

RESTAURANT DE BEAUSOBRE

Appel à candidatures pour l'exploitation et la gestion d'un restaurant public sur le site de Beausobre

Pouvoir adjudicateur et organisateur

**Ville de Morges
Direction Urbanisme, constructions et mobilité
CP 272, place de l'Hôtel de Ville 1
1110 Morges 1**

1.	OBJET DU MARCHÉ	3
2.	CONTEXTE	3
3.	DESCRIPTION ET CONCEPT D'EXPLOITATION DU RESTAURANT	3
3.1.	Objectifs attendus	4
3.2.	Horaires d'ouverture du restaurant	4
3.3.	Équipements.....	4
3.4.	Livraisons	4
3.5.	Entretien du restaurant et évacuation des déchets	5
3.6.	Personnel	5
3.7.	Autorisation d'exploiter, impôts, taxes et primes d'assurance	5
4.	SOUS-LOCATION	6
5.	CONDITIONS GÉNÉRALES	6
6.	EXIGENCES RELATIVES AUX OFFRES	7
7.	SIGNATURE DU CONTRAT SUITE À LA DÉCISION D'ADJUDICATION	7
8.	CONDITIONS DE PARTICIPATION	7
9.	CRITÈRES D'APTITUDE	8
10.	PREUVES D'APTITUDE	8
11.	CRITÈRES DE CHOIX	8
12.	CONTRAT DE BAIL.....	9
13.	ANNEXES	15

1. OBJET DU MARCHÉ

L'objet de la présente procédure d'appel à candidatures porte sur l'attribution d'un mandat pour l'exploitation et la gestion d'un nouvel espace de restauration, comprenant un restaurant public et la possibilité à terme, selon accord avec le théâtre, gérer un espace lounge-bar dans le hall du Théâtre proposant des boissons et de la petite restauration.

2. CONTEXTE

Le site de Beausobre, propriété de la Ville de Morges, abrite actuellement différents bâtiments à vocation scolaires, sportives et culturelles.

Des projets de transformation du site avec notamment la création d'un nouveau bâtiment polyvalent, ainsi que la rénovation du théâtre vont permettre au site de Beausobre de renouveler son attrait envers les différents utilisateurs du site. La Ville de Morges profite de ces projets pour rénover les trois espaces de restauration du site : la cantine scolaire (AREMS) qui sera exploitée individuellement, le restaurant public contigu à l'AREMS, et le bar du théâtre.

3. DESCRIPTION ET CONCEPT D'EXPLOITATION DU RESTAURANT

La Ville de Morges organise un appel à candidatures pour la restauration publique.

Les activités de restauration sont composées comme suit :

- L'exploitation du restaurant public sur le site (par un bail à loyer).
- En option : la gestion du bar et les activités de traiteur à destination du Bar du Théâtre pour tous les soirs de représentation et pour le nouvel espace polyvalent de Beausobre V (par un contrat de prestation) ;

Le nouveau site comprendra un restaurant public de 120 à 140 places. Le restaurant est communicant avec le hall du Théâtre. Il disposera en outre d'une terrasse de 40 places sur une surface d'environ 80 m². Le secteur de la cuisine du restaurant public occupe une surface d'environ 119 m². L'adjudicateur cherche à déléguer son exploitation, sous la forme d'un contrat de bail à loyer d'une durée de 10 années, à compter de l'été 2021. Le restaurateur devra présenter une carte attractive, de cuisine contemporaine de qualité et européenne. Aucune fermeture du restaurant ne pourra avoir lieu pendant les activités théâtrales et les manifestations sur le site de Beausobre. Le restaurant est destiné à une clientèle populaire, familiale et d'utilisateurs du site. L'exploitant doit veiller à offrir des plats comportant des prix abordables avec un bon rapport qualité/prix.

L'exploitant doit proposer une cuisine variée dans son offre mettant en valeur les produits du terroir. Dans la mesure du possible, l'exploitant doit proposer des plats de saison.

Le service traiteur serait destiné au bar du Théâtre (en exclusivité), soit 70 à 80 soirs par an, mais aussi aux diverses activités se déroulant sur le site de Beausobre, à la demande, tout particulièrement dans le nouvel espace polyvalent de Beausobre V.

Après une première phase de gestion du bar du théâtre par la direction du théâtre (environ 1 année), en cas de prestations satisfaisantes du restaurateur, le bar pourrait être proposé au futur locataire du restaurant pour en assurer l'exploitation. Les conditions financières et organisationnelles seront négociées et validées par la ville de Morges.

3.1. Objectifs attendus

- Délivrer des prestations de restauration de qualité à des prix raisonnables aux divers utilisateurs du site de Beausobre ;
- Respecter les normes en matière d'hygiène et de sécurité.

3.2. Horaires d'ouverture du restaurant

La période minimum d'exploitation et les heures minimum d'ouverture du restaurant sont fixées comme suit :

L'exploitation du restaurant est obligatoire au minimum les jours d'activité du théâtre, midi et soir.

Ceci recouvre également l'obligation d'ouvrir les jours de manifestations sur site.

3.3. Équipements

La Ville de Morges mettra à disposition de l'exploitant un bâtiment équipé d'une installation de chauffage, de ventilation, d'eau, d'électricité, de téléphonie et d'un raccordement internet.

Descriptif et plans de bases en annexe

Une visite sur site sera organisée avant la remise de l'offre.

Le contrôle et la maintenance des dispositifs du système de sécurité incendie sont à la charge de la Ville de Morges.

Les frais d'utilisation, d'abonnement des services précités et des fluides sont à la charge de l'exploitant.

L'exploitant devra installer tous les appareils nécessaires au fonctionnement d'une cuisine performante et permettant de répondre aux exigences du cahier des charges ainsi qu'équiper la cuisine, la salle du restaurant, la terrasse et le mobilier nécessaire au fonctionnement du restaurant : tables, chaises, meubles de rangement, etc.

Les WC sont construits pas la ville et entretenus par l'exploitant. 2 WC hommes, 2 WC femmes et un WC PMR sont prévus dans l'aménagement de base.

3.4. Livraisons

L'accès en camionnette de livraison au restaurant est autorisé selon le plan ci-dessous. L'acheminement des marchandises ou du matériel doit se faire par le couloir de service qui est partagé avec l'AREMS et le bar du théâtre.

L'exploitant est responsable des travaux d'entretien, de nettoyage, de désinfection et de réparation courante commandés par la jouissance des locaux, de la terrasse et installations fixes mises à disposition.

Les frais d'entretien sont à la charge de l'exploitant.

L'exploitant engagera du personnel compétent qui doit offrir toute garantie de moralité et être titulaire d'un permis de travail. L'exploitant respectera la législation en matière du droit du travail, de sécurité sur le lieu du travail et d'hygiène du personnel. L'exploitant est seul engagé contractuellement à l'égard du personnel et responsable du versement des salaires et de toutes les cotisations sociales obligatoires dues et, le cas échéant, du versement des impôts à la source.

L'exploitant doit mettre en place une organisation du personnel permettant de réaliser la prestation.

L'exploitant doit obtenir l'autorisation d'exploiter un établissement public et prendre en charge l'émolument lié à l'obtention de cette autorisation. L'exploitant doit prendre en charge tous les impôts, taxes et primes d'assurance liés à la gestion du restaurant.

4. SOUS-LOCATION

L'exploitant n'est en principe pas autorisé à sous-louer ou mettre à disposition d'un tiers, même gratuitement, tout ou partie des locaux confiés.

5. CONDITIONS GÉNÉRALES

Le non-respect d'une exigence obligatoire est éliminatoire.

En répondant au présent appel d'offres, les soumissionnaires reconnaissent avoir pris connaissance du cahier des charges et obtenu tous les renseignements nécessaires à l'établissement de leur(s) offre(s). De plus, en déposant une offre, ils s'engagent à accepter toutes les conditions définies dans les documents qui composent l'appel d'offres.

Les offres, rédigées en français, doivent parvenir sous pli fermé au plus tard le : **18 décembre 2020** avec la mention « **Appel d'offres Beausobre - Restauration** » **NE PAS OUVRIR**, à :

Ville de Morges

Direction Urbanisme, constructions et mobilité

Place de l'Hôtel de Ville 1

Case postale 272

1110 Morges

Ouverture des guichets du lundi au vendredi : 8h00-11h30

Au-delà de cette échéance, l'offre sera exclue de la procédure d'évaluation. Il appartient donc au soumissionnaire de faire en sorte de respecter cette échéance.

Les attestations et les annexes requises devront être remises en même temps que les offres, datées et signées par la personne habilitée à engager juridiquement le fournisseur de services.

Si le dossier est expédié par la poste, le soumissionnaire supportera à part entière les conséquences résultant d'un retard d'acheminement. En effet, toute offre qui parviendra hors délai sera rigoureusement refusée, sans recours possible du concurrent. Le cachet postal ne fait pas foi.

L'adjudicateur ne prendra en considération que les offres qui respectent les conditions de participation, à savoir les offres qui :

- sont arrivées dans le délai imposé et à l'adresse fixée ;
- sont signées et datées par la ou les personnes responsables de l'offre ;
- sont complètes, accompagnées des annexes et attestations requises ;
- sont présentées en français avec des montants en francs suisses (CHF) ;

Le soumissionnaire devra respecter strictement la forme et le contenu demandés par l'adjudicateur. Aucune offre partielle ne sera prise en compte.

Les candidats ont la possibilité de formuler des questions au plus tard 10 jours avant la date de rendu de l'offre

L'adjudicateur se réserve le droit de refuser de répondre aux questions sans rapport avec le marché mis en concurrence.

L'adjudicateur est libre de considérer toutes les offres comme non satisfaisantes.

Les soumissionnaires seront directement avertis par écrit de la décision prise en ce qui concerne leur(s) offre(s).

Le Maître de l'ouvrage peut, s'il le juge nécessaire afin de faciliter l'examen, l'évaluation et la comparaison des offres, demander aux soumissionnaires des précisions sur leur offre, des justificatifs, et se renseigner auprès des personnes citées en référence dans l'offre. Les réponses se feront par écrit.

Aucune modification ni changement de l'offre ne seront autorisés.

6. EXIGENCES RELATIVES AUX OFFRES

Dans son offre, le soumissionnaire devra donner toutes indications requises dans le cahier des charges et remettre tous les documents exigés.

En outre, il devra produire toutes les preuves d'aptitude et les conditions de participation énumérées.

Le soumissionnaire devra indiquer dans son offre, la durée estimative des travaux nécessaires ou souhaités et un planning prévisionnel de la réalisation de ceux-ci.

Les éventuelles conditions contractuelles du soumissionnaire (conditions générales) ne peuvent en aucun cas faire partie de son offre.

7. SIGNATURE DU CONTRAT SUITE À LA DÉCISION D'ADJUDICATION

Du point de vue juridique, le contrat sera discuté et conclu suite à la décision d'adjudication. Ce qui signifie que les documents d'appel d'offres sont destinés en premier lieu à l'évaluation et à la comparaison des offres pour adjudication ; le contrat final seul faisant foi. Le montant de l'adjudication ne représente pas un engagement contractuel, tout comme une décision d'adjudication n'engage pas l'adjudicateur à signer un contrat si des conditions d'exécution ne sont plus réunies.

8. CONDITIONS DE PARTICIPATION

Le soumissionnaire s'engage à produire avant le début de l'exploitation du restaurant et dans le délai imparti par la Ville de Morges, les pièces suivantes :

1. Déclaration du soumissionnaire indiquant l'effectif de la main d'œuvre permanente ;
2. Attestations (trois documents) justifiant que la couverture du personnel du soumissionnaire en matière d'assurances sociales obligatoires (AVS, AI, AC, APG, LMat; LAA, LPP) est garantie conformément à la législation en vigueur au siège social de l'entreprise et que le soumissionnaire est à jour avec le paiement de ses cotisations;
3. Attestation certifiant, pour le personnel du soumissionnaire travaillant sur le territoire vaudois, soit que le soumissionnaire est lié par la convention collective de travail de sa branche, applicable au Canton de Vaud, soit qu'il a signé auprès du Service cantonal de l'emploi (SDE), un engagement à respecter les usages de sa profession en vigueur, notamment en ce qui concerne la couverture du personnel en matière de retraite, de perte de gain en cas de maladie, d'assurance accident et d'allocations familiales. (NB: prendre contact avec le SDE, tél. +41 21 316 61 04; au minimum dix jours avant le délai de remise des offres);
4. Attestation émise par l'autorité fiscale compétente, justifiant que le soumissionnaire s'est acquitté de ses obligations en matière d'impôts à la source retenus sur les salaires du personnel qui y est soumis ;
5. Déclaration concernant le respect du principe d'égalité des droits entre hommes et femmes au sein de l'entreprise du soumissionnaire.

Remarques :

Pour être valables, les pièces mentionnées sous chiffres **2 à 4 doivent impérativement être établies par les instances officielles compétentes**. Aucune déclaration sur l'honneur émanant des soumissionnaires ne sera admise sauf pour les pièces figurant sous chiffres 1 et 5.

En cas de sous-traitance d'une partie de la prestation, la Ville de Morges se réserve le droit d'exiger de l'adjudicataire la fourniture des conditions de participation d'un ou de plusieurs sous-traitants.

9. CRITÈRES D'APTITUDE

Le soumissionnaire doit remplir les critères ci-dessous :

1. Présenter des garanties de pérennité et de solvabilité de son entreprise ;
2. Justifier d'expériences réussies dans le domaine de la restauration pour un marché de taille et de nature similaires.

10. PREUVES D'APTITUDE

Afin de prouver le respect des critères d'aptitude, le soumissionnaire produira les documents qu'il juge utile, soit notamment :

1. Extrait du Registre du commerce ;
2. Extrait de l'Office des poursuites et faillites ;
3. Description de l'organisation proposée, des garanties offertes pour remplir le marché notamment pour satisfaire aux exigences de l'adjudicateur ;

11. CRITÈRES DE CHOIX

Le marché sera adjugé au soumissionnaire ayant présenté l'offre qualitativement la meilleure au regard des critères suivants, énoncés dans l'ordre d'importance décroissant :

1. Qualité de l'offre de prestation :
 - a. qualité alimentaire, proposition de menu
 - b. qualité de l'organisation proposée,
 - c. plan d'affaire comprenant :
 - i. Type
 - ii. montant du bail ;
 - iii. prévision de chiffre d'affaires (sans l'exploitation du bar);
 - iv. financement ;
 - v. stratégie de communication ;
 - vi. prix des plats et des menus (midi + soir) ;
 - vii. Etude de marché sommaire ;
 - d. développement durable,
 - e. propositions d'équipement et d'agencement des locaux.

12. PROPOSITION DE CONTRAT DE BAIL

Le contrat de bail à loyer suivant est conclu entre
La municipalité de la **Ville de Morges, en qualité de propriétaire**
Et **XX en qualité de locataire.**

Art. 1 Objet du bail

Le locataire reçoit, pour l'exploiter, le café-restaurant du site de Beausobre, situé à l'avenue de Vertou 2 à Morges et qui, pendant la durée du contrat, comprend les locaux et équipements suivants :

- Une surface pour la cuisine non équipée
- Une salle à manger
- Une terrasse couverte

Surface approximative : **450m²**.

Des installations techniques telles que : espace de livraison, vestiaires, lieux de stockage, et sanitaires pour le personnel, seront communs aux deux espaces de cuisine utilisés pour le restaurant scolaire et pour le restaurant public (cf. plan annexé).

Le locataire devra installer tous les appareils nécessaires au fonctionnement d'une cuisine performante et permettant de répondre aux exigences du cahier des charges ainsi qu'équiper la cuisine, la salle du restaurant, la terrasse et le mobilier de manière à permettre le fonctionnement du restaurant : tables, chaises, meubles de rangement, etc.

Les WC sont construits pas la ville et entretenus par l'exploitant. 2 WC hommes, 2 WC femmes et un WC PMR sont prévus dans l'aménagement de base.

L'inventaire des objets mobiliers propriété du locataire au début du contrat est établi selon les normes de l'article 15.

Relevons par ailleurs que les livraisons (par exemple de denrées alimentaires pour la cuisine) peuvent se faire uniquement avec des petites camionnettes et 30 mètres sont à faire à pied avec des chariots.

Art. 2 Durée et résiliation du contrat

Le contrat entre en vigueur le 1^{er} août 2021 et prend fin le 31 juillet 2031 soit pour une durée de 10 ans.

Le présent contrat de bail se renouvellera aux mêmes conditions pour 5 ans, sauf avis de résiliation de l'une ou l'autres des parties donné et reçu au moins une année à l'avance pour la prochaine échéance et ainsi de suite de 5 ans en 5 ans.

La résiliation doit être notifiée, par l'une ou l'autre des parties, par lettre recommandée, qui doit être en possession du destinataire au plus tard le jour du délai imparti.

A défaut, le bail est reconduit pour une durée de 5 ans, le même délai de résiliation s'appliquant au terme de la reconduction.

De plus, l'inobservation par l'une des parties des dispositions contenues dans le CO, le présent contrat et ses annexes ou tout autre avenant au bail, donne le droit à l'autre partie de résilier le présent contrat en tout temps, le cas échéant après une mise en demeure.

Art. 3 Délai de départ

A la fin du contrat, le locataire doit quitter les lieux, reprendre ses affaires personnelles, restituer les locaux et objets mobiliers en parfait état de propreté et d'entretien, au plus tard à midi et le jour suivant l'échéance du bail. Le locataire est responsable du préjudice pouvant résulter du non-respect de ce délai.

Art. 4 Loyer

Le loyer est fixé selon le plan d'affaire proposé par le locataire et sa validation par la municipalité de Morges.

Le loyer est payable d'avance tous les mois, avant le 5 de chaque mois. En cas de retard de plus de 10 jours, le propriétaire peut après une vaine mise en demeure, exiger que le loyer soit acquitté trimestriellement à l'avance.

Un dépôt de garantie équivalent à 6 loyers est versé au propriétaire, au plus tard le premier jour du bail. Ce dépôt porte un intérêt au taux de 0%.

Le loyer pourra être indexé à l'IPC dès la fin de la 2^e année d'exploitation, mois de référence : aout 2021.

Art. 5 Droits et obligations du propriétaire

Le propriétaire s'engage à remettre au locataire les locaux qui font l'objet du contrat, ainsi que le mobilier et l'équipement figurant dans l'inventaire, dans un parfait état, permettant l'usage et l'exploitation prévus contractuellement. Le propriétaire mène une politique active en matière de développement durable.

Art. 6 Avis des défauts

Le locataire est déchu du droit d'émettre une réclamation pour ce qui a trait à l'objet du contrat ainsi que pour le mobilier et l'équipement remis selon l'inventaire lorsque les défauts n'ont pas été mentionnés dans un procès-verbal spécial, établi au début du bail et signé par les 2 parties ou lorsque les défauts n'ont pas été signalés par le locataire, au propriétaire, au moyen d'une lettre recommandée adressée dans un délai de 14 jours dès l'entrée en jouissance, accompagnée d'une demande formelle de réparation à la charge du propriétaire.

Il est cependant admis que les locaux sont en parfait état puisque neufs.

Art. 7 Obligations du propriétaire concernant les réparations

Le propriétaire s'engage à maintenir l'objet du contrat dans un état approprié à l'usage pour lequel il a été loué et pendant toute la durée du contrat.

Art. 8 Droit de visiter les lieux

Le propriétaire, ou un représentant désigné par lui, a le droit de visiter les lieux et d'examiner les objets loués. Il peut exercer ce droit, en particulier lorsqu'il s'agit de sauvegarder les droits du propriétaire ou dans la perspective d'un renouvellement du contrat de bail.

Art. 9 Exécution des réparations ou travaux nécessaires

Les réparations ou travaux nécessaires touchant les locaux loués et qui sont nécessaires, en particulier ceux exigés par les services de l'hygiène, sont exécutés par le propriétaire sans que le locataire puisse prétendre à une indemnité pour les inconvénients qu'il doit subir.

Le propriétaire informe préalablement le locataire de tout éventuels travaux à entreprendre.

Art. 10 Obligations du locataire

Le locataire s'engage à :

- a) Ne pas faire un autre usage de l'objet de la location que celui qui est prévu dans le contrat, de l'utiliser avec une grande diligence et de le remettre au propriétaire en parfait état au terme de la location.
- b) Ne pas apporter de modifications, lors de l'utilisation, qui peuvent avoir des conséquences dommageables au terme du contrat, ni à procéder à des transformations de quelle que nature que ce soit sans avoir obtenu, préalablement, l'accord écrit du propriétaire.
- c) Installer tous les appareils nécessaires au fonctionnement d'une cuisine performante et permettant de répondre aux exigences du cahier des charges.
- d) Indemniser le propriétaire pour toute détérioration qui frapperait l'objet loué (locaux, équipements, matériel et mobilier), qui ne découle pas d'un usage normal.
- e) Signaler au propriétaire, par lettre recommandée, tout dommage constaté. Une omission de sa part peut lui faire assumer la responsabilité des dommages en résultant.
- f) Enlever, lors de son départ, toute installation qu'il a mise en place, pendant la durée du contrat, sans avoir obtenu préalablement l'accord du propriétaire. Si l'enlèvement de telles installations oblige à réparer les planchers, soles ou murs, son coût est supporté par le locataire.
- g) Se soucier du renouvellement de la patente, l'omission de cette obligation astreignant le locataire à réparer le dommage causé. Le locataire n'a pas le droit de transformer ladite patente sans l'accord du propriétaire.
- h) Gérer personnellement et avec diligence l'exploitation, en conformité des dispositions légales actuelles et futures édictées par les autorités compétentes.
- i) Soumettre pour approbation à la ville de Morges les enseignes et produits publicitaires (en principe pas de publicité pour de l'alcool et/ou des cigarettes) souhaitant être installés.

Relevons que l'annotation au registre foncier est autorisée aux frais du locataire.

De plus, au niveau de la typologie des prestations, la Ville de Morges attend de l'exploitant du restaurant qu'il :

- a) Serve du vin de Morges et des bières locales (entre autres) ;
- b) Propose des mets de cuisine contemporaine de qualité et européenne ;
- c) Propose une cuisine variée dans son offre mettant en valeur les produits du terroir et des plats de saison ;
- d) Propose une "assiette théâtre" servie rapidement avant le spectacle.

Art. 11 Sous-location

Toute sous-location et cession quelle qu'elles soient sont en principe interdites au locataire.

Art. 12 Etat des lieux à la fin du contrat

Le locataire doit entreprendre les travaux de nettoyage et de remise en état nécessaires au terme du bail, de telle façon que son successeur puisse entrer en jouissance sans être importuné. A défaut d'un avis qui est notifié au propriétaire conformément à l'article 6, l'objet de la location est réputé avoir été remis en parfait état et apte à être exploité. Ceci implique, par conséquent, qu'il doit être restitué dans un tel état.

Art. 13 Frais d'entretien et accessoires

Le propriétaire est compétent et responsable pour l'évacuation de ses déchets.

Par ailleurs, il est responsable de l'entretien de sa terrasse.

Le locataire paie ses frais de chauffage, et sa consommation d'eau froide et d'eau chaude. Il participe au paiement des charges de préférence et des taxes publiques, telles que taxe d'épuration des eaux (entretien et utilisation), taxe d'égouts, taxe d'enlèvement des ordures, ainsi que d'autres frais accessoires éventuels.

Les frais susmentionnés font l'objet d'une rubrique distincte du compte de chauffage et d'eau chaude.

Art. 14 Blanchissage

Le locataire est seul compétent.

Art. 15 Inventaire des biens loués

L'inventaire des objets mobiliers compris dans la location est dressé en 2 exemplaires lors du début du bail sous la forme d'une liste avec une estimation à chaque poste. Il doit être signé par les 2 parties. Lorsque cet inventaire est dressé par un représentant de la Fiduciaire de la Fédération Suisse des Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers, les parties reconnaissent qu'elles l'ont accepté, à défaut d'avoir fait usage de leur possibilité de recourir dans un délai de 10 jours dès la réception de leur exemplaire.

Les acquisitions postérieures au début du bail sont enregistrées sur des avenants qui portent la signature des 2 parties.

L'équipement fourni par le propriétaire fait l'objet d'un inventaire qui est joint au bail.

Art. 16 Entretien de l'inventaire

Pour les objets mentionnés dans l'inventaire, l'usure résultant de l'usage normal des objets inventoriés doit être supportée par le propriétaire qui assume le remplacement par des objets présentent les mêmes qualités. En revanche, le remplacement et l'entretien incombent au locataire si les objets ont été endommagés à la suite d'une utilisation non conforme.

Art. 17 Acquisitions nouvelles

Le propriétaire verse une indemnité correspondant à la valeur d'exploitation des acquisitions nouvelles effectuées par le locataire, bénéficiant d'une autorisation écrite du propriétaire, destinées à compléter l'inventaire initial.

Art. 18 Restitution de l'inventaire mobilier

Lors de la résiliation du contrat, respectivement du bail, le locataire doit complètement restituer le mobilier en nature et en nombre, en très bon état, ainsi que tous les autres objets figurant dans l'inventaire signé par les 2 parties. Il est tenu compte d'une dépréciation normale ainsi que de la disparition éventuelle de certains objets, conformément aux dispositions de l'article 16. Le locataire a le choix de payer les objets manquants ou endommagés, à leur valeur d'exploitation, ou alors de les remplacer en nature.

Le propriétaire a le droit d'exiger le remplacement ou le paiement des clés qui ne sont pas rendues. Il peut aussi exiger le remplacement de la serrure.

Art. 19 Matériel d'exploitation

Tout le petit matériel d'exploitation (vaisselle) est à la charge du locataire.

Art. 20 Temps d'ouverture du restaurant

L'exploitation du restaurant est obligatoire au minimum lors de l'ouverture au public du Théâtre de Beausobre. Ceci recouvre également l'obligation d'ouvrir les jours de manifestations sur site.

Art. 21 Prix de vente des marchandises

Les prix pratiqués ne peuvent en aucun cas être supérieurs à ceux recommandés par la Société des cafetiers et restaurateurs. Dans la mesure du possible, le locataire privilégie les produits locaux et de saison.

Art. 22 Indemnité en cas de rupture de bail

Lors d'une rupture de bail, en cours de période ou à l'échéance, aucune indemnité ne peut être exigée par le locataire.

Art. 23 Dommages et intérêts en cas de résiliation anticipée du contrat

Si le contrat est résilié prématurément, la partie qui provoque cette résiliation doit couvrir entièrement le dommage à son partenaire.

Lorsque les contractants n'ont pas fixé le montant de l'indemnité et qu'ils n'arrivent pas à s'entendre, ils conviennent de saisir les commissions paritaires de conciliation instituées. L'indemnité de rupture correspond à la moitié d'un loyer annuel. Demeurent réservés les dommages et intérêts supplémentaires.

Art. 24 Assurances

- a) Le propriétaire a souscrit une assurance bris de glace, dégâts d'eau, vol, incendie pour l'ensemble de l'immeuble, donc également pour le restaurant.
- b) Le locataire souscrira une assurance vol pour assurer ses apports de matériel privé ne faisant pas partie de l'inventaire du restaurant.
- c) Le locataire s'engage à souscrire une assurance responsabilité civile suffisante pour couvrir tout dommage éventuel causé à l'immeuble ou à des tiers, tant par son exploitation que par sa clientèle.
- d) Le locataire conclura lui-même une assurance perte d'exploitation en cas de fermeture exceptionnelle du Théâtre.

Art. 25 Circonstances juridiques et extraordinaires

Si, à la suite d'une faute qu'il a commise, le locataire se voit signifier le refus de l'octroi de la patente, son retrait ou une restriction dans l'exploitation, en vertu d'une décision des autorités compétences, le propriétaire est en droit de résilier le contrat de bail avec effet immédiat et de réclamer les dommages et intérêts au locataire.

Art. 26 Patente d'établissement

Si l'accord du locataire est requis, en vertu des dispositions de droit public cantonal pour l'octroi ou la transmission de la patente au niveau locataire, au terme du bail, la signature du présent contrat implique dès maintenant son acceptation. La taxe non échue assumée par le locataire lui est remboursée par son successeur, au prorata temporis, sauf dispositions de droit public cantonal stipulant expressément une autre façon de faire.

Art. 27 Procédure de conciliation

Les parties soumettent tout différend résultant de l'interprétation ou de l'exécution de ce contrat aux commissions paritaires de conciliation instituées. Celles-ci convoqueront les parties à une séance de conciliation. Si un arrangement n'intervient pas, le recours à la voie judiciaire est réservé.

Art. 28 For juridique

Pour tout conflit et toute contestation surgissant dans le cadre de l'application du présent contrat, le for juridique est à Morges, lieu de situation des locaux commerciaux concernés. Les parties affirment que leur attention a été expressément attirée sur ce point.

Art. 29 Code des obligations

Les dispositions du code des obligations régissant le bail à loyer sont applicables pour tout ce qui n'est pas expressément stipulé dans le présent contrat.

Art. 30 Dispositions particulières

Avec l'accord des deux contractants, les dispositions du présent bail à loyer peuvent être revues en tout temps.

Conclu et signé en 2 exemplaires

Le locataire :

Le propriétaire :

Morges, le

13. ANNEXES

- annexe 1 : Plan du site
- annexe 2 : Plan du restaurant
- annexe 3 : Plan des surfaces du restaurant
- annexe 4 : Plan informatif sur les possibilités d'équipement

ANNEXE 1

ÉCHELLE	DATE	FORMAT	REF. PLAN :
1/500	31.03.2020	A0	200331_Plan A0_01a

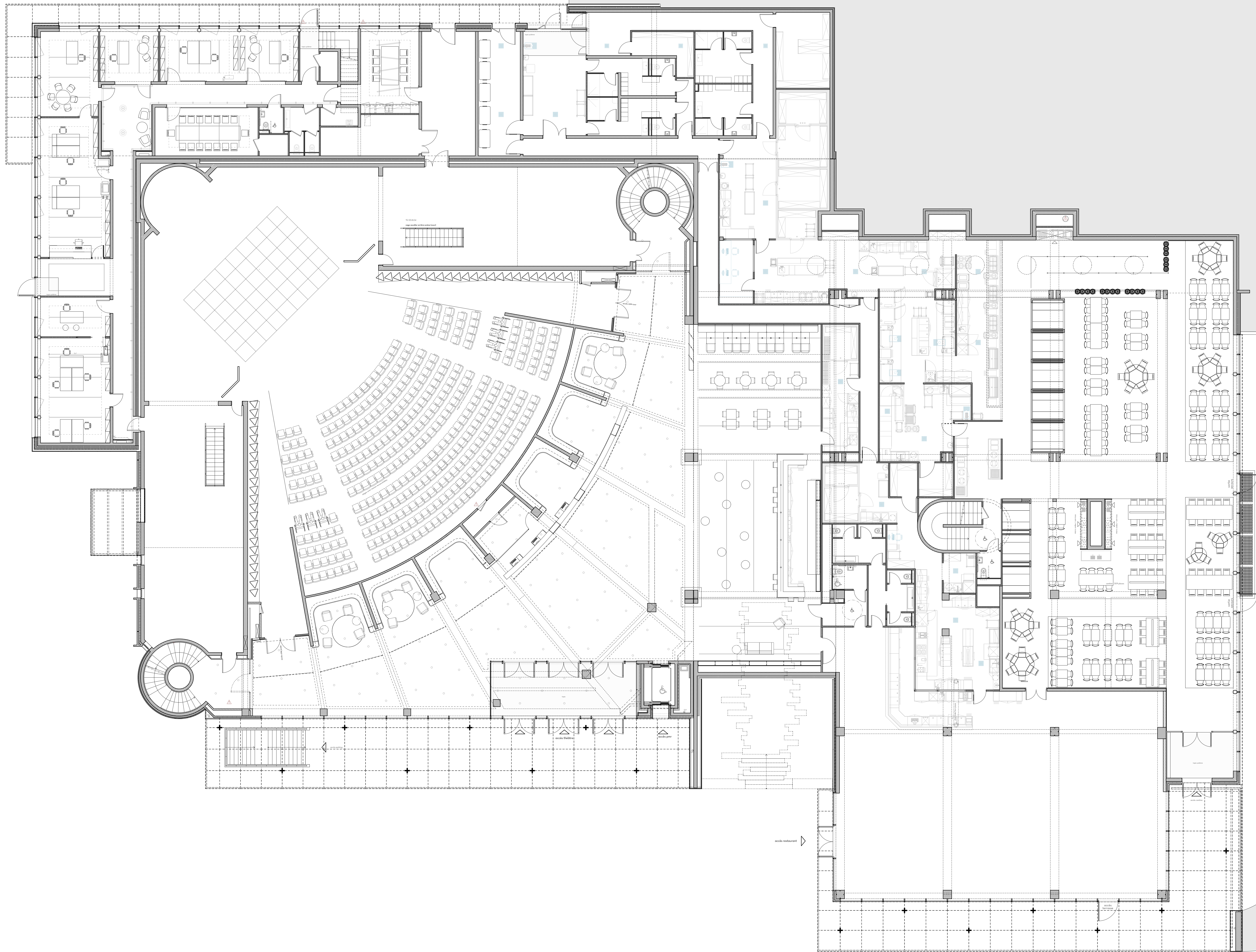
MAÎTRE D'OUVRAGE / PROPRIÉTAIRE : MANDATAIRE / AUTEUR DES PLANS:

VILLE DE MORGES
Pl. de l'Hôtel-de-Ville 1
Case postale 272, CH-1110 Morges
T +41 (0)21 804 96 70
urbanisme@morges.ch - www.morges.ch

PAYSAGESTION SA
Architectes paysagiste SIA
rue de la Louve 12, 1003 Lausanne
T 021.331.23.23
pg@paysageton.ch - www.paysageton.ch

- LEGENDE
- Espace planté ou engazonné
 - Gravier-gazon
 - Dalles-gazon
 - Copeaux
 - Enrobé clouté / gravillonné
 - Pavés béton existants / récupérés
 - Enrobé noir biocouche
 - Escaliers béton
 - Enrochement (blocs de pierre existants récupérés) en assises, gradins, ou retenue de talus
 - Bancs bois incurvés
 - Main courante pour escaliers (avec éclairage intégré)
 - Périmètre d'intervention
 - Niveau projet
 - Pentes d'écoulement
 - Rupture de pente significative
 - Emprise ouvrage en sous-sol (indicatif, non limitatif)
 - Arbre projet
 - Arbre existant à conserver
 - Arbuste projet
 - RESEAU D'EAUX CLAIRES
 - Tranchée de rétention et de drainage
 - Canalisation EC projet
 - Canalisation EC existante
 - Coniveau à grille ou à fente
 - Regard avaloir projet (regard à grille)
 - Regard de visite projet (regard de visite et de branchement)
 - Bassin de rétention enterré (blocs alvéolaires)
 - Regard existant
 - Niveaux fins aménagements extérieurs
 - Pente d'écoulement
 - RESEAU ELECTRIQUE
 - Chambre de tirage projet
 - Tube en attente pour alimentation électrique (projet)
 - Point de branchement électrique existant
 - Point de branchement électrique à créer (boîtier enterré)
 - RESEAU EAU POTABLE ET ARROGAGE
 - Chambre de distribution EP projet
 - Conduite EP 40mm projet + tube en attente eaux grises
 - Point d'eau extérieur existant
 - Chambre de distribution EP/EG
 - Chambre de distribution d'arrosage (terrain de foot)

ANNEXE 2

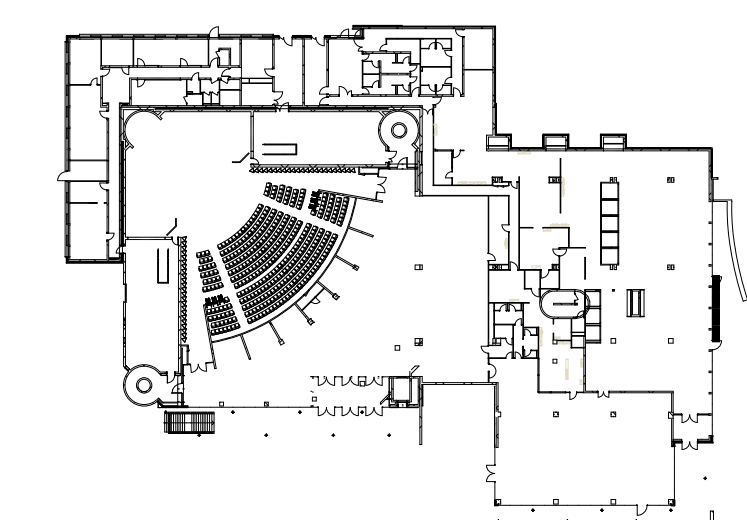


agrandissement et transformation du théâtre et du cov, rénovation et transformation de l'arems
367-01_beausobre IV_ville de Morges
Avenue de Vertou 2
1110 ville de Morges

Phase
exécution

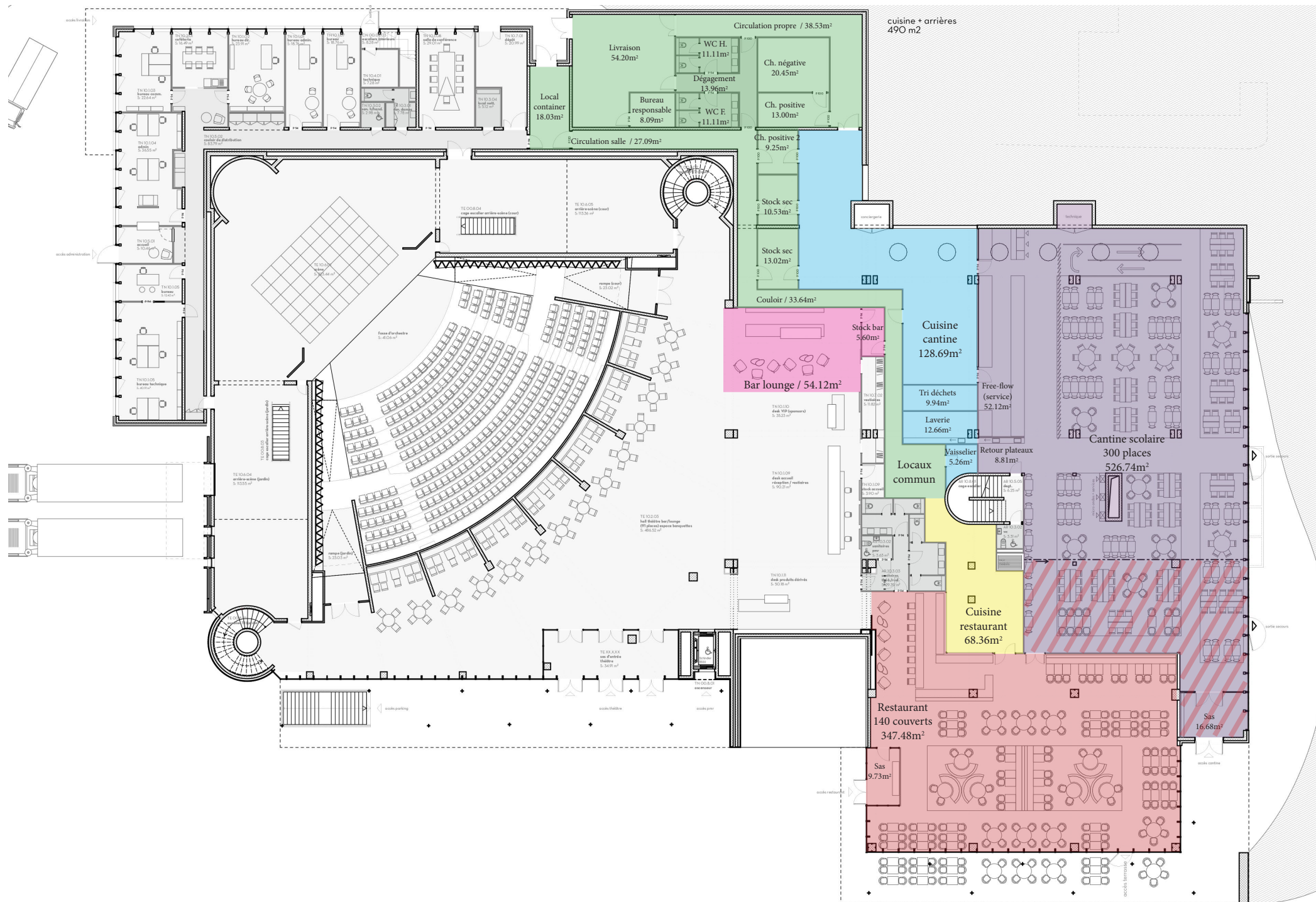
plan
niv O

Indice



ALTITUDE DE RÉFÉRENCE +3.10 = +389.50	ÉCHELLE 1:100	FORMAT A0	DATE 06.02.2020
INGÉNIEUR CIVIL bg ingénieurs M. Barboiss av. de la cour 61 1004 Louverne +41 79 295 97 35 bruno.barboiss@bg-21.com	INGÉNIEUR CV bg ingénieurs Mme Schäfer av. de la cour 61 1004 Louverne +41 79 295 97 35 noelle.schaefer@bg-21.com	INGÉNIEUR SANITAIRE bg ingénieurs M. Givry av. de la cour 61 1004 Louverne +41 79 295 97 35 pierrre.givry@bg-21.com	INGÉNIEUR ACOUSTICIEN aer sàrl M. Martin av. des moules 28 1004 Louverne +41 79 295 97 35 pmartin@aer.ch
INGÉNIEUR ÉLECTRICIEN lami sa M. Cret rue des moules 13 1004 Louverne +41 78 258 38 38 hugocret@lami.ch	INGÉNIEUR FACADE bcs ingénieurs M. Lambellet droits 3 2000 Neuchâtel +41 31 732 98 19 lambellet@bcs-facades.ch	ARCHITECTE PAYSAGISTE paysagession M. Grand rue de la Louve 12 1004 Louverne +41 31 23 23 23 vgand@paysagession.ch	INGÉNIEUR SÉCURITÉ amstein + walthert M. Goldenschuh av. d'Orthy 52 1004 Louverne +41 31 257 25 40 claudia.goldenschuh@amstein-walthert.ch
181 / APR a-rr.	Place Saint-François 2 1002 Louverne 031 317 00 71 beausobre@a-rr.ch www.a-rr.ch		

ANNEXE 3



ANNEXE 4

