Procédure de sélection

L'organisateur ne procédera pas à une ouverture publique des dossiers de candidature.

La commission d'évaluation analysera l'ensemble des dossiers complets reçus et procédera aux audits en un ou deux tours si nécessaire.

Une invitation sera envoyée aux candidat·e·s présélectionné·e·s et les candidat·e·s non retenu·e·s seront remercié·e·s en cours ou en fin de procédure suivant la qualité de leur dossier et la longueur de la procédure.

Après l'analyse des dossiers reçus et présélectionnés, auditions, discussions et déterminations, la commission d'évaluation proposera à la Municipalité de valider la candidature retenue.

Cette décision sera notifiée par écrit aux candidat·e·s choisi·e·s et fera l'objet d'une communication officielle par voie de presse.

Pour des questions de confidentialité, la démarche engagée ne permet pas de faire participer la population à la sélection des exploitant·e·s à proprement parler. En revanche, quand la Municipalité aura validé et officialisé le choix des exploitant·e·s retenu·e·s, la population sera invitée à une présentation du dossier lauréat afin de prendre connaissance du concept d'exploitation retenu et des exploitant·e·s choisi·e·s.

## 7. Questions et réponses

Toutes les questions sont à adresser par email à l'adresse suivante : [arlo.etablissementspublics@lausanne.ch](mailto:arlo.etablissementspublics@lausanne.ch) jusqu'au 30 juillet 2022 au plus tard.

L'organisateur ne traitera aucune demande par téléphone. Les questions seront précises et concises et feront référence à un chapitre, un point ou un document remis pas 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.

Les questions posées et les réponses apportées seront publiées, mi-août au plus tard, à l'adresse suivante [www.lausanne.ch/auberge-sauvabelin](http://www.lausanne.ch/auberge-sauvabelin) de façon à ce que chaque candidat·e puisse bénéficier des mêmes informations.

## 8. Annexes

1. Engagements des candidat·e·s
2. Plans de situation
3. Photos d'hier à aujourd'hui
4. Concours d'architecture
5. Plans (projet du bureau xy-ar.ch, lauréat du concours) réduits au format A4 et à l'échelle 1 :100, téléchargeables sur [le site de la Ville de Lausanne](#)
6. Axonométries
7. Démarche participative 2022
8. Politique en matière de développement durable
9. Principes pour des achats alimentaires sains et durables
10. Conditions locatives et d'exploitation, dispositions administratives et financières

**Annexe 1 : Engagements des candidat·e·s**

## Engagements des candidat·e·s

### 1.1 Coordonnées des candidat·e·s et contact

<b>Candidat·e·s</b>	Nom et prénom <i>si personne physique</i>	
	Entité juridique <i>si personne morale</i>	
	Adresse :	
	Téléphone :	
	Email :	
<b>Personne de contact</b>	Nom et prénom	
	Téléphone	
	Email :	

### 1.2 Engagements

En signant et en déposant leur offre, les candidat·e·s certifient qu'ils ou elles ont pris connaissance des conditions de la procédure et qu'ils ou elles en acceptent le contenu sans réserve. Ils ou elles prennent d'ailleurs aussi les engagements suivants :

- confirmer que les indications, informations et preuves fournies dans et avec leur dossier sont exactes et conformes à la réalité ;
- accepter que l'organisateur (ou ses représentants) puisse vérifier les indications, informations et preuves fournies avec leur offre (confidentialité assurée par l'organisateur) ;
- confirmer ne pas avoir faussé la concurrence en réalisant et/ou en délaissant des arrangements ou des accords entre candidat·e·s ;

- confirmer que le projet déposé est conforme aux exigences de l'appel d'offres et qu'il inclut toutes les prestations nécessaires à la bonne exploitation des espaces de restauration ;
- confirmer ne pas se trouver dans une situation de conflit d'intérêt avec un·e ou plusieurs membres de la commission d'évaluation, telle que décrite au point 6.1 de l'appel d'offres ;
- prendre note que l'organisateur n'acceptera aucune sous-évaluation, oubli ou mauvaise compréhension de prestations à fournir, avant et après la signature du contrat d'exploitation. Il appartient donc aux candidat·e·s de poser toutes les questions qu'ils ou elles jugent utile. Les candidat·e·s ne pourront pas, à la suite du dépôt de leur dossier, justifier une modification de leur offre par le fait que l'appel d'offres n'était pas suffisamment précis ;
- confirmer avoir reçu tous les renseignements nécessaires pour l'établissement de leur dossier ;
- confirmer ne pas être impliqué·e·s à juste titre dans une procédure de faillite ou ne pas avoir obtenu de concordat judiciaire ou extrajudiciaire ;
- accepter que l'organisateur remette en appel d'offres ou recommence partiellement ou totalement la procédure si, après ouverture et vérification des dossiers de candidature, il devait constater qu'un nombre insuffisant de dossiers remplit les conditions de participation ou les critères d'aptitude et que cela conduit à une absence de véritable concurrence ;
- faire preuve d'intégrité morale, notamment en prenant des mesures pour lutter contre la corruption et en s'abstenant d'offrir un quelconque avantage à un·e membre du comité d'évaluation, dans le but d'obtenir un marché au détriment d'autres candidat·e·s ou de soustraire le marché à une mise en concurrence.

### **1.3 Signature(s)**

Les signataires garantissent qu'ils ou elles sont fondé·e·s des pouvoirs nécessaires à la signature du présent document.

Lieu et date :

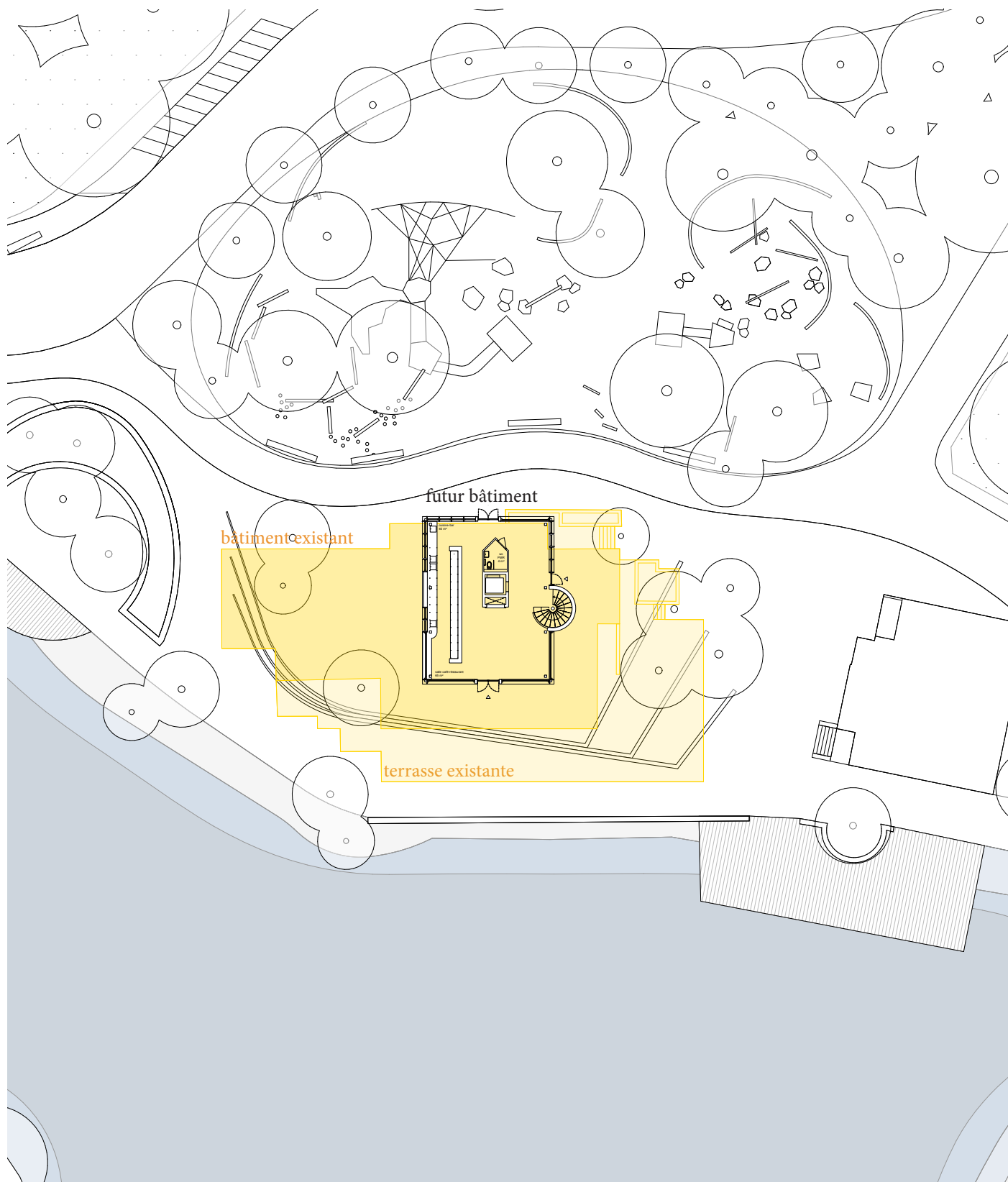
Signature(s) :

**Annexe 2 : Plans de situation**

# plan de situation

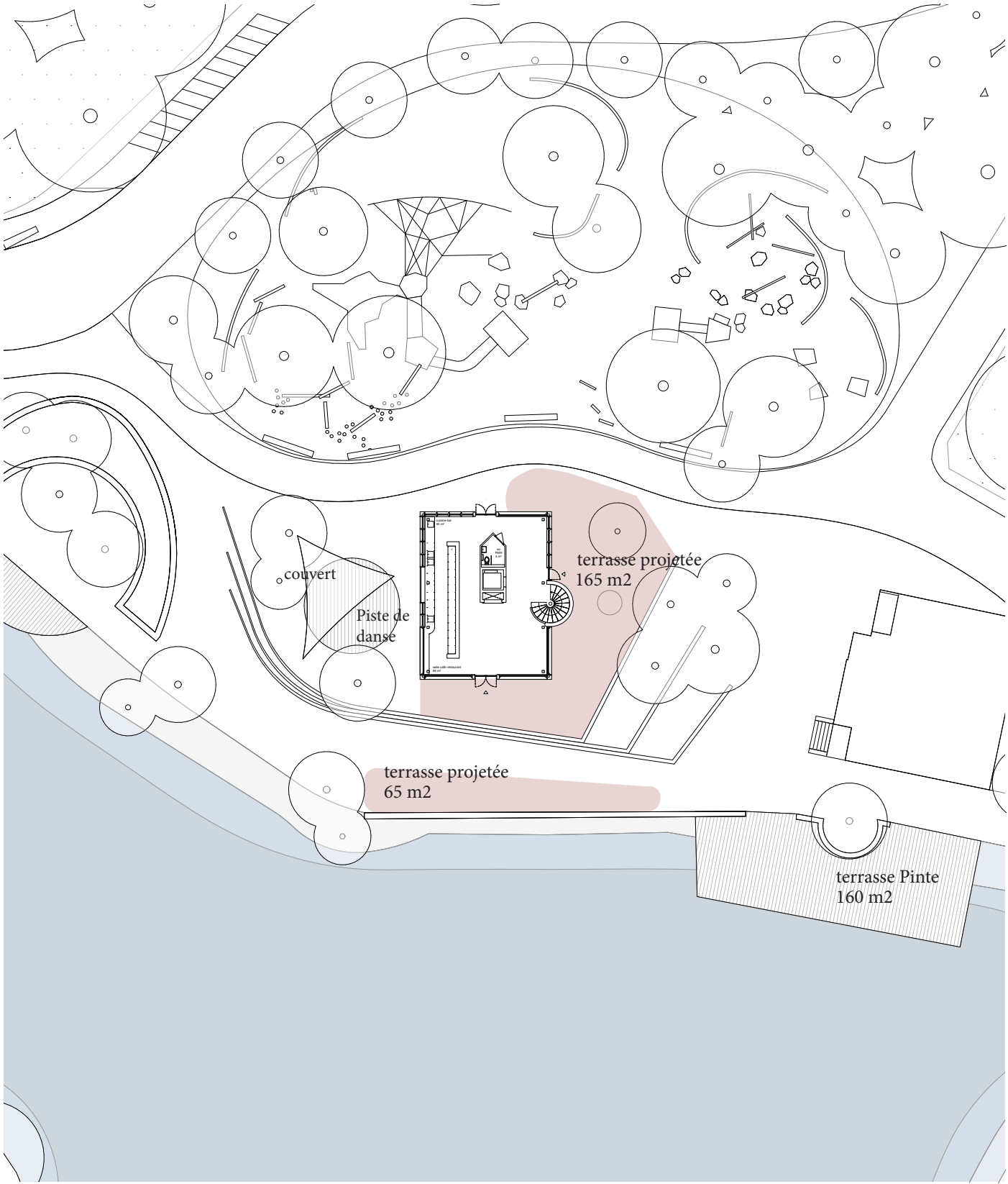


plan rez-de-chaussée  
emprises du bâtiment existant et projeté





plan rez-de-chaussée  
emprise de la terrasse - 230 m<sup>2</sup>



**Annexe 3 : Photos d'hier à aujourd'hui**

# Service d'architecture et du logement

## Auberge de Sauvabelin - Exploitation de l'établissement public

### Dossier d'appel d'offres - Annexe 3

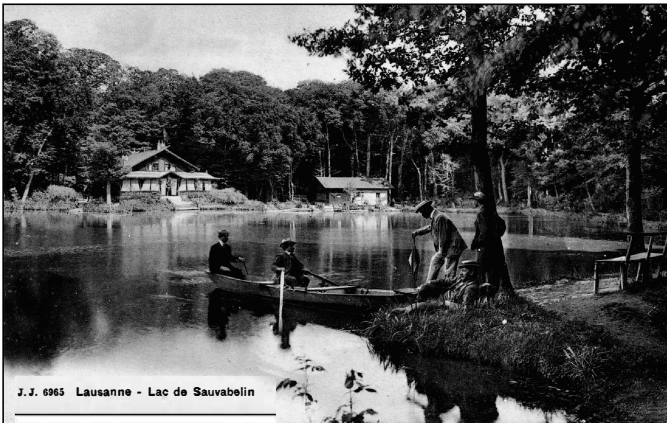


Photo 1 - année 1907



Photo 2 - année 1900



Photo 3 - année 1907



Photo 4 - année 1955



Photo 5 - année 1967

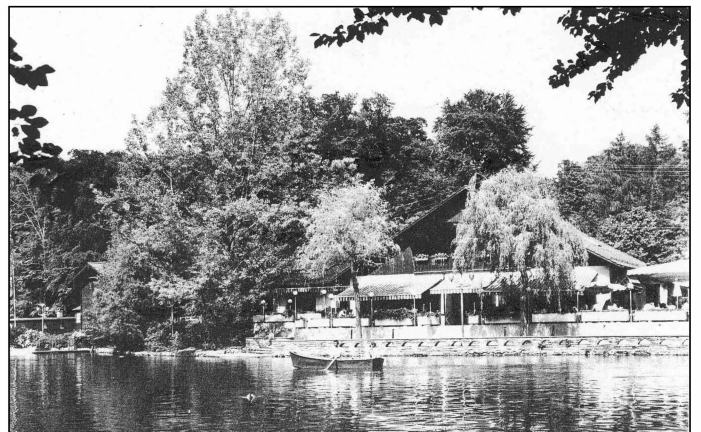


Photo 6 - 1984



Photo 7 - année 2020



Photo 8 - année 2020

**Annexe 4 : Concours d'architecture**

## Projet de « *guinguette* », objet du concours d'architecture

### 1.1 Base du concours d'architecture définissant le bâtiment futur

Compte tenu de l'état de vétusté du bâtiment, de l'inadéquation de son implantation actuelle par rapport au site et aux récentes interventions (place de jeux, renaturation du lac), ainsi que des répercussions financières inhérentes à un programme idéal, la Municipalité proposa finalement une intervention plus modeste en s'inspirant des origines du bâtiment et de son rapport au lac.

Il en ressortit un bâtiment plus petit permettant de meilleures connexions avec les différentes composantes du site (vues sur la forêt, cheminements, place de jeux, lac, etc.) ainsi que des espaces extérieurs variés et de qualité permettant au futur établissement de retrouver un espace au bord de l'eau rappelant un *esprit guinguette*.

Suite à une présentation publique de ce nouveau projet en décembre 2021 et aux réactions positives qu'il suscita, le Service d'architecture et du logement organisa un concours d'architecture sur invitation, permettant à cinq bureaux lausannois de proposer un projet répondant au cahier des charges suivant :

- conservation de la charpente d'origine ;
- création d'un établissement de type « *guinguette* » pouvant se développer sur deux étages ;
- démolition et reconstruction du sous-sol actuellement insalubre ;
- création d'espaces extérieurs de qualité dont un espace dédié à la danse ou à d'autres activités ;
- réflexion et mise en œuvre d'une solution dans laquelle l'accessibilité universelle soit garantie, conformément aux politiques de la Ville en matière d'accessibilité ;
- exemplarité en ce qui concerne les aspects liés au développement durable du bâtiment, conformément aux politiques de la Ville en matière de durabilité.

Dans le détail, le programme demande :

a) pour des locaux destinés au public :

- 1 salle de café-restaurant de 50 m<sup>2</sup>
- 2 salles multifonctionnelles de 50 et 25 m<sup>2</sup>
- 1 espace bar-comptoir 7 m<sup>2</sup>
- 4 WC pour le public dont 2 PMR
- 1 escalier / 1 ascenseur et les circulations nécessaires aux différents espaces

b) pour des locaux destinés aux exploitant·e·s :

- 1 cuisine de 25 m<sup>2</sup>
- 1 économat de 12 m<sup>2</sup>
- 1 chambre froide de 10 m<sup>2</sup>
- 1 cave à vins de 10 m<sup>2</sup>
- 2 locaux vestiaires H/F de 10 m<sup>2</sup> chacun
- 1 local technique CVCS de 12 m<sup>2</sup>
- 1 local technique E de 3 m<sup>2</sup>
- 1 local pour containers
- 2 WC pour le personnel

c) pour les aménagements paysagers extérieurs :

- 150 places assises pour manger et/ou boire un verre
- 1 espace si possible couvert destiné à des activités

Les projets ont été jugés par un jury composé de membres professionnel·le·s et non-professionnel·le·s, selon les critères d'appréciation suivants :

- la qualité d'intégration de la nouvelle construction dans le contexte : intégration dans le site, impact sur l'environnement et la faune, rapport au voisinage, qualité des aménagements extérieurs ;
- la qualité architecturale : respect des gabarits, qualité spatiale, matérialité, développement durable ;
- la qualité fonctionnelle : organisation des locaux, fonctionnalité des espaces proposés, qualité des accès et relations à l'extérieur et au site ;
- l'économie générale du projet : attention portée à la maîtrise des coûts du point de vue de la construction.

## 1.2 Projet lauréat

Sur la base des critères d'évaluation du programme, tenant compte de l'ensemble des délibérations du jury, des expertises et des critiques formulées, le jury a accordé le 1<sup>er</sup> prix au projet *Le Phénix des hôtes de ces bois* du bureau d'architecte xy-ar.ch – Fumeaux et Poncety architectes Sàrl en recommandant au maître de l'ouvrage de poursuivre avec lui les études.

## 1.3 Qualités du projet

Correspondant aux exigences du cahier des charges en proposant une répartition convaincante et fonctionnelle des espaces dans un *esprit guinguette*, le jury a relevé les qualités suivantes :

- la simplicité du projet ;
- la réduction à la volumétrie d'origine rétablissant ainsi l'échelle tout en conservant la charpente existante ;
- le principe d'un bâtiment rayonnant permettant une ouverture maximale du plan du rez-de-chaussée en offrant une connexion avec les espaces extérieurs, la place de jeux en particulier ;
- le principe général des aménagements extérieurs avec la création notamment d'un niveau de référence et le traitement judicieux du terrain et des terrassements permettant une zone en bordure du lac qui offre une grande qualité d'espaces aménagés et arborés tout en laissant suffisamment de place pour les personnes qui se promènent ;
- la composition de l'enveloppe avec ses ouvertures différenciées qui allie générosité au rez-de-chaussée et reprise simple et discrète d'éléments historiques à l'étage ;
- la construction, en grande partie en bois, transmet une simplicité uniforme qui répond aux exigences et objectifs attendus en matière de développement durable, d'utilisation de matériaux biosourcés et de durabilité ;
- au centre du bâtiment au rez, l'introduction d'une cheminée crée une plus-value pour l'ambiance intérieure.

Le rapport du jury est disponible sur le site de la Ville de Lausanne : [Rappports de jury \(lausanne.ch\)](http://Rappports.de.jury.lausanne.ch)

## **1.4 Améliorations à apporter sur le projet architectural**

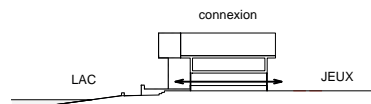
Le jury a engagé les architectes lauréats à établir un dialogue constructif avec le maître de l'ouvrage et les futur·e·s exploitant·e·s afin de poursuivre son développement et améliorer en particulier les points suivants :

- la fonctionnalité de la cuisine : la cuisine doit être fermée sans pour autant faire perdre le lien entre la salle et la place de jeux ;
- l'expression des façades et de la toiture : la matérialité des façades Sud et Nord doit être précisée tout comme les éléments émergents de la toiture ;
- le positionnement de l'escalier et la composition du bloc central du rez : ils doivent être précisés. Le déplacement de l'escalier en façade permettrait une augmentation de l'espace utile au rez, en vérifiant la capacité effective attendue et tout en offrant une répartition fonctionnelle des espaces à l'étage avec des salles indépendantes et des espaces secondaires utiles ;
- le local poubelles : il doit être intégré au bâtiment ;
- l'estimation financière démontre que le projet en l'état se trouve légèrement au-dessus de la cible fixée, une économie du projet est donc attendue par le maître de l'ouvrage.

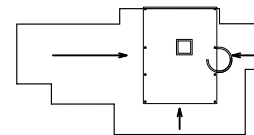
**Annexe 5 :** Plans (projet du bureau xy-ar.ch, lauréat du concours) réduits au format A4 et à l'échelle 1 :100, téléchargeables depuis [le site de la Ville de Lausanne](#)



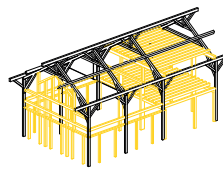
le Phénix hôtés de ces bois



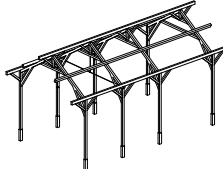
Implantation - reconnexion du bâtiment à l'espace public, suppression des seuils pour une relation place de jeu-lac



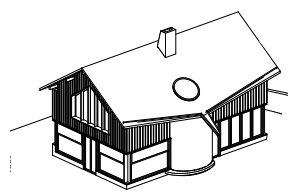
Volumétrie - retour à un gabarit modeste au service de l'espace public, tourné sur l'extérieur



Archéologie structure originale et éléments supprimés au fil des ans



Conservation (1) Maintien de la structure primaire originale, dernier vestige du chalet des patineurs charpente de la future toiture.



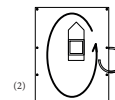
Enveloppe - conservation et réécriture A l'image d'une peau protectrice les nouvelles façades reprennent, en partie haute, la modénature de l'ancienne bâtisse et ouvre le plain-pied s'ouvrant vers l'espace public. Comme si les «ailettes» d'origine s'étaient envolées.

Concept

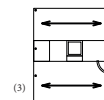
Maintien de la charpente existante (1)

Disposition d'un noyau central au service de la structure, du chauffage, de la distribution des fluides, porteur d'inertie (4) et des personnes: garant d'une flexibilité des usages (2)

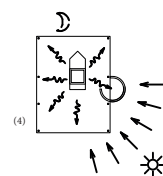
Décaler l'escalier pour libérer l'espace et distribuer les niveaux par un seuil superposé permet, à l'étage, de cloisonner dans le respect de la structure existante et d'exploiter



(2)

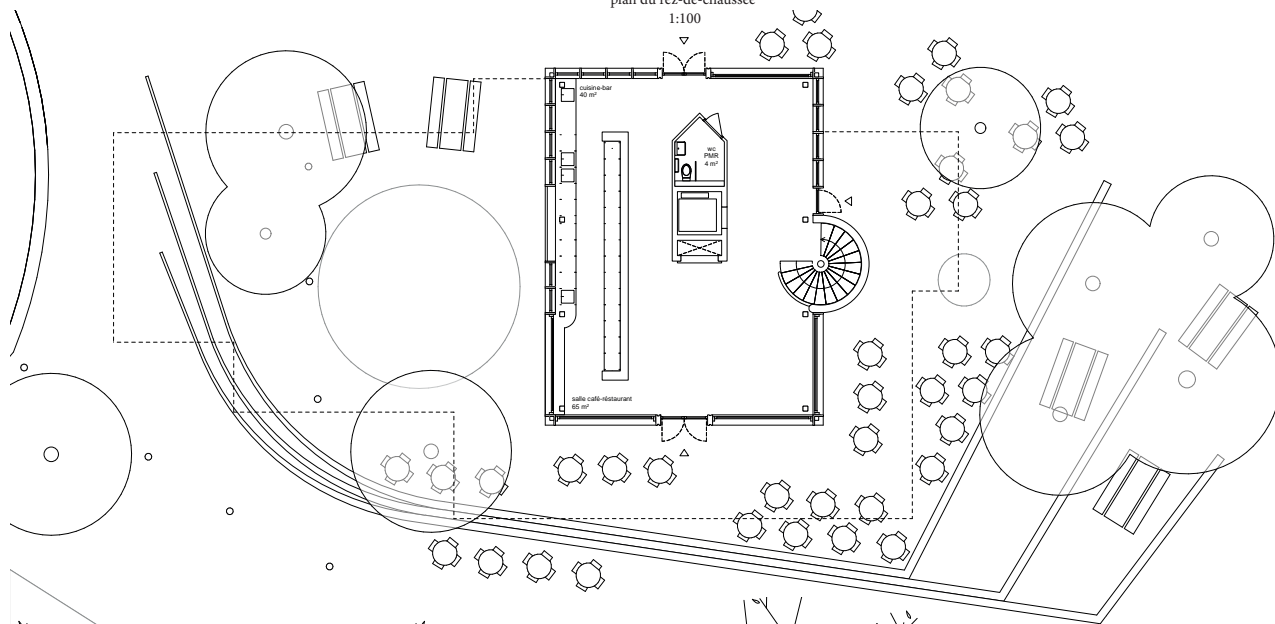


(3)

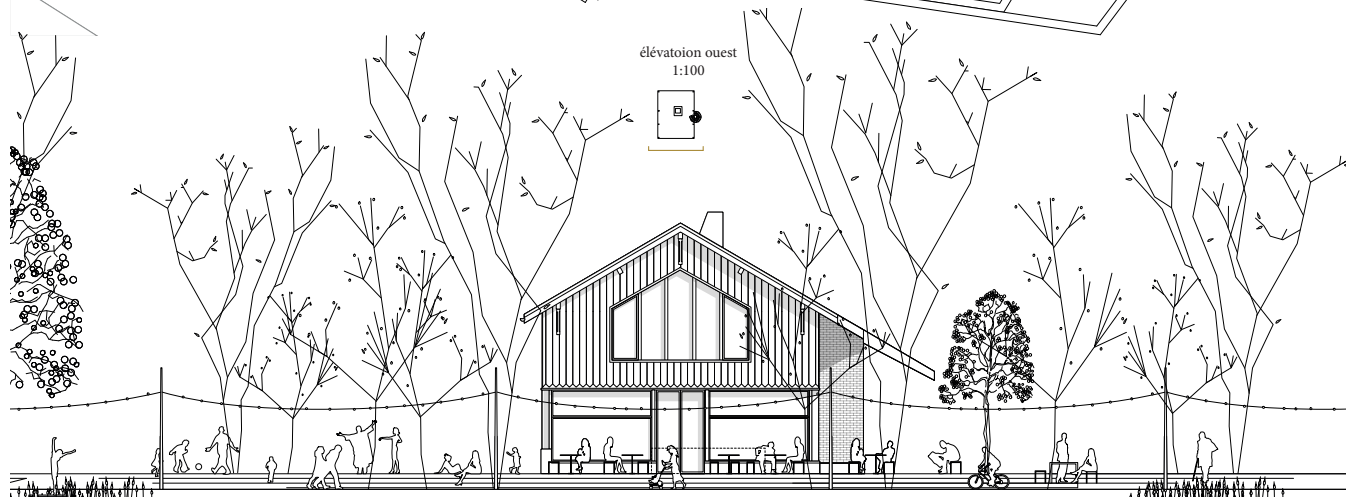


(4)

plan du rez-de-chaussée  
1:100

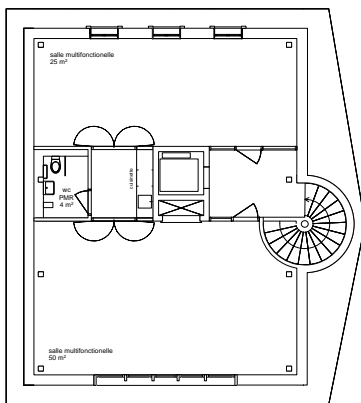


élévation ouest  
1:100

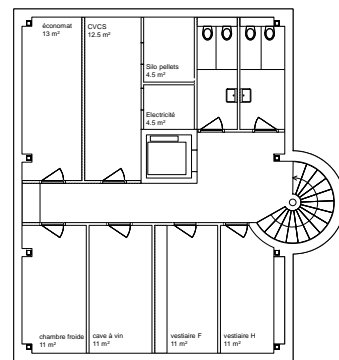




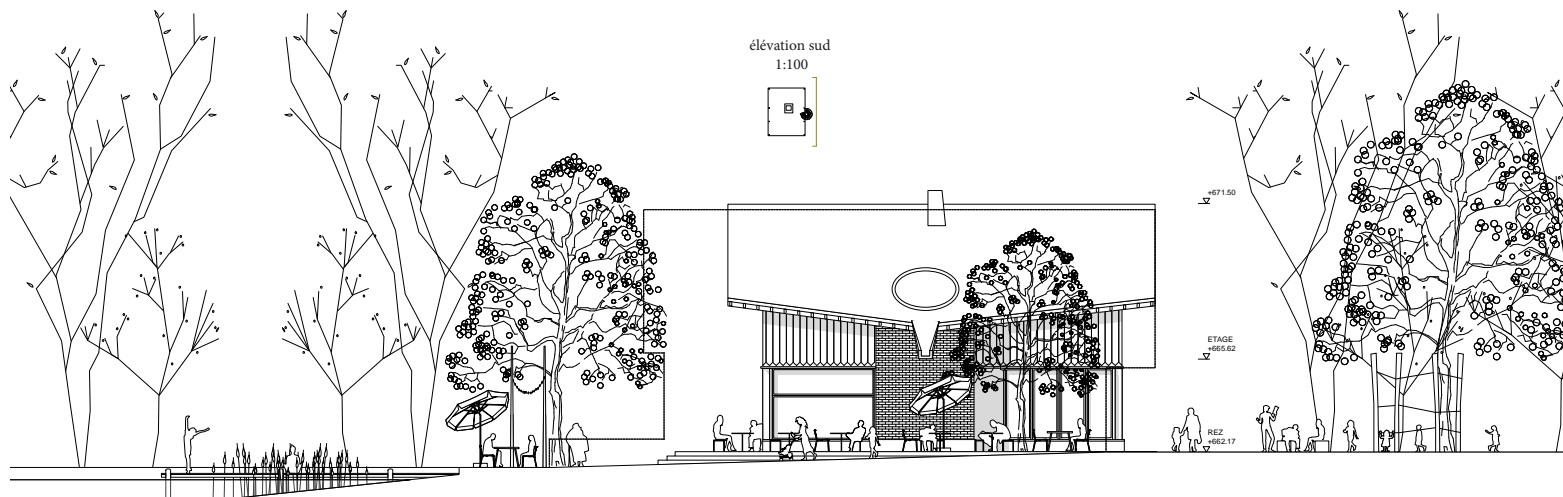
plan du 1<sup>er</sup> étage  
1:100

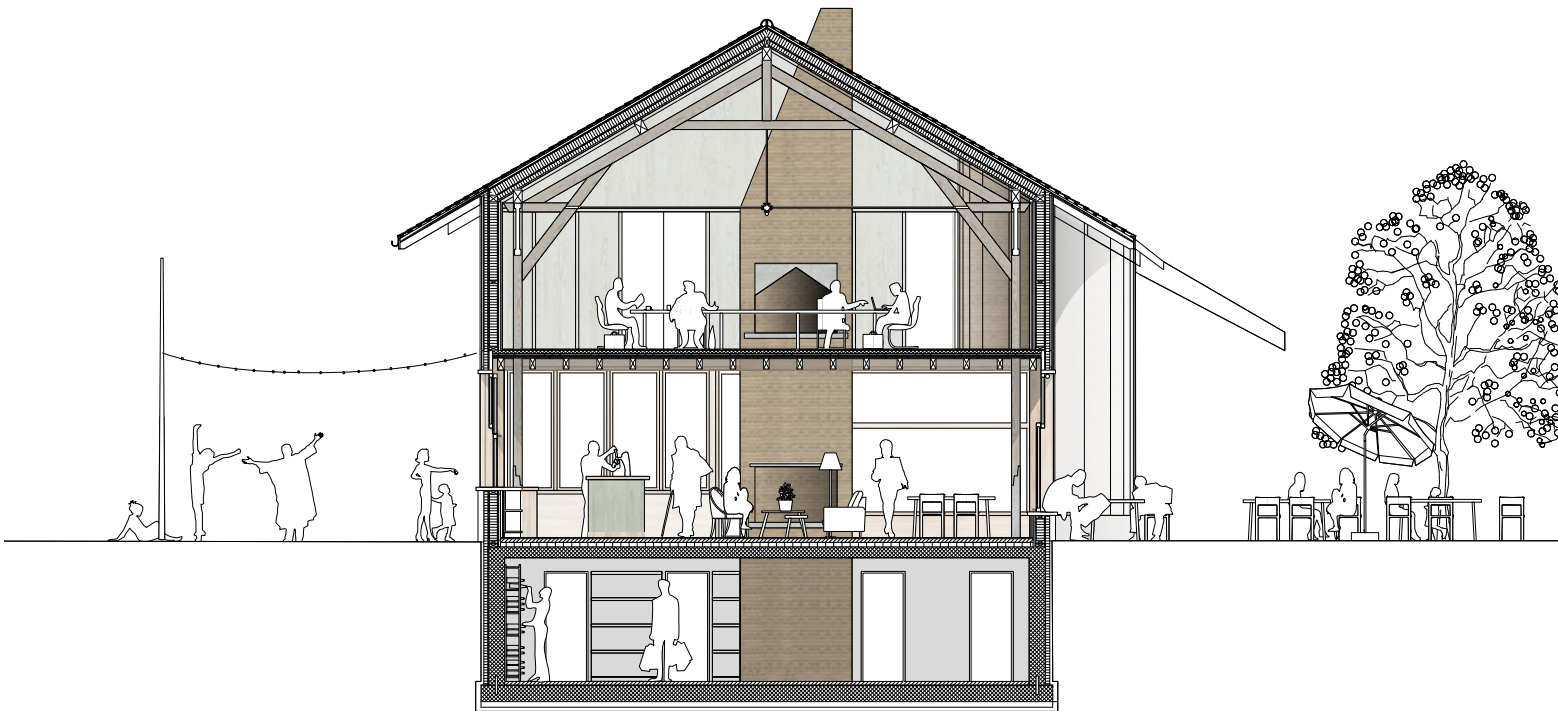


plan du sous-sol  
1:100



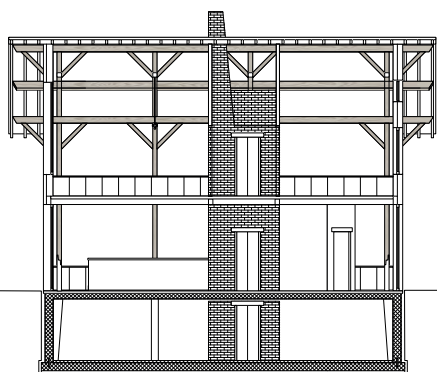
élévation sud  
1:100



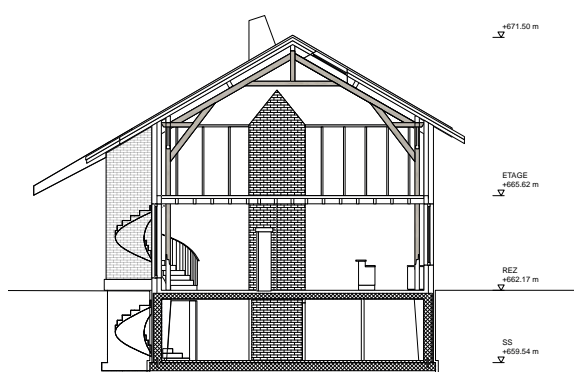


coupe transversale  
1:50

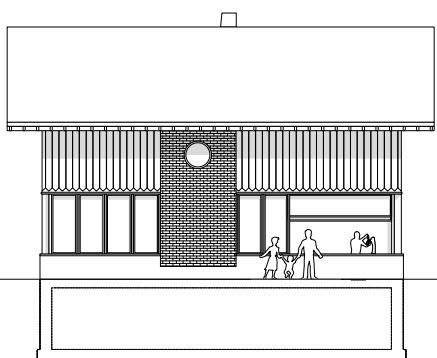
coupe longitudinale  
1:100



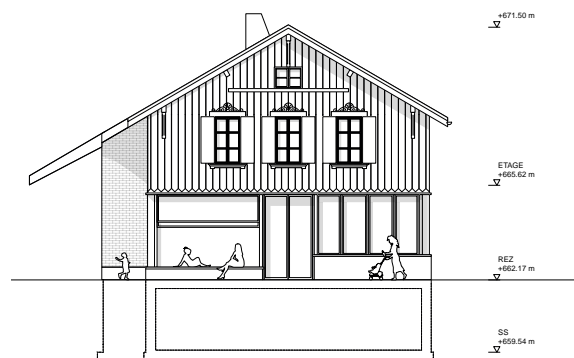
coupe transversale  
1:100



élévation nord  
1:100



élévation est  
1:100

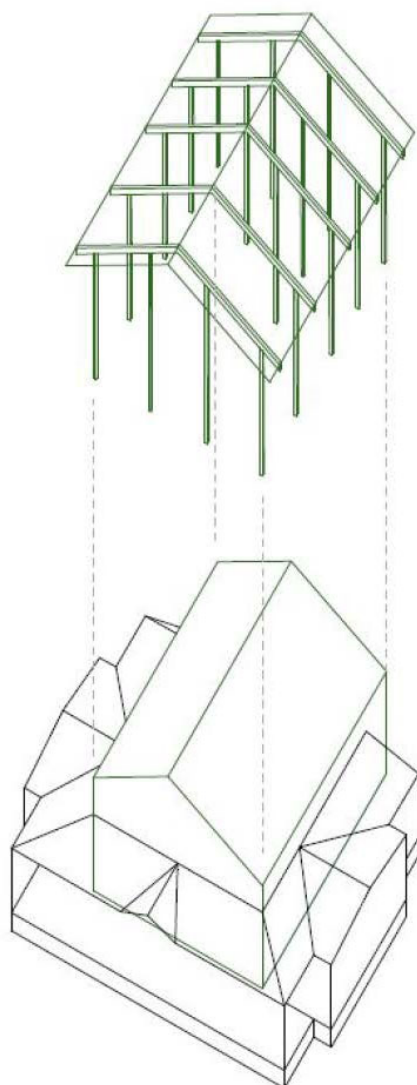


**Annexe 6 : Axonométries**

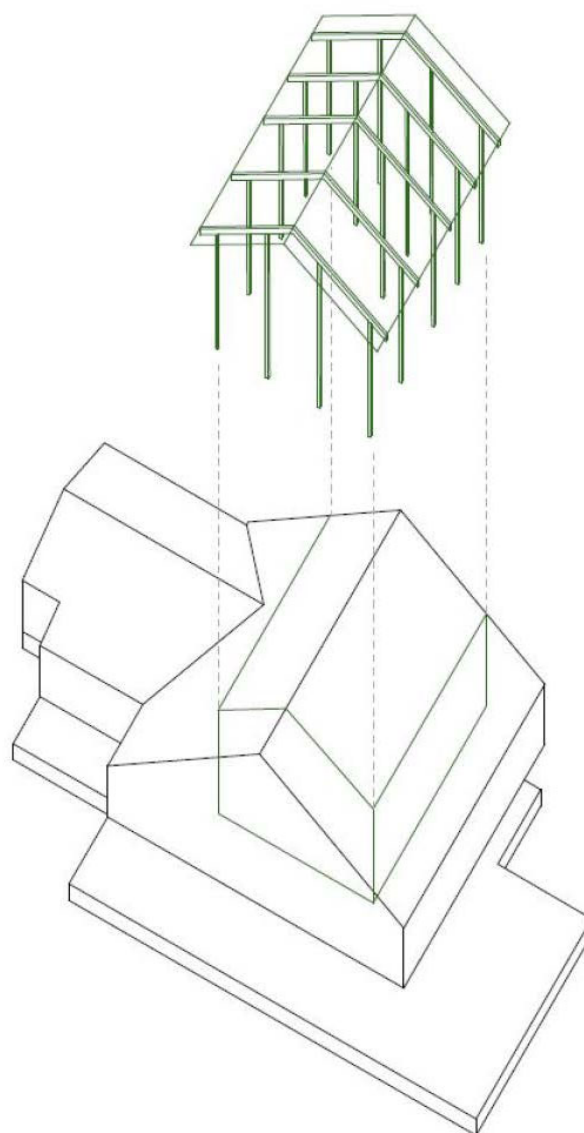
## Annexe 6 : Axonométries

©Service d'architecture et du logement

### Structure 1891



### Structure actuelle



**Annexe 7 : Démarche participative 2022**

## 1. La démarche participative 2022, rapport de consultation

Les résultats de cette consultation ont été dûment consignés, analysés et transcrits dans un [rapport rédigé](#) par des mandataires externes, accessible sur la plateforme numérique [Lausanne participe](#).

Les résultats de cette enquête constituent une photographie des tendances générales exprimées, son analyse étant soutenue par des graphiques et des citations qui viennent ajouter une dimension et un relief enrichissant aux questions posées qui ont été classées en trois catégories :

- habitudes et motifs actuels de fréquentation des personnes ayant participé au sondage,
- avis sur le projet d'*Auberge-guinguette*,
- identification des besoins, envies et attentes en matière d'offres culinaire, d'animation et d'usage.

Selon les personnes consultées, les tendances exprimées sont :

### a. sur le projet d'*Auberge-guinguette*

- une *Auberge-guinguette* définie comme un lieu festif, convivial et populaire est accueillie positivement par 79% des personnes sondées, la proposition étant rejetée seulement par 8% des enquêté·e·s ;
- l'aménagement des espaces de la nouvelle Auberge avec quelques 45 places au rez-de-chaussée, 50 à l'étage et 150 en terrasse.

### b. sur l'identification des besoins, envies et attentes en matière d'offres culinaires, d'usages et d'animations

- venir seul·e, entre ami·e·s, en famille ou en couple ;
- un lieu offrant des boissons, des repas et collations tout au long de la journée et de la semaine ;
- une cuisine simple, accessible en termes de prix en particulier pour les familles et les personnes âgées) ;
- des produits locaux, sains et « conscients » (produits de saison, vegan, végétariens, végétaliens et sans gluten) ;
- des produits (sandwichs, viennoiseries, glaces, etc.) ou plats à l'emporter ;
- des plats traditionnels, de type brasserie/bistrot/café ;
- des événements privés, associatifs, formatifs ;
- des animations didactiques et pédagogiques en adéquation avec l'environnement de Sauvabelin ;
- de la musique live et des événements festifs correspondant au concept d'*Auberge-guinguette* proposé;
- de la lecture, des jeux et une connexion wifi.

### c. sur les tendances librement exprimées

- une exploitation vivant en harmonie avec son environnement naturel, en cohérence avec les activités proposées : didactiques, en lien avec la nature, la faune, la flore, les saisons et sensibles au développement durable ;

- une exploitation et des aménagements en cohérence avec l'usage actuel du site : une terrasse côté place de jeux qui permet de surveiller les enfants, des bancs à proximité du lac, des toilettes tout public (consommateurs·trices ou non) et une terrasse chauffée et couverte en hiver ;
- une exploitation qui s'intègre dans le site de manière respectueuse, en préservant le calme, en respectant les animaux, en maintenant la propreté, en proposant des produits écoresponsables (plats végétariens, végétaliens, produits locaux, etc.) ;
- une exploitation qui tienne compte de l'existence de la Pinte comme d'une composante complémentaire et pérenne ;
- une exploitation accessible en termes de transport en particulier en améliorant les transports publics et en augmentant le nombre de places de parc.



**Annexe 8 : Politique en matière de développement durable**

## 1. Politique en matière de développement durable

La Ville de Lausanne cherche des exploitant·e·s qui seront en mesure d'intégrer le développement durable au cœur de leurs activités. Dans le cadre de cette future exploitation, les candidat·e·s intéressé·e·s s'emploieront donc à respecter les points suivants :

### a. Cohésion sociale

- en veillant à donner une excellente image sur le plan de l'accueil ;
- en valorisant les prestations durables effectives dans l'établissement et ses abords ;
- en créant du lien social et de la convivialité, en s'intégrant et en contribuant à la vie du site, en entretenant d'excellentes relations avec tous les acteurs concernés par le site de Sauvabelin ;
- en créant des synergies, notamment avec l'établissement voisin et en assurant une qualité, une attractivité, une complémentarité de l'offre proposée ;
- en favorisant la mixité sociale par l'offre proposée et l'accessibilité financière des prestations fournies.

### b. Achats alimentaires sains et durables

Les candidat·e·s suivent, dans la mesure du possible, les principes pour des achats alimentaires sains et durables (voir annexe 6) et achètent dans la mesure du possible, des produits :

- suisses ou locaux (de la région et sans intermédiaire par exemple) ;
- dont la traçabilité est disponible ;
- pas ou peu transformés ou pré-préparés ;
- dont les modes de production sont respectueux de l'environnement ;
- qui respectent le cycle naturel des saisons ;
- qui proviennent du commerce équitable pour les produits étrangers ;
- qui renoncent à la vente de snacks industriels ;
- qui ne correspondent pas à des espèces en danger ;
- sans emballage ou dont les emballages sont respectueux de l'environnement.

### c. Offre végétarienne

Les candidat·e·s garantissent au minimum une offre végétarienne comme plat du jour à un prix inférieur que le plat avec viande ou poisson et la présence constante d'autres propositions, en entrées et plats, à la carte.

### d. Boissons et vins

- Proposer des carafes d'eau plate gratuitement
- Proposer de l'eau, au verre ou en bouteille, gazéifiée sur place
- Proposer de l'eau minérale à un prix plus bas que les boissons sucrées
- Proposer les vins de la Ville de Lausanne à raison au minimum d'un vin par domaine viticole (Abbaye de Mont, Château de Rochefort, Clos des Moines, Clos des Abbayes, Domaine du Burignon)

**e. Gestion et tri sélectif des déchets**

- Les candidat·e·s mettent en place les infrastructures nécessaires et la communication adéquate afin d'accompagner leurs client·e·s dans le tri sélectif de leurs déchets.
- A l'interne, les candidat·e·s garantissent le tri sélectif de leurs propres déchets.

**f. Limitation du gaspillage alimentaire**

- Les candidat·e·s s'engagent pour la limitation du gaspillage alimentaire. Ils ou elles mettent notamment en place des processus qui permettent de valoriser les déchets alimentaires.
- Ils ou elles sont également attentif·ve·s aux portions des assiettes et encouragent leurs client·e·s à se resservir si nécessaire.
- Ils ou elles proposent des demi-portions pour les petites faims, les enfants et les seniors.

**g. Emballages des plats à l'emporter**

Les candidat·e·s présentent une solution qui permet de supprimer l'utilisation d'emballages à usage unique, en proposant par exemple des RestoBox ou toute autre solution atteignant cet objectif.

**h. Contrôle et suivi**













- La Ville de Lausanne se réserve le droit de contrôler et de mettre en place des outils de suivi des objectifs liés au développement durable.
- En fonction des activités et programmes proposés, des critères complémentaires en matière de développement durable pourront encore être demandés.

**Annexe 9 : Principes pour des achats alimentaires sains et durables**

## ACHATS ALIMENTAIRES

## OBJECTIFS

## OUTILS

1)		Consommation de protéines animales	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Offre végétarienne</li> <li>➤ Sensibilisation de la clientèle</li> <li>➤ Portions de la viande / poisson</li> <li>➤ Conso. de morceaux nobles</li> </ul>	➔	Plan de menu, formation, communication, portions, prix
2)		Provenance	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Traçabilité</li> <li>➤ Provenance locale/ indigène</li> <li>➤ Comm. origines (viande, poissons)</li> <li>➤ Transport par avion</li> </ul>	➔	Information sur l'origine, fournisseurs & marques transparents
3)		Mode de production	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Production biologique</li> <li>➤ Production intégrée</li> <li>➤ Production régionale</li> <li>➤ Bien-être animal</li> </ul>	➔	Labels
4)		Espèces menacées	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pêche respectueuse</li> <li>➤ Espèces en voie de disparition</li> <li>➤ Conso. de poisson</li> </ul>	➔	Labels, guides produits de la mer
5)		Saison	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Culture sous serre chauffée</li> <li>➤ Conso. de produits exotiques</li> </ul>	➔	Calendriers des saisons, modes de conservation, infos fournisseurs
6)		Commerce équitable	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Production équitable</li> </ul>	➔	Labels
7)		Produits critiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Produits problématiques</li> </ul>	➔	Liste noire
8)		Transformation et emballages	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ «Fait maison »</li> <li>➤ Vrac (caisses IFCO)</li> <li>➤ Papier certifié et/ou recyclé, PET</li> <li>➤ Acier, aluminium, verre, plastique</li> </ul>	➔	Labels, cuisine maison
<b>SANTE</b>					
9)		Equilibre nutritionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Equilibre alimentaire</li> <li>➤ Consommation légumes et farineux</li> <li>➤ Consommation d'eau du robinet</li> </ul>	➔	Conseil spécialisé, formation, applications, fontaines à eau
10)		Allergènes	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Information des consommateurs</li> </ul>	➔	Affichage des pictogrammes, formation du personnel
<b>DECHETS</b>					
11)		Gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Retours d'assiette</li> <li>➤ Valorisation des déchets</li> </ul>	➔	Portions, zème service, communication, partenaire de valorisation
12)		Couverts et contenants à usage unique	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Déchets</li> <li>➤ Papier recyclé et/ou labellisé</li> </ul>	➔	Système lavage/ caution, encourager contenants perso., bannir pailles, etc.

**Annexe 10 : Conditions locatives et d'exploitation, disposition administratives et financières**

## **1. Conditions locatives**

### **1.1 Durée et résiliation**

Le bail est conclu pour une durée initiale de cinq ans avec une entrée projetée actuellement au 1er janvier 2025 et qui deviendra, dans tous les cas, effective dès la délivrance de l'autorisation d'exploiter par la Police cantonale du commerce. Sauf avis de résiliation donné une année avant l'échéance par l'une des parties, le bail sera renouvelé, en principe, par la suite de cinq ans en cinq ans.

En l'état actuel des projections, il n'est pas envisagé que les exploitants effectuent des investissements immobiliers importants, hormis les plus-values que les candidat·e·s devront mentionner dans leur dossier (cf point 3.2.3). Dans le cas contraire, les investissements effectués devront être entièrement amortis à l'échéance de la première période (cinq ans). Les travaux seront dès lors acquis à la propriétaire. Ils ne feront l'objet ni d'une remise en l'état antérieur ni d'un versement d'indemnité quelconque. Si le bail fait l'objet d'une restitution anticipée, le solde de l'investissement immobilier non amorti pourra faire l'objet, après expertise, d'un dédommagement conventionné de la part de la propriétaire ou des exploitant·e·s preneur·euse·s.

### **1.2 Loyer net**

Le loyer est exprimé en pourcentage du chiffre d'affaires (HT) et par paliers, avec un loyer minimum fixe, calculé en fonction des investissements réalisés par la Ville de Lausanne.

Il est entendu par chiffre d'affaires, l'ensemble des recettes perçues sur les espaces de consommation et restauration (rez, étage, terrasse), les ventes à l'emporter, par livraison ou par l'intermédiaire du commerce électronique ainsi que les revenus issus des locations des salles et des animations ou manifestations organisées par les exploitant·e·s de l'Auberge, avant déduction des charges, salaires, amortissements et frais divers.

Le loyer annuel minimum net ne pourra être inférieur à CHF 60'000.- avec un chiffre d'affaires calculé à 8% pour le premier palier, puis dégressivement pour les paliers suivants qui resteront à déterminer en fonction des chiffres d'affaires pressentis et communiqués par les intéressé·e·s dans leur dossier de candidature pour les cinq premières années d'exploitation.

### **1.3 Frais de chauffage, eau chaude et frais accessoires**

Les locataires prendront en charge les frais de chauffage et d'eau chaude ainsi que l'entier des charges de préférences et taxes publiques, telles que les taxes d'épuration des eaux, taxe d'évacuation des eaux claires, taxe d'égout, taxe d'enlèvement des ordures.

### **1.4 Taxe d'occupation du domaine public ou assimilé**

Les futur·e·s locataires bénéficieront d'une terrasse qui, en l'état, couvre une surface d'environ 230 m<sup>2</sup>, selon plan en annexe. Bien qu'étant une surface privée communale, elle est assimilée à du domaine public selon le Règlement et tarif municipal d'occupation du domaine public en matière de police du commerce. Cette surface fera ainsi l'objet d'une taxe d'occupation du domaine public et assimilé.

En plus du loyer, les locataires devront donc également s'acquitter de cette taxe d'occupation du domaine public ou assimilé perçue par le Service de l'économie pour l'utilisation de la terrasse. Cette taxe s'élève à CHF 49.-/m2/an pour une exploitation saisonnière ou à CHF 84.- /m2/an pour une exploitation annuelle. Dans le cas précis, en fonction du projet du bureau d'architecte mandaté, cette taxe pourrait s'élever au minimum à quelque CHF 11'000.-/an.

## **2. Conditions d'exploitation**

### **2.1 Offre de restauration**

L'exploitant assure des prestations culinaires conformes aux besoins des consommateur·trice·s, dans le respect des normes légales de qualité.

Bien que les candidat·e·s soient libres de proposer l'offre de restauration qu'ils ou elles jugeront la plus pertinente, l'offre devra répondre aux critères qui ont été décrits au point 2.6.3.2 b) et suivants.

Dénomination de l'établissement, enseigne et éléments publicitaires

Le nouvel établissement public pourra être exploité sous l'enseigne de *l'Auberge de Sauvabelin* ou sous une nouvelle dénomination en relation avec le concept développé, sous réserve de l'approbation de la propriétaire et des autorités compétentes, lors de la mise à l'enquête.

Les locataires sont d'ores et déjà informé·e·s qu'il ne sera admis aucune enseigne, installation, équipement, mobilier ou tout autre dispositif comportant des éléments publicitaires.

### **2.2 Fonds de commerce**

A l'échéance de leur contrat, les titulaires du bail ne pourront prétendre à aucune valeur immatérielle telle que pas de porte, goodwill, clientèle, droit au bail, etc.

### **2.3 Entretien des aménagements et des installations**

Les locataires auront l'obligation de souscrire à des abonnements de service auprès de diverses sociétés spécialisées de leur choix permettant l'entretien adéquat et régulier des installations techniques qui leur sont confiées telles que : ventilation (cuisine et salles de restaurant), séparateurs de graisses, chambres froides et armoires frigorifiques, extincteurs, éclairage de secours, téléphone et branchement multimédia.

### **2.4 Nettoyage des locaux**

Les exploitant·e·s assument le nettoyage de l'ensemble des locaux et espaces loués et qui font l'objet du bail. Ils ou elles s'engagent à respecter en particulier les normes d'hygiène en vigueur pour la restauration.



### **3. Dispositions administratives et financières**

#### **3.1 Personnel**

Les exploitant·e·s recrutent directement le personnel nécessaire à leur exploitation. Ces dernier·ère·s assument toutes les responsabilités et obligations légales qui en découlent. Ils ou elles respectent 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.

#### **3.2 Licence d'établissement**

Les candidat·e·s seront titulaires des autorisations d'exploiter et, le cas échéant, d'exercer, nécessitant le certificat d'aptitude de cafetier-restaurateur.

Désigné·e·s exploitant·e·s, ils ou elles assumeront les responsabilités relatives à la gestion et l'exploitation d'un établissement et veilleront à ne pas déroger aux lois et règlements en vigueur concernant leurs activités.

#### **3.3 Comptabilité, responsabilité, assurances**

Les exploitant·e·s tiennent la comptabilité de leur exploitation conformément à la loi, aux règles et usages en la matière. Ils ou elles communiquent chaque année au Service des gérances leur compte d'exploitation ainsi que leur chiffre d'affaires (au plus tard le 31 mars de l'année suivante) dans le but de déterminer la part variable du loyer. Ces comptes devront être certifiés par un organe de révision agréé au sens de la loi du 6 décembre 2005 sur la surveillance de la révision. Les exploitant·e·s remettront alors à l'auditeur l'ensemble des pièces et le renseigneront de manière transparente.

Les exploitant·e·s assument seul·e·s la responsabilité financière de leur activité, tant au regard du bailleur, que des administrations fédérales, cantonales et communales. En cas de difficultés financières, ils ou elles s'engagent à en informer le Service des gérances le plus rapidement possible.

Les exploitant·e·s souscrivent les assurances nécessaires à la couverture des risques de vol, d'incendie, d'exploitations, de bris de glace, de dégâts d'eau, de pertes d'exploitation et d'autres sinistres pour tous les appareils et autre objets leur appartenant.

Les exploitant·e·s souscrivent une assurance responsabilité civile « entreprise » d'un montant minimum de CHF 5'000'000.- (cinq millions) pour la couverture de tous risques d'exploitation qui peuvent survenir par le fait de leur personnel ou par un défaut d'entretien.

Les exploitant·e·s s'engagent à produire une copie des polices d'assurance contractées et, sur demande, les justificatifs relatifs au paiement des primes.