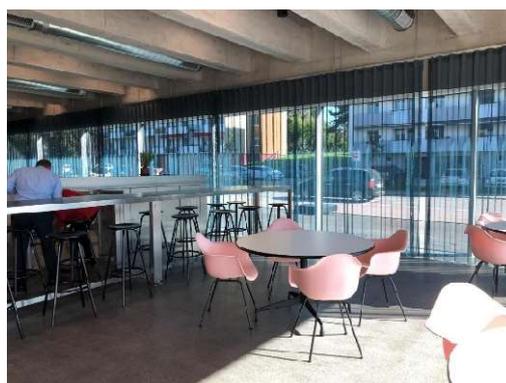


Cahier des charges pour demande d'offres pour le restaurant d'Epicentre et le restaurant scolaire du Cycle d'orientation de la Glâne

L'Association du Cycle d'orientation de la Glâne met au concours pour le 1^{er} juillet 2024, ou à convenir, **l'exploitation du restaurant d'Epicentre à Romont** comprenant un espace aquatique, un fitness et espace bien-être et un conservatoire, accessibles au public. **En cas d'intérêt, possibilité d'étendre l'exploitation au restaurant scolaire du Cycle d'orientation de la Glâne.**

Merci de bien vouloir nous transmettre une offre complète en fonction des caractéristiques suivantes :

Restaurant d'Epicentre : www.epicentre-glane.ch



- Disposition intérieure (78 places)
 - 50 places bistrot
 - 16 places bar, table commune
 - 16 places lounge
- Terrasses extérieures (60 places)
 - Possibilité d'utiliser le jardin d'Epicentre pour des événements
- Equipement de la cuisine
 - Voir la liste en annexe
 - Mise à disposition du mobilier par le propriétaire
 - Le gérant fournit la vaisselle
- Occupation du complexe scolaire et sportif Epicentre
 - Conservatoire
 - 5 studios
 - 1 salle d'enseignement collectif
 - 1 salle d'audition

- Piscine
 - 1 bassin de 25m
 - 1 bassin d'apprentissage
 - 1 fosse de plongeon
 - 1 pataugeoire

- Fitness et bien-être
 - 1 salle de fitness avec zone de force, cardio et de musculation
 - 1 salle de rythmique pour les différents cours
 - 1 espace bien-être avec hammam et sauna
 - 1 zone de repos
 - 1 salle de massage

- Aménagements extérieurs accessibles par la terrasse du restaurant
 - 1 terrain de beach volley
 - 1 bloc de grimpe
 - Un fitness en plein air – Installations Urbafit

- Horaires d'ouverture d'Epicentre
 - Durant les périodes scolaires
 - Lu – Ve : 8h00 – 21h30
 - Sa : 8h00 – 21h30
 - Di : 9h00 – 17h45

 - Durant les vacances scolaires
 - Lu – Ve : 8h00 – 19h45
 - Sa : 9h00 – 19h45
 - Di : 9h00 – 17h45

 - Le restaurant doit être en activité au minimum durant ces heures d'ouverture



Indications et conditions pour le restaurant d'Épicentre

- Loyer
 - Loyer fixe annuel : CHF 18'000.-
 - Charges fixes annuelles : CHF 20'000.-
 - Loyer variable :
 - 5% du chiffre d'affaires à partir de CHF 200'000.-
 - 1% supplémentaire du chiffre d'affaires au-delà de CHF 500'000.-
- Fréquentation
 - Nombre de repas servis sur un an en 2023 : 33'000
 - Nombre de boissons servies sur un an en 2023 : 71'000
 - Fréquentation des bassins aquatiques : 150'000 par année
- Le personnel actuel du restaurant d'Épicentre peut être repris dans la nouvelle exploitation

Demandes spécifiques

- Durant les périodes creuses du complexe scolaire et sportif, certaines tâches d'accueil d'Épicentre sont confiées au restaurant (recharges des badges des clients et vente d'entrées du complexe) moyennant une indemnité.

Restaurant scolaire du Cycle d'Orientation de la Glâne : www.co-glane.ch



- Caractéristiques du restaurant scolaire
 - Nombre de places intérieures : 200
 - Nombre de places extérieures : 24
 - Nombre de repas servis par jour : 180

- Disposition du restaurant
 - Réfectoire
 - Cuisine
 - WC
 - Comptoir de distribution des repas
 - Espace pique-nique
 - Laverie
 - Chambres froides
 - Vestiaires
 - Déchetterie
 - Bureau

- Equipement du restaurant
 - Mobilier
 - Ustensiles
 - Automates
 - Machines à café
 - Vaisselle

- Equipement de la cuisine
 - Voir liste et plans en annexe

- Caractéristiques actuelles du Cycle d'orientation de la Glâne
 - Nombre d'élèves : 1050
 - Nombre d'employés sur le campus : 180

- Horaires de l'école sur 37 à 38 semaines de cours
 - Matin : 8h10 – 11h40
 - Après-midi : 13h40 – 16h10

Indications et conditions pour le restaurant scolaire du COGL

- Un menu « fourchette verte » et un 2^{ième} ou 3^{ième} choix de menu devront être proposés
- La liste des produits vendus au comptoir, aux automates ou à la récréation doit être acceptée par la direction du COGL.
- Le gérant assure l'exploitation des automates, des machines à café de l'ensemble de l'école et des différents points de ventes lors de la récréation.
- Redevances : aucune
- Pendant les heures des repas, la priorité doit être donnée à toutes les personnes qui se restaurent ; il n'y a aucune obligation d'acheter une consommation et le pique-nique est autorisé
- Le COGL met un surveillant à disposition durant les heures de midi.
- Le prix des repas vendus au restaurant, ainsi que de tous les autres produits vendus sur le site de l'école sont fixés d'entente avec la direction du COGL.

- Prix actuels des menus : CHF 9.-
- A moyen terme, un horaire continu pourrait être envisagé engendrant 2 services successifs entre 11h15 et 13h30 durant la pause de midi.

Indications et conditions

- Le personnel actuel du restaurant du COGL peut être repris dans la nouvelle exploitation.
- La fourniture en marchandises devra se faire auprès des commerçants de la région.
- Le système d'encaissement du campus « Polyright » est imposé au gérant.

Annexes

1. Epicentre - Plans du complexe scolaire et sportif
2. Epicentre - Plan de la cafétéria du complexe scolaire et sportif
3. COGL - Plan du restaurant du COGL
4. COGL - Plan de la cuisine du restaurant du COGL