

# Samins

marché d'intérêt national  
Strasbourg Eurométropole



## MISE EN LOCATION DU RESTAURANT DU MARCHE-GARE DE STRASBOURG

Réf : AC2021-06

## **Appel à candidatures et dossier de présentation**

55, rue du Marché-Gare  
67200 STRASBOURG  
03.88.27.24.24  
direction@samins.fr

**min**  
marché d'intérêt national  
Strasbourg Eurométropole

## TABLE DES MATIERES

<b>1. AVIS d'APPEL PUBLIC A CANDIDATURES</b> .....	<b>3</b>
<b>2. PRESENTATION DU MIN</b> .....	<b>4</b>
<b>3. DOSSIER DE SITE</b> .....	<b>5</b>
a) <i>Historique</i> .....	<b>5</b>
b) <i>Localisation du site d'implantation</i> .....	<b>5</b>
c) <i>Accès au site</i> .....	<b>6</b>
<b>4. DESCRIPTION DU RESTAURANT</b> .....	<b>6</b>
a) <i>Descriptif et surfaces</i> .....	<b>6</b>
b) <i>Reportage photos</i> .....	<b>7</b>
<b>5. PROCEDURE</b> .....	<b>9</b>
a) <i>Dossier de candidature</i> .....	<b>9</b>
b) <i>Transmission des candidatures :</i> .....	<b>9</b>
c) <i>Visite obligatoire</i> .....	<b>10</b>
<b>6. OBJECTIF DU PRENEUR AU BAIL</b> .....	<b>10</b>
<b>7. CONDITIONS D'EXPLOITATION</b> .....	<b>10</b>
<b>8. CRITERES DE CHOIX</b> .....	<b>11</b>
<b>9. REDEVANCE ET CHARGES</b> .....	<b>11</b>
<b>10. DISPONIBILITE</b> .....	<b>11</b>

## 1. AVIS D'APPEL PUBLIC A CANDIDATURES

### 1. Identification de l'organisme :

SAMINS - 55 Route du Marché Gare 67200 STRASBOURG - 03 88 27 24 24

### 2. Objet :

Dans le cadre des dispositions de l'article L2122-1 et suivants du Code général de la propriété des personnes publiques, la SAMINS lance un appel à candidatures relatif à la mise à disposition d'un restaurant d'une surface d'environ 350 m<sup>2</sup>.

Les caractéristiques des locaux sont détaillées dans le présent dossier de présentation.

### 3. Durée de validité des candidatures :

180 jours, à compter de la date limite de remise.

### 4. Date limite de réception des candidatures :

Vendredi 18 Février 2022 à 12H00.

### 5. Conditions de participation et critères de jugement des candidatures :

Précisées dans le présent dossier.

### 6. Demande de renseignements :

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez en faire la demande à l'adresse mail suivante : [direction@samins.fr](mailto:direction@samins.fr)

### 7. Date d'envoi à la publication :

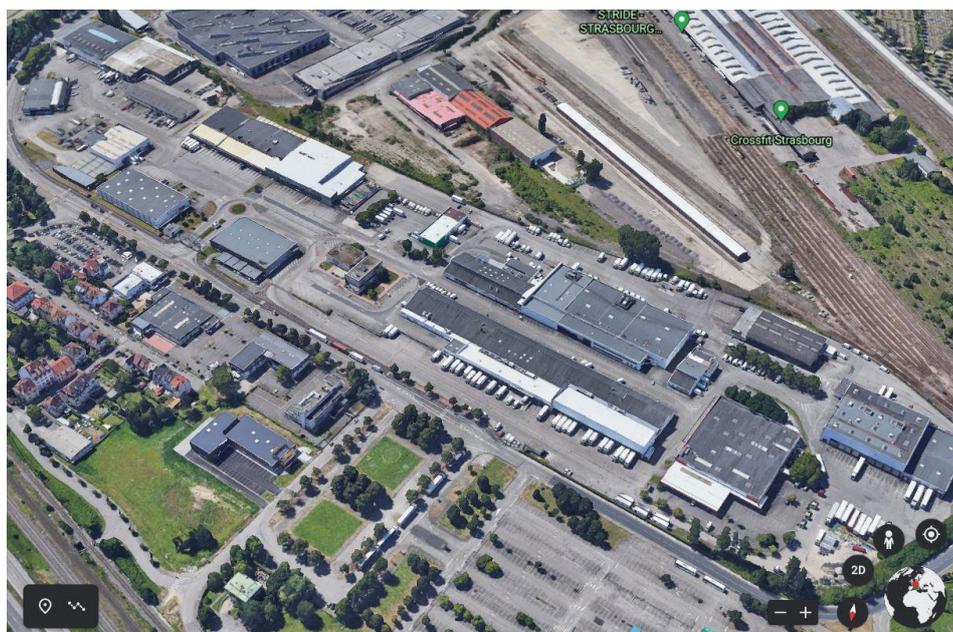
Mercredi 5 janvier 2022

## 2. PRESENTATION DU MIN

Le Marché-Gare de Strasbourg a été créé en 1962 et son classement en tant que Marché d'Intérêt National (MIN) a été publié en 1966.

Le Marché d'Intérêt National de Strasbourg est idéalement situé : au cœur d'une région riche, l'Alsace, à la frontière de l'Allemagne, aux portes de la capitale de l'Europe.

Très attractif, le Marché d'Intérêt National rayonne sur tout le grand Est de la France et jusqu'à la région du Bade Wurtemberg.



Vue Google Earth déc 2021

Grâce à une connexion directe avec les infrastructures routières (réseau autoroute conséquent et implantation au cœur de l'Eurométropole), l'accès au Marché Gare est direct et simplifié.

En 2020, plus de 46.000 poids lourds de fournisseurs ont transité sur le site et livré 125 000 tonnes de marchandises.

Le Marché d'Intérêt National de Strasbourg s'étend sur 15 hectares dont 56.000 m<sup>2</sup> sont construits.

Le Marché Gare est une plateforme logistique et agroalimentaire, dédiée aux activités en B to B, et qui regroupe une quarantaine d'entreprises employant pas moins de 750 salariés. Son activité s'étale 6.5 jours / 7 et reste accessible 24h/24h.

La SAMINS est la Société d'Aménagement du Marché d'Intérêt National de Strasbourg. Elle a pour mission de gérer le site du marché gare et de permettre aux opérateurs d'exercer leur activité dans les meilleures conditions.

### 3. DOSSIER DE SITE

#### a) Historique

Le restaurant, objet du présent appel à candidatures, se situe sur le Marché Gare de Strasbourg. Ce site représente une superficie de 15 hectares dédiés au commerce de gros en B to B. Le site n'est accessible qu'aux professionnels dont l'activité est en relation avec les activités du MIN.

*Photographie aérienne par drone (2018)*



#### b) Localisation du site d'implantation

Le site d'implantation retenu se trouve au nord-ouest de la ville de Strasbourg, au 55 Rue du Marché Gare.



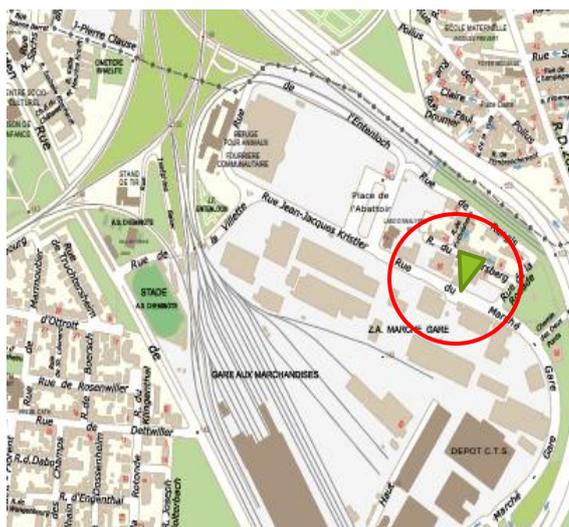
Il est bordé :

- ➔ Au Sud/Ouest par une zone de voies ferrées et de hangars de la Gare aux Marchandises et de locaux de dépôt de la CTS,
- ➔ Au Nord/ Est par La Rue du Marché Gare qui contourne et suit la limite parcellaire du site.
- ➔ Au Nord/Ouest, par la Rue de la Villette aboutissant dans le quartier du Vieux-Cronenbourg.

### c) Accès au site

L'accès au site du MIN se fait uniquement depuis la Rue du Marché Gare, dont l'entrée principale se fait au niveau du centre du Min, côté Nord/est.

Un service de gardiennage est actif 6.5 jours / 7 (fermeture du samedi 16h au dimanche 19h) et 24h/24h. En cas de fermeture, le MIN reste accessible avec un code d'accès fourni par la SAMINS.



Un contrôle d'accès à l'entrée du site est réalisé. Les salariés du MIN (environ 750) possèdent un macaron **vert** et les usagers/clients du MIN ont un macaron **jaune**. Les macarons sont délivrés gratuitement par la SAMINS.

## 4. DESCRIPTION DU RESTAURANT

### a) Descriptif et surfaces

Le Restaurant est facilement accessible et de nombreux stationnements sont présents autour de celui-ci. Il est idéalement situé au cœur du MIN et accolé au bâtiment Administration.

Plusieurs places de stationnement VL et PL sont disponibles autour du bâtiment mais ne sont pas réservées à l'activité du Restaurant. Le Restaurant est accessible par 2 entrées différentes.

La surface du bâtiment est de 468 m<sup>2</sup> détaillée comme suit :

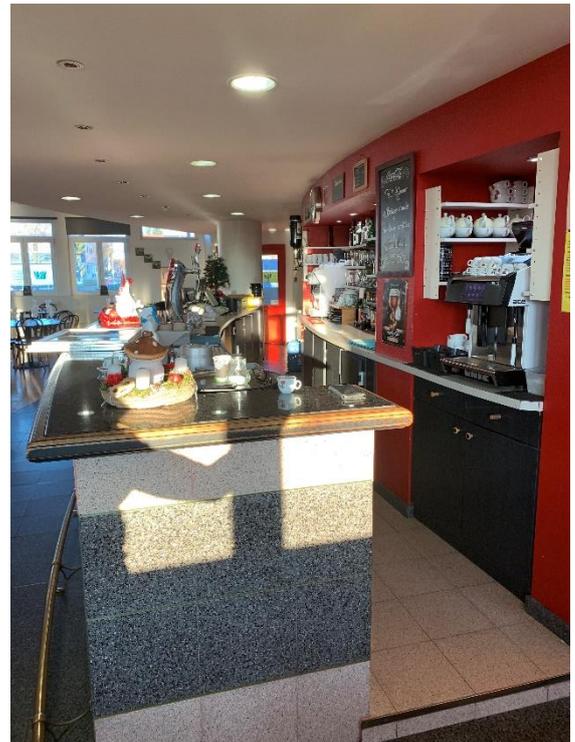
- Salle de restaurant : 270 m<sup>2</sup>
- Sanitaires : 23 m<sup>2</sup>
- Cuisine : 30 m<sup>2</sup>
- Arrière-cuisine : 15 m<sup>2</sup>
- 1<sup>er</sup> étage : 66 m<sup>2</sup>
- Sous-sol : 64 m<sup>2</sup>

L'installation actuelle permet la préparation d'environ 110 repas par jour.  
Le bailleur dispose d'une licence IV. Il appartiendra au Preneur à bail de mener les démarches administratives en vue de l'exploitation de cette licence en son nom.

Le Preneur pourra se rapprocher de l'exploitant actuel en vue de reprendre les équipements en place. A défaut, il lui appartiendra de prévoir tous les équipements nécessaires à l'exploitation, notamment en salle et en cuisine.

## b) Reportage photos





## 5. PROCEDURE

### a) Dossier de candidature

Selon les dispositions du Code général de la propriété des personnes publiques (CG3P), et notamment, l'article L2122-1-1 al.1, chaque candidat transmettra à la SAMINS un dossier de candidature comprenant les éléments suivants :

- ✓ Note de présentation du candidat et de ses motivations
- ✓ Bilans et compte d'exploitation des 3 dernières années
- ✓ Projet chiffré d'aménagement, d'investissements et de financement.
- ✓ Note de présentation du projet :
  - Clientèle visée
  - Gamme de cuisine envisagée
  - Horaires et jours d'ouverture souhaités
  - Démarche environnementale et de développement durable,
  - Modalités de valorisation des produits locaux et ambitions de fournitures sur le MIN, intégration dans l'économie locale,
  - Calendrier de réalisation et date d'ouverture envisagée.
- ✓ Un extrait k-bis datant de moins de 3 mois si le candidat a l'obligation d'être immatriculé au registre du commerce et des sociétés, ou certificat d'immatriculation au RM,
- ✓ Les statuts de la société candidate, si le candidat intervient au titre d'une société,
- ✓ Des renseignements permettant d'évaluer les capacités financières du candidat (les trois derniers bilans et comptes d'exploitation de l'entreprise candidate)

### b) Transmission des candidatures :

Le mode de transmission privilégié par la SAMINS est la voie dématérialisée :

[direction@samins.fr](mailto:direction@samins.fr)

Cependant, les candidatures pourront être remises contre récépissé ou adressées par voie postale en pli recommandé avec accusé de réception.

SAMINS  
55, rue du Marché Gare  
Bâtiment Administration RDC  
67200 STRASBOURG

Et devront porter la mention sur l'enveloppe :

AC2021-06 - NE PAS OUVRIR

### **c) Visite obligatoire**

Durant la phase d'élaboration des candidatures, une visite obligatoire du restaurant et du site du MIN doit être organisée.

Pour ce faire, le candidat prendra contact avec :

- Magalie TREUVELOT ou Hélène GUIGNIER - 03 88 27 24 24

**Un certificat de visite sera fourni et devra accompagner le dossier de candidature.**

## **6. OBJECTIF DU PRENEUR AU BAIL**

Le Preneur présentera un projet répondant aux critères suivants :

- Dans l'espace de restauration intérieure, il s'efforcera de maintenir un environnement propre et attrayant où le client se sentira à l'aise pour se restaurer. Une attention toute particulière sera accordée à l'agencement et l'embellissement du commerce.
- Il devra offrir une restauration de qualité, sur la base d'un positionnement qu'il définira. La clientèle identifiée du restaurant, sous réserve de l'analyse propre des candidats, sera constituée de la clientèle des entreprises présentes sur le MIN et alentours, repas d'affaires, déjeuner rapide du midi, et éventuellement séminaires.
- Le restaurateur devra être capable d'adapter ses prestations à la diversité de la clientèle. L'activité de restauration affirmera l'ambition d'inscrire ce projet dans une convivialité partagée où la cuisine reflètera les filières locales et qualitatives du MIN.
- Les activités de type snacking sont exclues.
- Un service et un accueil impeccable : il sera primordial de dispenser un service de qualité et de la bonne humeur à l'ensemble de la clientèle.
- Le restaurateur mettra en avant les produits de territoire locaux et les circuits courts et privilégiera les fournisseurs présents sur le MIN.

## **7. CONDITIONS D'EXPLOITATION**

Les relations contractuelles et commerciales, entre le Preneur et le Bailleur, seront régies par les dispositions de l'article L.761.1 à 11 du Code de Commerce relatives aux MIN.

L'autorisation d'exploitation donnera lieu à une Autorisation d'Occupation Temporaire (AOT) compte-tenu de la domanialité publique du MIN.

La durée de la convention d'AOT, d'une durée minimum de 5 ans, sera adaptée en fonction du montant des investissements réalisés par le Preneur et de la durée de leurs amortissements.

Le Preneur mènera toutes les démarches administratives nécessaires à l'exploitation de l'établissement : ERP, la licence IV propriété de de la SAMINS, services vétérinaires, etc

## 8. CRITERES DE CHOIX

La procédure de sélection et la décision d'attribution du restaurant prendra notamment en compte les critères suivants affectés d'un coefficient de pondération tel que précisé ci-après :

- ❖ Expériences du candidat dans l'activité de restauration et ses motivations (20)
- ❖ Solidité financière du candidat et ses garanties financières (20)
- ❖ Qualité du dossier d'investissement et du financement (30)
- ❖ Qualité du projet : (30)
  - ✓ Adéquation aux missions du MIN
  - ✓ Crédibilité de fonctionnement
  - ✓ Modalités de fournitures en produits sur le MIN
  - ✓ Compatibilité de l'exploitation avec les contraintes et les exigences de fonctionnement du MIN
  - ✓ Démarche de développement durable
  - ✓ Intégration dans l'économie locale

Une note sur 100 sera attribuée aux critères susvisés.

Un classement des candidats sera fait, en fonction des notes obtenues par chacun d'entre eux.

## 9. REDEVANCE ET CHARGES

- **Redevance annuelle : 25 000 € HT**

Charges en sus selon Règlement Intérieur :

- Droits fixes aux camions (si livraison de marchandises extérieures au MIN)
- Taxe foncière
- Frais de gardiennage
- Traitement des déchets
- Eau / Assainissement

## 10. DISPONIBILITE

Le restaurant sera libre à compter du 01/04/2021.