

APPEL DE PROJETS

Gestion et opération d'un casse-croûte à la pointe Merry

La Ville de Magog demande des propositions pour la gestion et l'opération d'un casse-croûte à la pointe Merry (restauration et rafraîchissements, avec ou sans le service de boissons alcoolisées¹).

Le bâtiment de la pointe Merry est situé au cœur du parc de la Baie-de-Magog. Ce dernier longe le Lac Memphrémagog et est divisé en trois secteurs : pointe Merry, pointe Cabana et plage des Cantons.

Ce parc urbain assure aux citoyens et visiteurs un accès public et privilégié au Lac Memphrémagog et contribue à la fois au développement touristique et économique.

Cette entente aura une durée de 2 ans avec possibilité de renouvellement pour 2 années supplémentaires.

Les personnes qui souhaitent proposer un projet sont invitées à remplir le formulaire sur le site Internet de la Ville de Magog au ville.magog.qc.ca/appels-projets, accompagné des documents requis, au plus tard le **vendredi 8 février 2019 à 16 h**. Une entente portant sur la gestion du casse-croûte devra ensuite être signée avec le soumissionnaire retenu.

Pour toute information additionnelle, veuillez communiquer avec M^{me} Judith Gagnon à l'adresse suivante j.gagnon@ville.magog.qc.ca. Les réponses seront ajoutées à la section « addenda » de la page suivante : ville.magog.qc.ca/appels-projets.

La Ville de Magog ne s'engage à accepter ni l'une ni l'autre des propositions reçues et n'encourt aucune obligation ni frais d'aucune sorte envers le ou les proposants.

La proposition retenue par le conseil municipal sera celle qui répond majoritairement aux critères ci-dessous :

Critères généraux

- Expérience du proposant;
- Originalité du concept de casse-croûte proposé;
- Expérience de l'équipe (employés);
- Démonstration de la capacité à fournir des produits de qualité;
- Menu varié et entreprise locale priorisée;
- Produits locaux de qualité;
- Complémentaire à l'offre du centre-ville.

¹ À noter que dans le cas où le promoteur souhaite offrir des boissons alcoolisées ce dernier devra tenir compte des critères d'admissibilité dans l'appel de projets en lien avec ce service.



Critères dans le cas où il y a un permis de vente d'alcool

- La liste des alcools vendus doit démontrer que les marques ne sont pas exclusivement commerciales, mais que l'on retrouve également des produits artisanaux, locaux et de préférence uniques;
- Aucun contrat d'exclusivité ne doit être signé avec un ou des fournisseurs de breuvages alcoolisés;
- La liste des breuvages alcoolisés doit être variée et les produits de qualité.

**À noter que la consommation d'alcool sera limitée au périmètre du casse-croûte (terrasse).*

Le conseil municipal conserve son pouvoir discrétionnaire pour l'octroi (ou non) du contrat à l'un ou l'autre des proposants.

Description des lieux et des équipements mis à la disposition du gestionnaire

Dimensions du bâtiment appartenant à la Ville de Magog :

Le local a 40 pieds de long par 20 pieds de profond et est muni de 3 portes de style garage sur 3 côtés, pour faciliter le service. Il est également muni de 3 boîtes électriques de 200 ampères chacune.

Terrasse en face du bâtiment :

1 780 pieds carrés répartis sur 3 côtés, dont 1 300 pieds carrés de façade et 240 pieds carrés de chaque côté.

Tous les équipements mentionnés ci-dessous pourront être mis à la disposition du gestionnaire, après entente sur le prix de liquidation. Le gestionnaire devra veiller à l'entretien, au remplacement ou à la réparation de ces équipements. La Ville de Magog n'en assurera pas le remplacement.

Équipements de bar laitier

- 1 congélateur domestique
- Comptoir pour produits glacés avec évier et robinet
- Machine à crème glacée molle
- 1 congélateur à crème glacée dure
- 1 machine à slush à 2 têtes
- 1 machine à lait frappé de marque commerciale à 3 têtes
- 1 frigo avec une porte (Coca-cola)
- 3 mijoteuses pour sauce au chocolat





Équipements de restauration

- 1 comptoir à salade
- 5 congélateurs domestique
- 1 « steameuse » à hot-dog
- 1 plaque à frire
- 1 petite friteuse
- Comptoir-support réfrigéré sous la plaque 3 portes
- 1 comptoir stainless 60 pouces
- 1 réchaud à sauce
- 1 égouttoir à frites
- 1 comptoir à tablettes et 2 portes coulissantes
- 2 comptoirs stainless avec dessus de comptoir domestique
- 1 caisse enregistreuse Casio muni d'un MEV du gouvernement du Québec
- 1 machine à chocolat chaud, vanille française et cappuccino (Van Houtte)
- 1 frigo avec une porte (Coca-cola)
- 1 frigo de style « back bar », 3 portes
- 1 congélateur Bryers à crème glacée dure
- 1 frigo avec deux portes (Coca-cola)
- 1 frigo avec une porte (Coca-cola)
- 1 petit congélateur commercial avec une porte double sur le dessus
- 1 moyen congélateur commercial avec trois portes sur le dessus
- 1 compresseur pour le frigo-support à plaque
- 1 frigo stainless commercial avec deux portes
- 1 frigo commercial avec une porte
- 1 hotte de 11 pieds avec moteur
- 1 friteuse Moffat (petite)
- 1 friteuse Moffat
- 3 grille-pains domestiques
- 1 micro-ondes
- 2 coffres-forts
- 1 filière avec quatre tiroirs
- 1 poêle domestique brun
- 1 système d'extincteur pour la hotte avec gicleurs



Ameublement extérieur

- 6 tables de bar (hautes)
- 12 bancs de comptoir (hauts)
- 2 bacs à fleurs en bois traité
- 4 annonces amovibles
- 1 système de son domestique muni d'un lecteur pour disque laser avec deux haut-parleurs

Exigences de la Ville de Magog quant à la gestion du casse-croûte

- Le gestionnaire devra offrir un service de restauration avec un menu varié (nourriture, boissons, etc.) incluant ou excluant les boissons alcoolisées;
- Le casse-croûte devra être ouvert minimalement selon les modalités suivantes. Selon la température, l'horaire ci-dessous devra être respecté.
 - Du 20 mai au 24 juin : vendredi, samedi et dimanche de 10 h à 20 h;
 - Du 25 juin au 31 août : 7 jours sur 7 de 10 h à 20 h;
 - Du 1^{er} septembre au 3 octobre : vendredi, samedi et dimanche de 10 h à 20 h.
- Le gestionnaire sera responsable de l'entretien ménager du bâtiment incluant le nettoyage des filtres, ainsi que du périmètre extérieur (terrasse);
- Le casse-croûte devra être propre et hygiénique, aux frais du gestionnaire. Les lois et règlements de la Ville de Magog, les directives émanant du Service d'inspection alimentaire, du Service des incendies, des assureurs de la Ville de Magog, de l'inspecteur en bâtiments, du MAPAQ et de tout autre officier de la Ville de Magog ou agences ayant juridiction devront être respectés en tout temps;
- Le gestionnaire devra assumer les frais d'électricité;
- Le casse-croûte devra disposer de la nourriture ainsi que des rafraîchissements en quantité suffisante;
- Le casse-croûte devra offrir un service de qualité pour satisfaire les besoins des clients;
- Le gestionnaire devra se procurer tous permis et licences applicables à l'opération de son casse-croûte;
- Le gestionnaire devra souscrire à une police d'assurance responsabilité civile d'un montant d'au moins 2 000 000 \$;
- Le gestionnaire devra signer une entente de gestion avec la Ville de Magog;
- Le gestionnaire ne pourra pas utiliser les lieux mis à sa disposition pour d'autres fins que l'exploitation mentionnée dans sa proposition;
- Le gestionnaire s'engagera à ne pas entreposer ou ne pas permettre que soient entreposés dans l'aire du casse-croûte (bâtiment, terrasse) des objets dangereux, inflammables ou explosifs.



Ce que doit contenir la proposition

A) Un plan stratégique décrivant :

- Les objectifs visés par le proposant dans la gestion du casse-croûte;
- La capacité d'atteindre les objectifs visés;
- La capacité de fournir un service de restauration compétitif, idéalement grâce à sa viabilité et à sa singularité;
- Le dynamisme et la flexibilité du concept;
- La capacité de répondre aux besoins des utilisateurs (cyclistes, piétons, joueurs de volley-ball, familles etc.).

B) Plan d'aménagement de la terrasse décrivant :

- Plan du concept de l'aménagement de la terrasse;
- Mobilier urbain proposé;
- Type d'affichage pour les menus.

C) Détails du menu et des articles offerts (nourriture, boissons, autres) incluant ou excluant les boissons alcoolisées;

D) Description de l'expérience et de la capacité du proposant dans le domaine de la restauration;

E) Description de l'expérience et de la capacité de l'équipe proposée.

Loyer

La durée de l'entente est de 2 ans avec possibilité de renouvellement pour 2 années supplémentaires.

Le coût du loyer annuel **sans permis d'alcool** sera de :

Année	Total
2019	9 515 \$ + taxes
2020	9 750 \$ + taxes

**Une indexation de 2,5 % est prévue chaque année.*

Le coût du loyer annuel **avec permis d'alcool** sera de :

Année	Total
2019	12 000 \$ + taxes
2020	12 300 \$ + taxes



**Une indexation de 2,5 % est prévue chaque année.*

