

Bois-de-Beaulieu

Appel à projets pour le pavillon de la Promenade du Bois-de-Beaulieu



Le 28 mai 2018



1. Contexte et démarche

Les espaces verts de la Promenade du Bois-de-Beaulieu sont en cours de revalorisation, avec notamment la création de deux places de jeux. La Municipalité souhaite profiter de cette opportunité pour rénover le pavillon de la Promenade du Bois-de-Beaulieu et lancer un appel à projets pour son exploitation saisonnière qui s'inscrira dans la politique publique des édifices.

Ce pavillon, qui a la note *3* au *Recensement architectural du canton de Vaud* et qui est classé *Monument historique* pour son extérieur, se situe sur la parcelle communale 2163, colloquée en zone de parcs et espaces de détente du PGA, selon plan de situation en annexe 1. Le contexte direct de l'édicule avec la Promenade du Bois-de Beaulieu et ses deux futures places de jeux, dont celle dédiée aux plus jeunes sera à proximité immédiate du Pavillon, son ancrage dans le quartier de Beaulieu, et l'ouverture dès la rentrée 2018 de l'Institut et Haute Ecole de la Source font partie des atouts au bénéfice de son exploitation future. La mise en exploitation de l'édicule est envisagée au printemps 2019.

L'objectif principal de cette démarche est d'accompagner la revalorisation de la Promenade du Bois-de-Beaulieu en profitant de la rénovation du pavillon pour dynamiser le lieu et créer du lien social ancré dans les besoins du quartier.

2. Principes d'exploitation

Concept d'exploitation

Le concept d'exploitation doit être proposé par le-la futur-e exploitant-e, l'activité principale restant liée à une exploitation culinaire. Au vu des contraintes réglementaires et de surface, l'exploitation devra répondre aux exigences d'un magasin-kiosque, vente à l'emporter, avec 9 places assises extérieures, sans service/vente de boissons alcoolisées. L'exploitation sera par ailleurs saisonnière d'avril à octobre.

Programme culinaire

Le programme culinaire doit s'orienter sur une carte simple, à base de mets principalement froids. A titre d'exemple, des soupes, des croque-monsieur ou des pâtes peuvent être envisagés. La cuisson de viande doit être marginale. La friture est proscrite.

Par ailleurs, au vu de l'emplacement du Pavillon à proximité d'une place de jeux, les snacks sucrés industriels sont à éviter et la proposition de mets sains pour les enfants encouragée.

Périmètre d'exploitation

L'exploitation devra prendre place dans le pavillon de surface intérieure de 11 m², selon le plan en annexe 2. Aucune construction annexe ne sera autorisée.

Sont à disposition du-de la futur-e exploitant-e :

- ✓ le bâtiment d'exploitation de surface intérieure de 11 m², comprenant un WC;
- ✓ une zone de consommation de 16 m².



Capacité d'accueil et autorisations nécessaires

La future exploitation pourra accueillir au maximum 9 places consommateurs à l'extérieur.

Le-la futur-e exploitant-e sera responsable d'effectuer toutes les démarches requises pour obtenir les autorisations nécessaires auprès des instances cantonales et communales, à ses frais.

Durée d'exploitation et horaires

L'exploitation sera saisonnière, du 1^{er} avril au 30 octobre.

Le magasin-kiosque avec sa zone de consommation pourra être exploité du lundi au vendredi de 06h00 à 19h00, les samedis de 06h00 à 18h00 et les dimanches et jours fériés de 06h00 à 19h00.

Cependant, selon l'article 12 al. 2 du Règlement sur les heures d'ouverture et de fermeture des magasins de la commune de Lausanne (RHOM), une ouverture jusqu'à 24h00 pourrait être accordée par le Service de l'économie.

Le-la futur-e exploitant-e s'engage à ouvrir son exploitation au minimum aux heures de repas de midi en semaine, ainsi que les mercredis, week-ends, jours fériés et périodes de vacances scolaires, dans le cadre des horaires autorisés.

Programme d'animations

Tout programme d'animation est soumis à autorisation.

La diffusion de musique n'est pas autorisée sur le site, sauf demande spéciale de manifestation acceptée par la Commune (en principe le nombre d'autorisations est limité à 6 jours par année).

3. Installation et équipements : rôles et responsabilités

Travaux de rénovation

La Ville sera le Maître de l'ouvrage pour les travaux de rénovation (selon son image de référence de 1940-1950) et de réaffectation du pavillon de la Promenade du Bois-de-Beaulieu. Elle prendra en charge :

- les travaux structurels (maçonnerie, travaux de charpente, travaux en pierre naturelle, fenêtres, portes et ferblanterie) ;
- l'intégration d'un WC personnel ;
- l'intégration d'un séparateur de graisse ;
- les installations électriques – courant fort ;
- le revêtement de sol ;
- les travaux intérieurs de plâtrerie et de peinture.

La procédure de permis de construire sera gérée par la Ville.

Dans la mesure du possible, le-la futur-e exploitant-e sera consultée sur les éléments intérieurs qui ont un impact sur l'ambiance finale de l'établissement (teinte, matériaux).



Aménagement intérieur

Une proposition de plan d'aménagement intérieur est présentée en annexe 3, sur la base du programme culinaire indiqué au point 2. Il sera à affiner en fonction de la carte définitive des mets. Dans tous les cas, les locaux doivent être conformes aux exigences de la législation alimentaire par rapport à l'activité envisagée. Par conséquent, un descriptif des activités ainsi que le plan d'aménagement définitif des locaux devront être soumis au Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) pour approbation et ce, avant le début des travaux intérieurs. La conformité de l'aménagement est de la responsabilité du-de la futur-e exploitant-e.

L'aménagement à charge du-de la futur-e exploitant-e comprend notamment :

- l'aménagement de la cuisine avec une ventilation à charbon actif (matériel et agencement);
- les installations électriques supplémentaires pour la cuisine.

L'ordre de grandeur des équipements est devisé très approximativement à CHF 60'000.- Ces éléments feront partie de l'inventaire des investissements de la future exploitation tels qu'indiqués à l'article 5 de la convention de droit administratif (annexe 4).

Sur la base du projet établi et validé, les équipements, le mobilier et l'entier des travaux d'aménagement de la surface allouée au/à la futur-e exploitant-e seront réalisés par ce-tte dernier-e, à ses frais. Le-la futur-e exploitant-e est l'unique responsable de la conformité réglementaire des équipements et des aménagements, notamment en matière d'hygiène et de protection des eaux.

La Commune ne versera aucune indemnité au-à la futur-e exploitant-e à quelque titre que ce soit, y compris pour les activités.

Aménagements extérieurs

Le mobilier de la zone de consommation, à la charge du-de la futur-e- exploitant-e, devra être de qualité (y compris parasols), sans publicité et en accord avec la valeur patrimoniale du pavillon.

Eau chaude et frais accessoires

Le-la futur-e exploitant-e prendra en charge l'entier des charges liées à l'exploitation et des taxes publiques. Il assumera aussi la conformité et l'entier des frais éventuels liés au système de ventilation et à la production d'eau chaude mis en place dans les locaux.

Gestion des déchets et entretien du site

Les containers pour le tri et la gestion des déchets est à la charge du-de la futur-e exploitant-e qui s'acquittera également de toutes les taxes publiques liées aux déchets. Par ailleurs, il-elle s'assurera également en tout temps de la propreté et de l'entretien du site, y compris de la terrasse.

Sécurité

Les mesures de préventions sont dictées par les conditions de l'Etablissement cantonal d'assurance selon les normes AEAI 2015 (ECA) et doivent impérativement être respectées par l'exploitant-e.



Procédés de réclame

Les installations, les équipements, le mobilier ou tous autres dispositifs ne devront pas comporter d'éléments publicitaires.

4. Redevance

L'usage du secteur déterminé au point 2 sera concédé au-à la futur-e exploitant-e contre paiement d'une redevance. Le montant de la redevance saisonnière totale est fixé en pourcentage du chiffre d'affaire. Les pourcentages évoluent par paliers entre 4 et 8% et la hauteur des paliers sera fixée avec le-la futur-e exploitant-e en fonction du projet, des activités proposées et du plan financier.

La redevance comprend un montant incompressible de CHF 8'680.-. La taxe pour l'usage du domaine public, fixée par le *Règlement et tarif municipal d'occupation du domaine public en matière de police du commerce* du 11 mai 2006 est incluse dans ce montant. Elle est de CHF 150.- par m² de surface d'exploitation et par saison.

Le chiffre d'affaire est au minimum attesté par une caisse enregistreuse. Le-la futur-e exploitant-e devra en outre s'engager à faire vérifier ses comptes par un réviseur agréé.

5. Développement durable

Dans le cadre de la gestion de son établissement, la bénéficiaire s'emploiera à respecter les points suivants :

- s'intégrer à la vie de quartier et entretenir des bonnes relations avec le voisinage ;
- favoriser les produits locaux, cultivés dans des conditions respectueuses de l'environnement (bio, MSC, ...) et des droits humains (Fair Trade ou équivalent) ;
- promouvoir l'offre végétarienne ;
- proscrire la vente de snacks sucrés industriels ;
- assurer l'accessibilité financière des prestations ;
- s'assurer en tout temps de la propreté et de l'entretien du site ;
- mettre en place un tri sélectif des déchets (au minimum PET, verre, papier/carton, alu, compost et déchets alimentaires cuits) et ne laisser traîner aucun déchet sur l'espace public ;
- limiter le gaspillage alimentaire ;
- avoir recours à de la vaisselle lavable et non jetable.

Le-la futur-e exploitant-e veillera également à donner une bonne image, tant sur le plan de l'accueil que de la propreté. Les conditions d'engagement des potentiels employés doivent respecter les conventions collectives de travail en la matière.

En fonction du projet, un programme alimentaire favorisant l'approvisionnement de proximité peut compléter le volet développement durable.

6. Formation

En fonction du programme culinaire, le-la futur-e exploitant-e s'engage à obtenir la certification de la formation Foodtruck établie par GastroVaud.



7. Convention de droit administratif

Une convention de droit administratif liera la Commune au-à la futur-e exploitant-e. Elle reprendra notamment les éléments indiqués dans le présent appel à projets. En outre, elle interdit formellement le transfert et la cession de l'exploitation, et toutes mesures dérivées qui pourraient aboutir à la même conclusion (modifications des actionnaires, etc.). Une convention type est jointe en annexe 4.

8. Dépôt des dossiers, délais et personne de contact

Les personnes intéressées sont invitées à déposer un dossier complet **d'ici au vendredi 6 juillet 2018 à 11h00** à la Direction du logement, de l'environnement et de l'architecture, Secrétariat général et cadastre, Rue du Port-Franc 18, CP 5354, 1002 Lausanne avec la mention « *Pavillon de la Promenade du Bois-de-Beaulieu – Appel à projets* ».

Les questions doivent être adressées par écrit (julie.wuerfel@lausanne.ch) **d'ici au 15 juin 2018**. Une réponse groupée sera donnée afin que chacun puisse bénéficier des mêmes informations.

La personne de contact est Mme Julie Wuerfel, cheffe de projet.

9. Critères d'évaluation et processus

Une commission d'évaluation analysera l'ensemble des dossiers et procédera aux auditions nécessaires courant septembre 2018. Une invitation officielle sera envoyée aux candidat-e-s présélectionné-e-s.

Les critères d'évaluation seront les suivants :

- conformité avec l'appel à projets ;
- qualité et originalité du concept de restauration ;
- analyse des besoins du quartier et programme d'activités pour favoriser l'intégration de l'exploitation dans le quartier;
- viabilité économique du projet et adéquation financière des prestations;
- plus-value en termes de développement durable ;
- expérience du-de la candidat-e dans ce type de situation.

10. Dossier de candidature

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

- une lettre de motivation ;
- le concept et le projet d'exploitation, avec mise en évidence des paramètres liés au développement durable ;
- un business plan complet et détaillé ;
- la preuve de la capacité financière et l'origine des fonds nécessaires aux investissements ;
- un concept concernant l'aménagement de l'intérieur de l'édicule et de la terrasse et du rangement de cette dernière ;
- le CV du ou des candidat-e-s ou de l'association avec mise en évidence de l'expérience liée à l'exploitation.



Seuls les dossiers complets seront examinés.

Les candidat-e-s retenu-e-s pour un examen détaillé devront fournir :

- un extrait du registre des poursuites et du casier judiciaire récents (moins de 3 mois) ;
- des documents attestant de la solvabilité du-de la candidat-e (déclaration d'impôts, bilan, pertes et profits et autres) ;
- une déclaration sur l'honneur du respect complet des conditions fixées dans le présent appel à projets.

11. Annexes

Annexe 1 : plan de situation générale

Annexe 2 : plan de l'édicule et périmètre d'exploitation

Annexe 3 : plan d'aménagement de l'édicule

Annexe 4 : convention type de droit administratif

N.B : ce dossier d'appel à projets ne constitue pas un document contractuel. Les informations qu'il contient sont communiquées avec les réserves d'usage.