

CBo Territoria

APPEL A PROJET

Solution de restauration du Hub Innovation, plateforme à haut niveau de services du quartier d'affaires La Mare, Sainte-Marie.

Date limite de candidature : 14 juin 2019
Contact : etaochy@cboterritoria.com

Table des matières

PARTIE I – Présentation de la consultation	2
A.OBJET DE L'APPEL A PROJET.....	2
A.0 PREAMBULE	2
A.1 DESCRIPTION DE L'ENVIRONNEMENT	3
A.2 MODALITES D'OCCUPATION	7
A.3 REGIME JURIDIQUE D'OCCUPATION.....	7
A.4 DUREE DE LA MISE A DISPOSITION	7
A.5 OBLIGATIONS LIEES A L'OCCUPATION	7
A.6 MODALITES FINANCIERES	9
B. ORGANISATION DE LA CONSULTATION	10
B.1 ORGANISATION GENERALE	10
B.2 CRITERES DE SELECTION.....	11
PARTIE II – Documents à fournir par le candidat	12
C.1 Proposition du candidat	12
C.1 Questions	12
PARTIE III - ANNEXES	13



PARTIE I – Présentation de la consultation

A.OBJET DE L'APPEL A PROJET

A.0 PREAMBULE

Le groupe CBo Territoria, promoteur immobilier global à la Réunion, développe sur le quartier d'affaires La Mare à Sainte-Marie un Hub Innovation, plateforme à haut niveau de services comprenant :

- Un espace événementiel modulable et multifonctions ;
- Des espaces de coworking LIZINE (coworking nomade à l'heure, bureaux et salle de créativité) ;
- Un pôle conciergerie
- Un service de restauration
- Un espace dédié aux expositions et pop-up stores

Le lot *Service de restauration* fait l'objet de cet appel à projet pour lequel est recherchée une solution de restauration rapide, locale, saine et diversifiée pouvant couvrir les services ci-après :

- Offre petit-déjeuner de 7h30 à 10h30 ;
- Offre déjeuner de 11h30 à 14h30 ;
- Offre afterwork de 17h30 à 18h30 (exceptionnellement 23h) ;
- Consommation sur place et vente à l'emporter.

Par conséquent, peuvent aussi bien répondre à l'appel à projet une entreprise seule ou un consortium d'entreprises. A noter également qu'un dépôt de pain et de viennoiseries sera assuré par une boulangerie partenaire et qu'une demande est en cours pour l'obtention d'une licence III, voire IV pour la vente de boissons alcoolisées.

L'appel à projet est ouvert aux exploitants ou groupement d'opérateurs ayant une expérience dans le domaine de la restauration et présentant de solides garanties en matière d'implantation d'un concept de restauration pouvant intégrer une offre d'animation/ événementielle et qui respecte les objectifs et les attendus du cahier des charges.

Le présent document constitue le cahier des charges. Il précise les attentes du groupe CBo Territoria, apporte des informations techniques, juridiques et administratives relatives à l'immobilier concerné et indique les modalités de la consultation.

Les offres proposées devront répondre aux besoins et attentes des usagers du quartier d'affaires La Mare dont une synthèse est à retrouver en ANNEXE, mais également permettre d'attirer une clientèle alentour.

Plus qu'une zone de restauration, l'offre proposée devra s'intégrer et alimenter le lieu de vie global de l'espace qui se transformera au fil de la journée pour entrer en résonance avec les rythmes quotidiens d'un public divers.



A.1 DESCRIPTION DE L'ENVIRONNEMENT

A.1.1 Description du quartier

Le quartier historique, et aujourd'hui quartier d'affaires La Mare est idéalement situé près des pôles économiques et du chef-lieu, le quartier d'affaires La Mare est à 5 minutes de l'aéroport Roland-Garros, du centre commercial Duparc, et à proximité directe du port de Sainte-Marie, du sentier littoral nord, de Bois-Madame et de la voie express.



Situation géographique du quartier

Il bénéficie d'une très bonne accessibilité et de parkings, et jouxte la Zone Economique de La Mare et ses 240 entreprises déjà établies.

L'accès en transport en commun peut se faire via les lignes de bus Citalis 30, 31, 34.

En termes de services, quelques points de restauration sont déjà existants, dont deux restaurants à proximité.

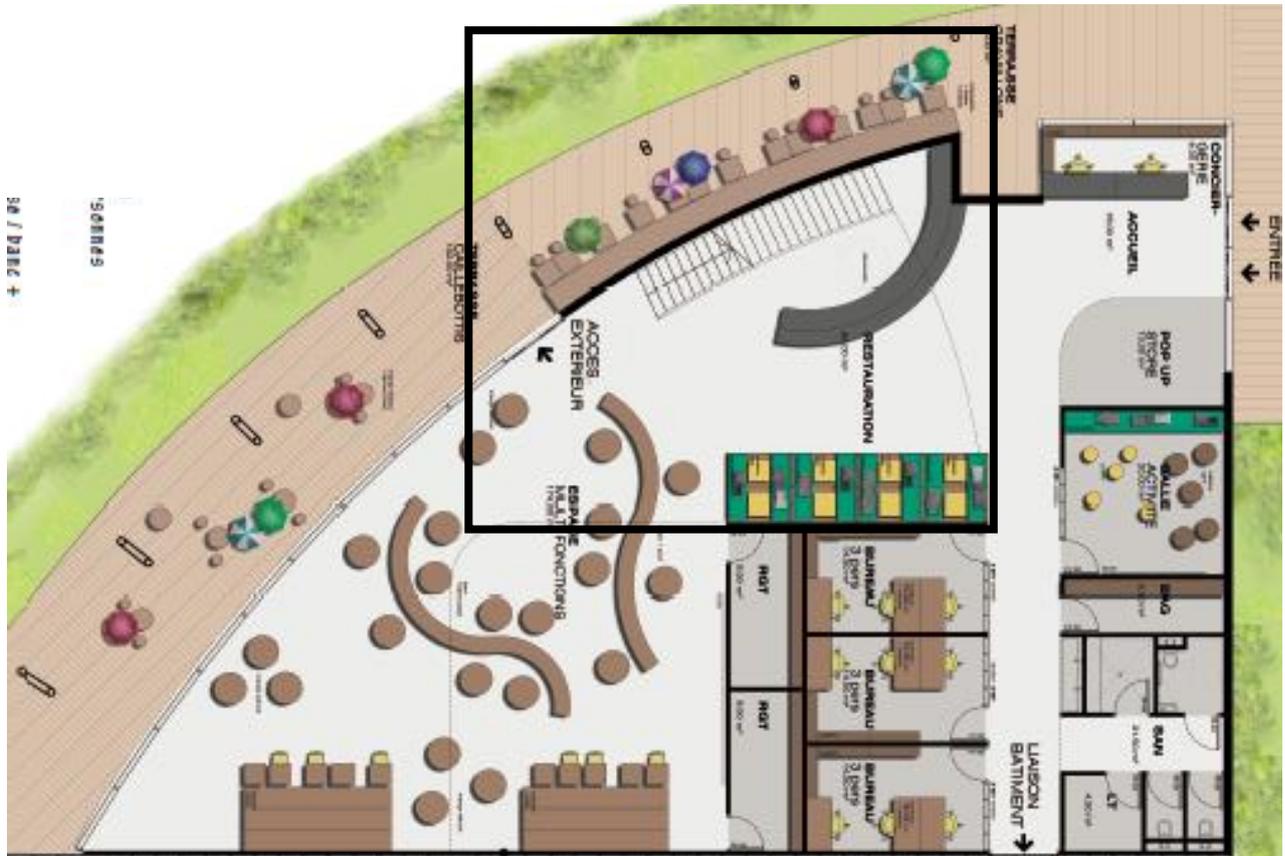
A.1.1 Description de l'emplacement

L'emplacement commercial proposé est situé au 8 rue Pondichéry, ZI La Mare, 97438 Sainte-Marie, au cœur même du HUB Innovation dont le plan de répartition des espaces est à retrouver ci-après.



Vue du HUB Innovation au sein du quartier La Mare

Le HUB Innovation, d'une surface totale de 560m², a différents usages. La solution proposée devra donc s'inscrire dans les volumes existants et affectés au lot Restauration :



Plan de répartition du HUB Innovation - RDC



HUB Innovation vu de l'extérieur



Vue sur l'entrée du HUB Innovation depuis l'intérieur



Vue sur les box de restauration intérieurs depuis l'entrée du HUB Innovation

Dans le cadre de l'activité de restauration, une partie de la grande terrasse est exploitable.

Les espaces intérieurs et extérieurs dédiés seront aménagés.

Le comptoir/espace bar sera créé, cependant le coin cuisine est loué non équipé.

Surface intérieure	Surface extérieure	Nombre de places assises	Jours et horaires d'exploitation
83 m ²	Terrasse de 78 m ²	60	Du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30. Soirées exceptionnelles jusqu'à 20h30 voire 23h.

A.2 MODALITES D'OCCUPATION

Les candidats s'engagent à être présents sur les emplacements aux jours et horaires d'exploitation définis. Toute absence répétée pourra entraîner la rupture du bail commercial.

Les candidats devront respecter strictement les spécificités et obligations précisées dans l'article A.5 du présent règlement.

La restauration faisant partie intégrante du lieu de vie qu'est le Hub Innovation, les formules proposées pourront être couplées avec les formules coworking open space nomade de LIZINE à la demande des clients.

Ces dernières sont disponibles en ANNEXE.

A.3 REGIME JURIDIQUE D'OCCUPATION

Les espaces mis à disposition appartiennent au groupe CBo Territoria.

De ce fait, l'occupation fera l'objet d'un contrat de location immobilière.

L'occupant/Le consortium d'occupants retenu sera tenu d'occuper par lui-même et d'utiliser en son nom les biens et installations mis à sa disposition.

A.4 DUREE DE LA MISE A DISPOSITION

Le contrat de location immobilière sera consenti pour une durée d'un an renouvelable par tacite reconduction.

A.5 OBLIGATIONS LIEES A L'OCCUPATION

Equipements et matériels

Seuls les structures et matériels strictement indispensables à l'exploitation du lieu de vente sont autorisés sur le site. L'occupant détaillera précisément la liste des équipements nécessaires à son activité ainsi que leur puissance.

Le mobilier suivant sera mis à disposition de l'occupant : box de restauration intérieures, tables et chaises intérieures et extérieures, banquette extérieure, comptoir/espace bar.



Horaires et activités

L'occupant s'engage à exercer toutes les activités détaillées ci-dessous :

- En restauration assise :
 - Offre petit-déjeuner de 7h30 à 10h30 ;
 - Offre déjeuner de 11h30 à 14h30 ;
 - Offre afterwork de 17h30 à 18h30 (exceptionnellement 23h) ;
- Vente à emporter aux mêmes horaires

Entretien des espaces mis à disposition

L'occupant/Le consortium d'occupants devra prendre les espaces mis à disposition dans l'état où ils se trouvent, sans aucun recours possible contre CBo Territoria et sans que celui puisse être astreint, pendant toute la durée de la convention, à exécuter des réparations ou travaux.

L'occupant/Le consortium d'occupants sera tenu de remettre en état l'espace alloué après chaque journée de présence. En cas de non-respect, le bailleur se réservera la possibilité de faire procéder lui-même à cette prestation et de la refacturer à l'occupant.

Développement durable

L'occupant devra démontrer qu'il prend en compte des objectifs de développement durable. Ainsi, il devra démontrer par tout moyen ses actions dans le domaine de la protection de l'environnement (performance environnementale, traçabilité et gestion des déchets, engagements et actions de l'entreprise dans ce domaine, compensation carbone, matériaux utilisés etc.).

Contraintes techniques

Uniquement de l'assemblage pourra être réalisé sur le site. Il n'y aura pas de bac de graisse et donc pas de cuisson possible. Le candidat devra spécifier la puissance nécessaire pour l'ensemble des équipements prévus.

A.6 MODALITES FINANCIERES

L'emplacement commercial est uniquement destiné à la location.

Le candidat devra formuler une offre locative (offre de prise à bail) en € Hors Taxes Hors Charges/m²/an.

La proposition devra être en adéquation avec les prix du secteur. A titre indicatif, les loyers « plancher » sont de 120 €HT/HC/m²/an la première année et 192€ HT/HC/m²/an à partir de la deuxième année d'exploitation pour les 83m² concernés.

Le jury sera particulièrement attentif au modèle économique mis en place et à l'évaluation du projet au regard du montage juridique et des conditions d'exploitation.

Les investissements nécessaires à la mise en place du projet seront à la charge du/des opérateur(s).

Le candidat retenu aura également à sa charge durant toute la durée du bail le montant de l'impôt foncier et de l'assurance des murs du bâtiment.

La gestion des fluides (eau/électricité) sera calculée selon un forfait en fonction des équipements prévus.

L'ensemble des frais à charges du/des futur(s) locataire(s) seront précisés dans le bail qui sera signé entre celui-ci et CBo Territoria.

Il appartient donc aux candidats de proposer, outre une proposition financière de prise à bail, un montage financier cohérent reprenant le montant des investissements prévus et l'origine des fonds (fonds propres/ emprunts).

B. ORGANISATION DE LA CONSULTATION

B.1 ORGANISATION GENERALE

Visite de site

Une visite des locaux sera organisée le **mercredi 22 mai 2019 à 14h**. L'inscription à cette visite est obligatoire à l'adresse suivante : etaochy@cboterritoria.com.

Remise des offres

Les candidats devront remettre leurs dossiers de candidature complets avant le 14 juin 2019 à 23h59, par :

- Courrier recommandé avec accusé de réception à l'adresse ci-après :

CBo Territoria – Pôle Innovation
Cour de l'Usine - La Mare
CS 91005
97833 Sainte-Marie Cedex

ET

- Dépôt en ligne, sur le site internet du HUB Innovation:

<https://www.lizine.com/hubinnovation/>

Les dossiers qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limite précitée ou remis sous enveloppe non cacheté ne seront pas retenus.

Processus de sélection

- Date limite d'envoi des candidatures : 14 juin 2019
- Période d'instruction des candidatures : Du 17 au 21 juin 2019
- Désignation des avis favorables à un entretien : 21 juin 2019
- Période d'entretiens : Du 24 au 27 juin 2019
- Désignation du lauréat : 28 juin 2019

Livraison du projet

L'ouverture du HUB innovation étant prévue pour octobre 2019, la mise en place opérationnelle du site devra être effective début septembre 2019.



B.2 CRITERES DE SELECTION

D'une manière générale, les dossiers de candidature seront évalués en fonction de l'intégration du projet par rapport aux attentes du secteur et du respect des objectifs fixés dans le présent cahier des charges.

La société CBo Territoria sera seule décisionnaire du lauréat.
Les dossiers de candidature seront examinés sur le fondement des critères suivants :

Critère de qualité de l'offre :

- la qualité des produits cuisinés proposés, frais et respectueux de la saisonnalité ;
- l'originalité des recettes proposées ;
- la traçabilité des produits ;
- le choix de circuits courts entre les points de vente, les fournisseurs et les laboratoires de fabrication ;
- l'innovation et la diversité culinaire ;
- l'attention portée à des plats équilibrés, comportant des fruits et légumes ;
- le respect des normes de sécurité sanitaire et d'hygiène ;

Critère de réalisme du projet :

- aspects juridiques et techniques ;
- aspects financiers ;
- retombées économiques

Critère d'adéquation avec le public :

Les prestations proposées doivent être en adéquation avec la cible d'utilisateurs du quartier d'affaires La Mare et du Hub d'Innovation.

Critère de qualité du consortium ou de l'équipe projet :

- expertise et formations obligatoires à l'ouverture d'un restaurant ;
- complémentarité technique ;
- cohérence par rapport aux objectifs du projet



PARTIE II – Documents à fournir par le candidat

Le dossier de candidature du candidat devra remettre son dossier de présentation en deux exemplaires en version papier et en version numérique.

Ce dernier devra obligatoirement comprendre :

C.1 Proposition du candidat

Intérêt du projet

Tous supports et documents mettant en avant l'intérêt de la solution proposée par le candidat ainsi que ses références professionnelles : plaquette de présentation, dossier de presse, réseaux sociaux, menus, photos et visuels de mise en situation, etc.

- La présentation du/des porteurs du projet ainsi que des différents partenaires s'il y a lieu ;
- La présentation du concept développé dans le lieu, ses spécificités, son caractère original et différenciant par rapport aux autres offres du secteur ;
- Une note de stratégie de développement commercial ;
- Un bilan d'exploitation, un business plan ainsi que les modalités de financement du projet (fonds propres, emprunts, subventions, aides...) ;
- Une proposition financière pour la prise à bail ;
- Un planning prévisionnel de la signature du bail jusqu'à l'ouverture du lieu.

Le candidat certifiera que les renseignements fournis sont exacts.

C.2 Questions

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours du montage de leur dossier, les candidats ont la possibilité de poser des questions qui devront être posées par mail à CBo Territoria, à l'attention de Madame Emilie Taochy via l'adresse mail suivante : etaochy@cboterritoria.com.

CBo Territoria se réserve le droit de ne pas donner suite aux candidatures de l'appel à projet sans que cela ne donne lieu à quelconque indemnité.

CBo Territoria désignera le lauréat à l'issue de cette consultation.



PARTIE III - ANNEXES

- *Synthèse des besoins en restauration des usagers du quartier d'affaires La Mare :*
 - *Habitudes de consommation*
 - *Besoins en restauration*
 - *Attentes vis-à-vis de l'offre proposée*
- *Flyer du réseau d'espaces de coworking LIZINE*





QUESTIONNAIRE RESTAURATION (1/3)

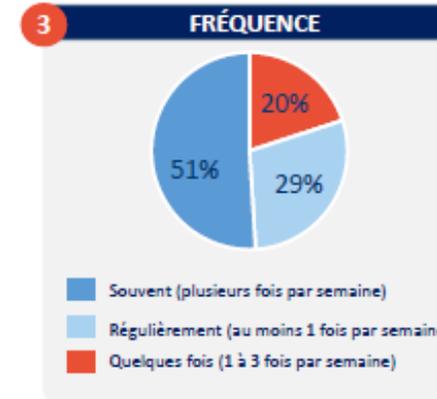
Habitudes de consommation

1 CSP

- 51% Cadres ou Prof. Intel. Supérieures
- 33% Employés
- 10% Chefs d'entreprises
- 2% Designers
- 2% Professions libérales
- 2% Administratif

2 HABITUDES DE CONSOMMATION

- Restauration **rapide ou à emporter** (35%)
- Etre **livré sur lieu de travail** (23%)
- Manger **chez soi** (16%)
- Apporter **son déjeuner** (16%)
- Restauration **classique assise** (16%)



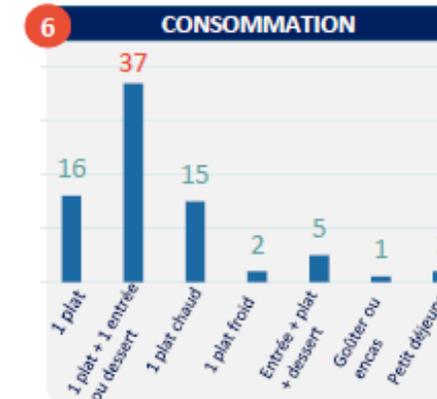
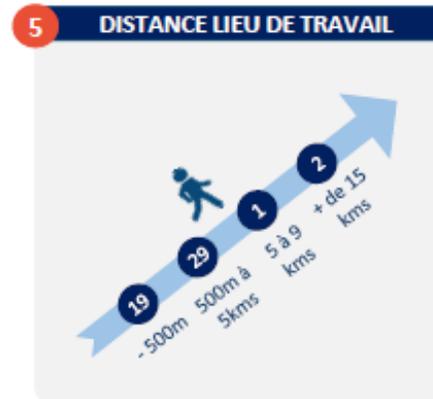
4 INFORMATIONS DÉJEUNER

Durée

Durée	Pourcentage
30mn	10%
30mn à 1h	47%
1h à 1h30	43%

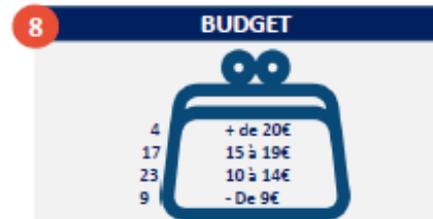
Accompagnateurs

Accompagnateurs	Pourcentage
Collègues	70%
Amis	16%
Seul	10%
Clients	4%



7 TYPES DE RESTAURANTS

- Salad Bar (33)
- Créole (31)
- Sandwicherie (25)
- Bar à pâtes (24)
- Cuisine métro (22)
- Viandes grillées (22)



9 LIEUX FRÉQUENTÉS

- Costa Café, La Terrasse (7)
- Jumbo (5)
- Les 3 Brasseurs (4)
- Bento (3)
- BSC, Osaka, Via Piano (2)



QUESTIONNAIRE RESTAURATION (2/3)

Besoins



Suffisance de l'Offre de restauration à La Mare

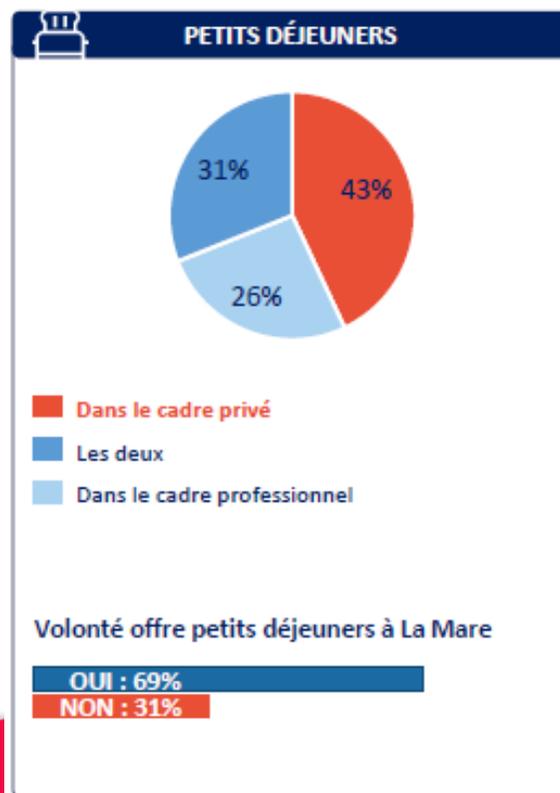
➤ 4/10

Volonté d'une offre différente

➤ 69% favorable

Préférences

- Restauration rapide, **sur place ou à emporter** (35)
- Restaurants **autour d'un pays** (Chine, Japon) (29)
- Restaurants **autour d'un art de vivre** (bio..) (23)
- Restaurants **autour d'un produit** (crêpes, légumes...) (16)
- Restaurants **autour du « sans gluten »** (3)



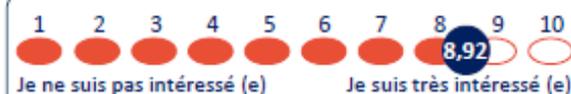


QUESTIONNAIRE RESTAURATION (3/3)

Attentes vis-à-vis du projet CBO



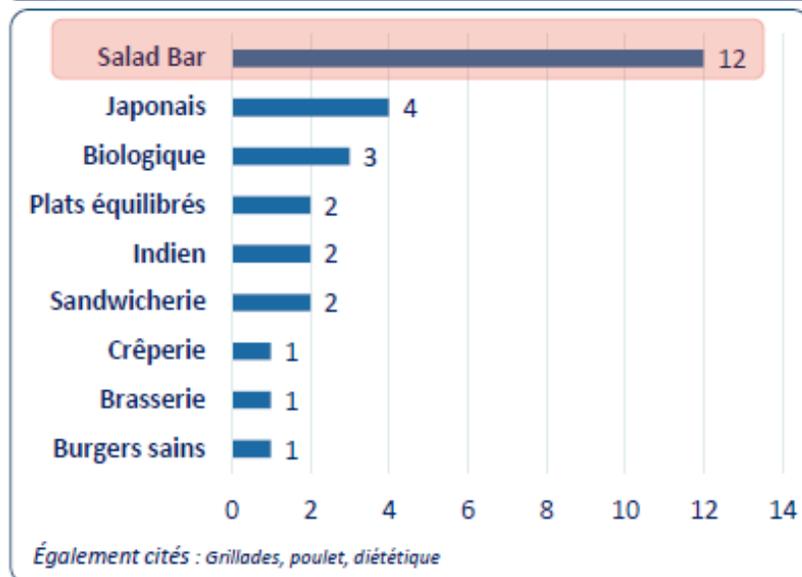
AVIS CRÉATION AIRE RESTAURATION



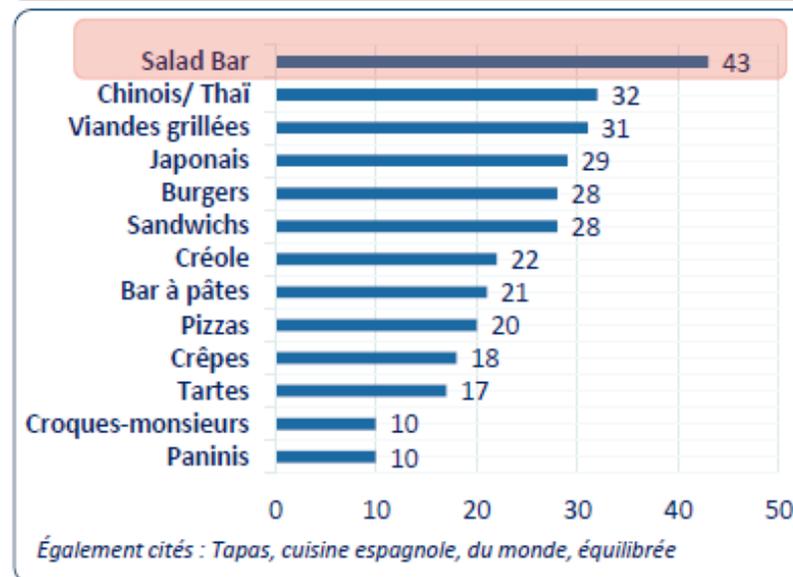
CRITÈRES DÉTERMINANTS AIRE RESTAURATION

- 1) **Qualité des produits** (42,29%)
- 2) **Prix** (36,24%)
- 3) **Localisation** (31,21%)

? OFFRES DE RESTAURATION SOUHAITÉES À LA MARE



? TYPES RESTAURANTS SOUHAITÉES DANS FOOD HALL



Exemples concepts

- 1) Bar à salades
- 2) Burgers

- 3) Buffet, Bio, Sushi bar, Tex Mex, Subway, Coffee Shop, Vietnamien



LES SALLES DE RÉUNION

Des salles de réunion à disposition des coworkers
mais également des entreprises extérieures
et des professionnels de passage.

OFFRE INCLUANT



Fibre



Tables • Chaises • Paperboard • Tableau blanc • Écran • Vidéoprojecteur

LES EXTRAS PAYANTS



IMPRESSION
ET SCAN



VISIOCONFÉRENCE



PETIT-
DÉJEUNER



PLATEAUX
REPAS



COCKTAILS

Salles de 6 à 20 personnes

1 HEURE à partir de **20€**

½ JOURNÉE à partir de **60€**

JOURNÉE à partir de **100€**

Tarifs sur devis, en fonction du nombre de personnes. Les prix indiqués sont Hors Taxes.

Visuels non contractuels - © CBo Territoria - Novembre 2018 - Ne pas jeter sur la voie publique.

LIZINE

ESPACES DE COWORKING BY CBo Territoria



SAINTE-MARIE | SAINT-PAUL | SAINT-PIERRE

OPEN SPACES

BUREAUX

SALLES DE RÉUNION

ESPACE DÉTENTE

LIZINE

ESPACES DE COWORKING BY CBo Territoria

Plus d'informations sur www.lizine.com

ou par mail à : info@lizine.com

0262 61 60 60

OPEN SPACES

Des espaces de travail collaboratif de 8 à 14 places.

OPEN SPACE NOMADE

Les bureaux sont accessibles
aux heures d'ouverture.

OFFRE INCLUANT



Fibre • Phonebox • Eau et café

½ JOURNÉE	10€
JOURNÉE	20€
MOIS	179€

Carnet 10 journées*

1 SITE	170€
2 SITES	190€
3 SITES	210€

*valable 2 mois.

OPEN SPACE RÉSIDENT

Les bureaux sont accessibles
en illimité 24h/24, 7j/7,
grâce à une carte d'accès.

OFFRE INCLUANT



Fibre • Phonebox • Eau



2 heures de salle de réunion
Casier*



Impression et scan

1 SITE	219€/mois
2 SITES	299€/mois
3 SITES	359€/mois

*selon disponibilité.

LES BUREAUX

Des bureaux en mode privatif ou partagé
pouvant accueillir de 2 à 8 personnes.

BUREAU NOMADE

Les bureaux sont accessibles
aux heures d'ouverture.

OFFRE INCLUANT



Fibre • Phonebox • Eau et café

De 2 à 4 personnes :

½ JOURNÉE	à partir de 25€
JOURNÉE	à partir de 45€

Bureau partagé :

½ JOURNÉE	10€
JOURNÉE	20€

*sous réserve de bureau disponible.

BUREAU RÉSIDENT

Les bureaux sont accessibles
en illimité 24h/24, 7j/7,
grâce à une carte d'accès.

OFFRE INCLUANT



Fibre • Phonebox • Eau



10 heures de salle de réunion



Impression et scan

De 2 à 8 personnes :

à partir de 459€/mois

*engagement minimum de 3 mois.

LES SERVICES INCLUS



SALON



BABYFOOT



DISTRIBUTEUR
SNACK



DISTRIBUTEUR
BOISSONS



TERRASSE



PHONE BOX



KITCHENETTE
ET ESPACES
COMMUNS



EXTRANET



DOUCHE



BAGAGERIE

LES EXTRAS PAYANTS



DOMICILIATION



RÉEXPÉDITION
DE COURRIER



IMPRESSION
ET SCAN



CONCIERGERIE



OUVERTURE LIGNE
TELEPHONIQUE



PETIT DÉJEUNER
PLATEAU REPAS
COCKTAILS



PRIVATISATION