



## **PORT DES YACHTS – CAPITAINERIE - APPEL A PROJETS**

### **REMISE EN CONCESSION DE LA CAFETERIA/RESTAURANT**

---

Le Port autonome de Liège, gestionnaire du Port des Yachts situé à Liège, rive gauche de la Meuse, à l'aval du Pont Albert 1<sup>er</sup>, désire confier à un restaurateur la gestion de la cafétéria/restaurant dénommée « La Capitainerie », qui bénéficie notamment d'une magnifique terrasse panoramique de 140 m<sup>2</sup>.

Cet espace exceptionnel sera mis en gestion par le biais d'un contrat de concession pour une durée de 10 ans, éventuellement renouvelable en fonction d'une évaluation de la qualité des prestations du concessionnaire.

Le projet devra répondre aux critères décrits ci-dessous ainsi qu'aux conditions fixées par la curatelle désignée dans le cadre de la faillite de la SPRL « La Capitainerie ».

<b>DESCRIPTION</b>
--------------------

**1) Rez de chaussée**

- a) La cuisine est non équipée. Le câblage électrique est placé pour alimenter la cuisine et diverses machines la composant (hotte, frigo...). Ce grand local est équipé d'un monte-plat.
- b) Les locaux sanitaires sont équipés de 2 wc pour hommes et 2 wc pour dames. Alimentation en eau chaude pour les éviers.
- c) Un petit vestiaire.
- d) Trois grandes réserves, pour le stockage de marchandises diverses. L'éclairage est de type néon classique.
- e) Local technique et poubelles non plafonnés.
- f) Les locaux sont carrelés au sol et plafonnés, à l'exception, des réserves non plafonnées.
- g) Depuis l'étage, l'accès aux toilettes et au vestiaire se fait par un escalier intérieur. Pour les fournisseurs, l'accès au local technique se fera par une porte de service se situant à l'arrière du bâtiment.

## 2) Etage

- a) L'accès principal se fait par la terrasse extérieure via un escalier extérieur.
- b) Cafétéria avec bar et avec salle de restaurant couverte de 94 m<sup>2</sup> + 18 m<sup>2</sup> de bar.
- c) Sol en parquet bois massif, façade mur de verre avec portes coulissantes pour un accès à la terrasse extérieure de 140 m<sup>2</sup> réalisée en plancher de bois exotique.
- d) Eclairage halogène, chauffage et climatisation, système SPRINKLOER pour lutte incendie.
- e) Un local préparation de cuisine équipé d'un monte-plat.
- f) Les murs sont plafonnés et peints.
- g) Le chauffage et le conditionnement d'air sont à l'électricité.

<b>COMPOSITION</b>
--------------------

### 1) Rez de chaussée

Hall d'accès + escalier	8 x 1,7 m	13,6 m <sup>2</sup>
Hall d'accès toilettes	6,5 x 1,2 m	7,8 m <sup>2</sup>
Wc hommes	+/- 3,5 x 1,8 m	6,3 m <sup>2</sup>
Wc femmes	+/- 3,1 x 2,3 + 1,8 x 1,1	9,11 m <sup>2</sup>
Local cuisine et vaisselle	8 x 4 m	32 m <sup>2</sup>
Hall service	+/- 2,5 x 3,5 m	8,75 m <sup>2</sup>
Local poubelle + chaufferie	1,6 x 3,5	5,6 m <sup>2</sup>
Vestiaire + wc	2,9 x 1,6 m	4,64 m <sup>2</sup>
Local réserve 1	+/- 2,5 x 2,9	7,25 m <sup>2</sup>
Local réserve 2	3,1 x 4,3	13,33 m <sup>2</sup>
Local réserve 3	2,7 x 4,3	11,61 m <sup>2</sup>

## 2) Etage

Terrasse	+/- 4 x 10 + +/- 17 x 6	142 m <sup>2</sup>
Salle de restaurant		94 m <sup>2</sup>
Bar		+/- 18 m <sup>2</sup>
Local préparation		+/- 13 m <sup>2</sup>
Escalier	1,7 x 3	5,1 m <sup>2</sup>

### **FONDS DE COMMERCE**

La curatelle à la faillite de la sprl « La Capitainerie », précédent exploitant de la cafétéria-restaurant faisant l'objet du présent appel, cède au futur exploitant le fonds de commerce dépendant de la masse faillie.

Ce fonds de commerce comprend :

- La dénomination sociale et commerciale « La Capitainerie » ;
- La clientèle attachée à cette dénomination ;
- Les installations de cuisine ainsi que le mobilier repris à l'inventaire dressé par la curatelle.

Les candidats sont donc invités à inclure dans leur projet l'acquisition de ce fonds de commerce.

### **CONTRAT DE CONCESSION**

La concession a pour objet l'exploitation, pour l'activité de restauration, d'une partie de l'immeuble de la capitainerie sur le domaine géré par le Port Autonome à Liège, situé au Port des Yachts, à Liège.

Elle porte sur une durée de 10 ans éventuellement renouvelable en fonction d'une évaluation de la qualité des prestations du concessionnaire.

Elle est soumise au paiement d'une redevance mensuelle (voir critères d'attribution), indexée à l'indice des prix à la consommation, outre la constitution d'un cautionnement dès la conclusion du contrat.

<b>CRITERES D'ATTRIBUTION</b>
-------------------------------

Les critères d'attribution sont pondérés :

<b>1</b>	<b>Adéquation avec la situation et la destination des lieux.</b> Le restaurant est l'accessoire du Port des Yachts, il a été construit et aménagé dans le cadre du développement du tourisme fluvial à Liège. Dès lors, le candidat devra toujours démontrer que son projet s'intègre parfaitement dans le cadre du Port des Yachts, contribue au développement touristique et répond aux attentes des usagers du port.	20 points
<b>2</b>	<b>Accessibilité à tous et à toute heure, dans le respect des conditions suivantes :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le Port autonome de Liège se réserve le droit du contrôle de qualité des services offerts</li> <li>- Durant la saison touristique (du 1er mai au 30 septembre), le restaurant sera accessible tous les jours.</li> <li>- En plus des services à assurer le matin, le midi et le soir, une petite restauration doit être au minimum offerte entre 11 heures et 22 heures afin d'assurer l'accueil des plaisanciers à tout moment.</li> <li>- La carte et les menus proposés devront impérativement répondre aux attentes de tous types de publics, notamment les plaisanciers et touristes de passage. Le tarif devra y être approprié.</li> <li>- Le candidat adoptera une attitude écoresponsable, notamment en matière de gestion énergétique et des déchets. Il veillera à l'insertion socio-professionnelle dans la gestion de son personnel. Enfin, il favorisera l'achat de produits locaux et les circuits courts.</li> </ul>	20 points
<b>3</b>	<b>Montant de la redevance d'occupation</b> Le candidat proposera le montant de la redevance d'occupation qu'il est prêt à verser mensuellement au Port autonome de Liège en contrepartie du bénéfice du contrat de concession, la redevance minimum étant fixée à 2 500,00 €.	20 points
<b>4</b>	<b>Reprise du fonds de commerce</b> Le candidat proposera le montant qu'il est prêt à verser pour la reprise du fonds de commerce dépendant de la masse faillie. Il est précisé qu'il existe d'autre part un prix réservé en-deça duquel l'offre du candidat sera nécessairement rejetée.	20 points
<b>5</b>	<b>Expérience professionnelle du restaurateur, références</b> Le candidat produira toutes les références permettant d'établir toute l'expérience qu'il possède dans le domaine de la restauration.	10 points
<b>6</b>	<b>Investissements et mode de financement</b> <b>Aménagement des lieux et originalité du projet</b> Les investissements projetés par le candidat devront être étayés d'un dossier bancaire complet et solide. Le candidat décrira la façon dont il compte aménager les lieux, l'affectation des locaux et les espaces disponibles en fonction de son projet global. Le candidat décrira le type d'établissement qu'il souhaite créer et développer au sein du Port des Yachts, ainsi que les éléments spécifiques qu'il a l'intention de mettre en place.	10 points

<b>ATTRIBUTION</b>
--------------------

Les plans du restaurant sont consultables sur rendez-vous à la Maison du Port sis quai de Maestricht 14 à 4000 Liège, via le Secrétariat de Direction (TEL +32 4 232 97 86).

Les candidats sont invités à remettre un projet complet et détaillé en français pour **le 18 juin 2014**, au Port autonome de Liège, quai de Maestricht 14 à l'attention de Monsieur Emile-Louis BERTRAND, Directeur général.

Les projets seront soumis pour analyse et décision d'attribution éventuelle au Conseil d'administration du Port autonome de Liège, en collaboration avec la curatelle désignée dans le cadre de la faillite de la SPRL « La Capitainerie ».