

M-1188



VILLE DE  
GENÈVE

DÉPARTEMENT DES FINANCES  
ET DU LOGEMENT

GÉRANCE IMMOBILIÈRE  
MUNICIPALE

## CAHIER DES CHARGES

pour l'exploitation  
**du pavillon de l'île Rousseau**

Affectation : tea-room, vente à l'emporter

## **Conditions d'admission**

- Posséder un certificat de capacité de cafetier-restaurateur (à remettre lors de la postulation).
- Justifier d'une expérience professionnelle confirmée dans le domaine de la restauration.
- Satisfaire aux exigences légales relatives à la profession (moralité, antécédents).
- Présenter un concept d'exploitation accompagné d'un plan financier sur 5 ans.
- Remettre une fiche d'inscription dûment remplie (cf. guichet ou s/Internet), ainsi qu'une copie de la carte d'identité, du CV, de l'extrait du casier judiciaire et de bonne vie et moeurs.
- Remettre l'attestation de l'office des poursuites, un document attestant de la solvabilité (avis de taxation, déclaration d'impôts, bilan et PP), un extrait du Registre du Commerce (personnes morales).
- Présenter une attestation certifiant son engagement à respecter la convention collective de travail de l'hôtellerie en vigueur à Genève, en cas de gestion de personnel.
- Présenter une attestation certifiant que les couvertures sociales du personnel sont bien assurées sans retard de paiement (AVS-AI-APG-AC, Prévoyance professionnelle, allocations familiales, indemnité journalière en cas de maladie), en cas de gestion de personnel.

## **Concept général d'exploitation du pavillon**

Le locataire est invité à présenter :

- 1) un **concept d'exploitation** tenant compte des exigences suivantes :
  - L'objet loué est un bâtiment public, qui présente un intérêt patrimonial important. Rénové pour retrouver son aspect d'origine (1912), il sera destiné à un **tea-room**, avec service de vente "à l'emporter". Le local de vente est en effet conçu de telle sorte que le-la client-e choisisse et paie sa commande au comptoir, puis consomme à l'extérieur du pavillon.
  - Vente de différents thés de qualité, de sirop artisanal, café, soupes froides en été et chaudes en automne, glaces, bière et boissons à pression (fûts à stocker au sous-sol), pâtisseries et petites collations sucrées ou salées.
  - Le concept doit impérativement tenir compte des contraintes liées à l'exiguïté des locaux et l'utilisation de bouteilles devra donc être réduite au maximum.
  - La confection sur place de mets cuisinés ne sera pas autorisée.
  - Le locataire sera responsable (à ses frais) de l'évacuation de ses déchets et ne pourra stocker aucune poubelle à côté du pavillon.
  - La vaisselle à prévoir
    - o dans la mesure du possible, pour les boissons non alcoolisée, jus de fruits, bière : des gobets en polypropylène solides et lavables, incassables. Un système de consigne sera mis en place, où le consommateur paiera environ CHF 2.- pour le gobelet en plus du prix de la boisson. Cette vaisselle sera stockée dans des caisses de 50X50X50, en vue d'être transmise au fournisseur qui s'occupera de reprendre les verres pour les laver dans des machines spécialement conçues pour le plastique.
    - o pour les boissons chaudes : prévoir une autre vaisselle (carton).
  - L'exploitant-e ne sera pas autorisé-e à mettre des chaises, des tables ou des parasols à l'extérieur du pavillon. Aucune zone extérieure ne sera dédiée ou liée au bail.
- 2) un **business plan** sur cinq ans.

## **Description de l'objet**

**Lieu** : Ile Rousseau.

**Objet** : pavillon d'environ 25 m<sup>2</sup>, comprenant un rez supérieur et un sous-sol, équipé comme suit :

### **Rez supérieur**

Comptoir mural :

- un plan de travail en granit
- un évier avec égouttoir inox
- un lave-verres
- un compartiment pour les déchets
- deux compartiments de rangement
- une prise électrique ménagère

Comptoir central :

- une vitrine en froid négatif pour les glaces
- une vitrine en froid positif
- deux tiroirs frigorifiques
- deux compartiments de rangement
- un tiroir
- un plan de travail en granit
- un percement pour le passage des tubes des fûts pour les boissons en pression, stockées en sous-sol (équipement non fourni).

Une tablette intérieure, fixée devant les baies vitrées du pavillon, permettra aux clients-es de poser leurs consommations en cas de mauvais temps.

Aucun mobilier d'aucune sorte ne pourra être installé devant les fenêtres, sous réserve de quelques tabourets hauts autorisés, préalablement par la bailleresse (à charge du locataire).

L'exploitant-e pourra au besoin prévoir une vitrine réfrigérée portable à poser sur le comptoir, une machine à café (sans alimentation d'eau directe), un grill à toasts, un four micro-onde.

La sculpture lumineuse fixée au plafond du pavillon en fait partie intégrante. Cette installation ne pourra pas être modifiée et aucun appareil ou objet lumineux ne pourra être rajouté ni à l'intérieur ni à l'extérieur du pavillon.

Le pavillon est ventilé grâce aux deux impostes placées au-dessus de chacune des portes du pavillon.

Aucune tente solaire ne pourra être fixée ni à l'intérieur ni à l'extérieur du pavillon.

### **Sous-sol**

- un wc pour la clientèle et le personnel
  - o wc, porte-papier wc, lave-mains, mitigeur, miroir, distributeur de savon, essuie-mains
- un local pour le stockage et les installations techniques
- un local cave central dédié en priorité aux fûts de boissons à la pression
- un boiler électrique d'une capacité de 200 ml.

L'accès au wc sera donné sur demande aux clients-es de la buvette.

Le stockage sera organisé de manière à laisser un passage et un accès à la partie technique située derrière les wc.

L'hivernage doit se faire à la fin de chaque saison, afin de purger les canalisations (à charge du locataire et sous sa responsabilité).

Pour permettre l'évacuation des eaux usées jusqu'au réseau public, une fosse avec pompe de relevage a été installée, elle est située dans le local du SEVE : l'entretien de la pompe sera à charge de l'exploitant-e (une clé lui sera remise). La réparation éventuelle sera à charge de la bailleresse.

La puissance électrique disponible dans le pavillon est limitée à 32 Ampères et ne pourra être augmentée. Toute modification des installations électriques devra faire l'objet d'une demande auprès de la bailleresse pour validation avant réalisation. Les travaux devront être exécutés par une entreprise agréée.

Au cas où un tiers autorisé doit se brancher sur les installations à charge du locataire, ce dernier est en droit de conclure un accord financier pour couvrir les frais de consommation et de branchement.

Le pavillon faisant l'objet d'une protection d'ordre patrimonial, aucune signalétique fixe (enseigne, néon, antenne ou autre) ne pourra être appliquée sur le bâtiment (structure et vitrages).

Le-la locataire pourra toutefois apposer sa raison sociale sur les deux portes vitrées de part et d'autre du pavillon, ainsi que son logo, son nom, ses horaires, au moyen d'un lettrage découpé, collé dans les règles de l'art. Le projet de cet affichage devra être soumis à la bailleresse pour approbation avant réalisation.

En accord avec les services concernés, le-la locataire pourra placer aux deux entrées de la passerelle, permettant l'accès à l'île Rousseau, une signalétique temporaire sur pied avec sa raison sociale et l'offre du tea-room.

### **Date d'entrée**

A l'issue des travaux de réaménagement de l'île Rousseau, soit au plus tôt en mars 2012

### **Durée**

Le contrat sera conclu pour une durée initiale de cinq ans, renouvelable d'année en année.

### **Jours d'ouverture et horaires/exploitation**

L'établissement sera ouvert du **15 mars au 15 novembre**.

Les jours d'ouverture sont conditionnés à la coupure, par les SIG, de l'alimentation d'eau de l'île Rousseau en même temps que la fontaine située sur l'île. Par ailleurs, le kiosque n'est pas chauffé.

Les horaires seront à définir en accord avec la bailleresse. Le-la locataire est rendu attentif au fait que les canalisations d'alimentation de l'eau devront être mises hors gel durant la période hivernale.

### **Loyer**

Le loyer annuel représente un montant de **CHF 36'000.-** (trente six mille francs), payable en 12 mensualités.

## **Garantie**

Le-la locataire doit fournir à la Gérance immobilière municipale une garantie bancaire équivalente à trois mois de loyers en cas de raison individuelle et à six mois de loyers pour une société.

## **Conditions d'exploitation**

Le-la locataire devra assurer personnellement l'exploitation précitée et être personnellement titulaire de l'autorisation d'exploitation délivrée par le Département compétent, dont une copie sera remise à la bailleresse.

Le-la locataire engagera directement son personnel, offrant toute garantie de moralité, et devra appartenir à une association professionnelle dans sa branche.

Le-la locataire s'engage à présenter une attestation :

- Justifiant que la couverture de son personnel, en matière d'assurances sociales, est assurée, conformément à la législation en vigueur au siège de l'exploitant-e, et qu'il-elle est à jour avec le paiement des cotisations ;
- Certifiant qu'il-elle est lié par la convention collective de travail de l'hôtellerie, les cafés-restaurants, en vigueur à Genève ou qu'il-elle a signé, auprès de l'Office cantonal de l'inspection et des relations du travail (OCIRT), un engagement de respecter les usages de la profession en vigueur à Genève, 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.

Le-la locataire est tenu-e d'avoir constamment un choix suffisant de mets et de boissons de bonne qualité. La bailleresse recommande au-à la locataire, dans la mesure du possible, de donner préférence aux produits du terroir genevois et de sa région (label : Genève Région Terre Avenir - GRTA), aux produits répondant aux normes du commerce équitable (café, jus d'orange, thé, bananes, miel, etc...) et aux mets sains (ex : label Fourchette verte).

Les matériaux de service et/ou vaisselle utilisés seront en polypropylène solides et lavables, incassables et en carton.

Aucun panneau ou appareil publicitaire, visible du public, ne sera installé dans les locaux ou à l'extérieur (notamment pas de mobiliers, chaises, tables, parasols publicitaires, brise-vents). Aucune zone extérieure ne sera dédiée ou liée au bail.

Le Service des espaces verts de la Ville de Genève est seul compétent pour l'entretien des arbres et plantes entourant le pavillon.

Le locataire est informé qu'un pavillon culturel sera installé sur l'île en 2012, sans buvette intégrée, et restera en place toute l'année.

## **Frais d'exploitation**

Sont à la charge du-de la locataire tous les frais liés à l'exploitation de l'objet loué, soit notamment :

- a) Les frais liés à l'obtention de l'autorisation d'exploiter les locaux;
- b) Les frais d'eau chaude (boiler) ;
- c) Les frais de consommation d'électricité et d'eau (abonnements qu'il-elle devra conclure directement auprès des SIG) ;

- d) Les frais d'installation et d'abonnement au téléphone ;
- e) Les impôts, taxes, frais d'autorisation, redevances et primes d'assurances relatifs et nécessaires à l'exploitation de l'objet loué ;
- f) Les frais relatifs aux divers contrats d'entretien (contrats qu'il-elle devra conclure, pour les installations mises à sa disposition.

L'exploitation étant saisonnière, le-la locataire a pris note qu'il n'y avait pas d'installation de chauffage.

### **Assurances**

Le-la locataire est tenu-e de s'assurer contre les risques suivants :

- a) Les accidents professionnels et non professionnels du personnel.
- b) Les dommages subis par la bailleresse, le personnel ou par des tiers (assurance responsabilité civile) ;
- c) Les dégâts d'eau et les bris de glaces ;
- d) Les dangers d'incendie (à cet égard, le-la locataire doit notamment assurer les objets figurant à l'inventaire, les stocks de marchandise, les effets personnels des clients-es et des employés-es, ainsi que son mobilier et ses objets de valeur) ;
- e) Le vol des stocks de marchandises, du matériel et du mobilier lui appartenant ;
- f) La perte de gain (il est conseillé au-à la locataire de s'assurer également contre la perte de gain en cas de fermeture de son exploitation suite à des travaux ou évènements imprévus).

### **Propriété – Matériel – Inventaire**

La Ville de Genève est propriétaire des murs, ainsi que des installations fixes d'exploitation telles que mentionnées ci-dessus (description de l'objet).

Le-la locataire assumera l'entretien courant de l'inventaire défini ci-dessous ainsi que le nettoyage des locaux loués. Il-elle se chargera de toute réparation nécessaire.

Si le remplacement du matériel est impératif (usure normale), le-la locataire demandera l'autorisation à la bailleresse de le retirer de l'inventaire. Il-elle sera alors libre de le remplacer à ses frais par un matériel agréé par la bailleresse et en deviendra propriétaire.

Le-la locataire conclura à ses frais un contrat d'entretien et de maintenance pour le groupe de froid (compresseurs), les vitrines et tiroirs réfrigérés, le lave verres, la pompe de relevage. Une copie, desdits contrats, sera remise à la bailleresse à la signature du présent bail.

Le-la locataire se chargera d'acquérir le matériel nécessaire à son exploitation et repartira avec celui-ci à l'échéance du bail.

Annexes :    plans  
                  Inventaire

## Inventaire appartenant à la Ville de Genève :

### Comptoir mural :

- un plan de travail en granit
- un évier avec égouttoir inox
- un lave-verres
- un compartiment pour les déchets
- deux compartiments de rangement
- une prise électrique ménagère

### Comptoir central :

- une vitrine en froid négatif pour les glaces
  - une vitrine en froid positif
  - deux tiroirs frigorifiques
  - deux compartiments de rangement
  - un tiroir
  - un plan de travail en granit
  - diverses prises électriques
- 
- une tablette intérieure fixée devant les baies vitrées du pavillon
  - une sculpture lumineuse fixée au plafond du pavillon et 8 spots
  - les baies vitrées
  - portes et deux impostes placées au-dessus de chacune des portes du pavillon
  - un wc et son équipement fixe
  - des locaux de stockage et techniques, y compris les installations techniques, les prises électriques, spots et éclairage de secours
  - un local cave central
  - un boiler d'une capacité de 200 l
  - une pompe de relevage, située dans le local SEVE
  - un compteur électrique est situé dans le local SEVE

