

AUBERGE COMMUNALE DE SAINT-PREX

**Appel à candidatures pour l'exploitation et la gestion
de l'Auberge communale de Saint-Prex**

Pouvoir adjudicateur et organisateur

**Commune de Saint-Prex
Administration communale
Case postale 51, 1162 Saint-Prex
1162 Saint-Prex**

1.	OBJET DU MARCHÉ	3
2.	CONTEXTE	3
3.	DESCRIPTION ET CONCEPT D'EXPLOITATION DU RESTAURANT	3
3.1.	Objectifs attendus.....	3
3.2.	Horaires d'ouverture du restaurant	3
3.3.	Équipements	4
3.4.	Livraisons	4
3.5.	Entretien du restaurant et évacuation des déchets	5
3.6.	Personnel	5
3.7.	Autorisation d'exploiter, impôts, taxes et primes d'assurance.....	5
3.8.	Marche commerciale.....	5
3.9.	Tranquillité de l'immeuble	5
4.	SOUS-LOCATION	6
5.	CONDITIONS GÉNÉRALES	6
6.	CONDITIONS DE PARTICIPATION.....	7
7.	PREUVES D'APTITUDE	7
8.	CRITÈRES DE CHOIX.....	8
9.	CONTRAT DE BAIL	8
10.	ANNEXES	15

1. OBJET DU MARCHÉ

L'objet de la présente procédure d'appel à candidatures porte sur l'attribution d'un mandat pour l'exploitation de l'Auberge communale de Saint-Prex.

2. CONTEXTE

Située à l'entrée du Bourg de Saint-Prex, rue du Pont-Levis 11, l'Auberge de l'Union fait face à l'horloge du charmant bourg médiéval qui suscite contemplation et méditation et à proximité immédiate de parkings et du point touristique local. Cet établissement a été entièrement transformé en 2011.

3. DESCRIPTION ET CONCEPT D'EXPLOITATION DU RESTAURANT

La Commune de Saint-Prex (le bailleur) organise un appel à candidatures pour l'exploitation d'un restaurant public de maximum 188 places sur le site (par un bail à loyer). Il dispose d'un café de 35 places avec comptoir de distribution, d'une salle à manger de 45 places, d'une véranda vitrée et chauffée de 40 places, d'une petite terrasse estivale de 8 personnes et d'une autre terrasse de 60 places. Le secteur de la cuisine professionnelle comprend une laverie, des armoires réfrigérées et un petit bureau. Le rez-de-chaussée dispose également de sanitaires et locaux de stockage, une entrée livreurs (monte-charge) et une entrée principale ainsi que 4 places de parc dont une à mobilité réduite.

Un sous-sol est aussi à disposition avec cave à vin et boissons, économat, chambre froide, congélateur, vestiaires, douche, local pour produits de nettoyage et locaux techniques.

Les plans de toutes les surfaces sont en annexe et permettront aux candidats de mieux visualiser les locaux.

La Commune de Saint-Prex cherche à déléguer cette exploitation, sous la forme d'un contrat de bail à loyer d'une durée minimale de 5 ans, à compter du 1^{er} décembre 2024 ou à convenir.

Le restaurateur devra présenter une carte attractive, de cuisine raffinée et généreuse. La zone café est destinée à une clientèle locale et familiale. L'exploitant doit veiller à offrir des plats à des prix abordables avec un bon rapport qualité/prix. Les secteurs salle à manger et véranda sont destinés à des plats de qualité et de saison, favorisant les produits du terroir et dont la préparation des mets est impérativement effectuée sur place.

Il est attendu de l'exploitant un accueil attentif, un service soigné et un cadre agréable.

3.1. Objectifs attendus

- Délivrer des prestations de restauration de qualité à des prix raisonnables au café et créer une ambiance villageoise (plats du jour, ect);
- Délivrer des prestations de restauration gastronomique dans la salle à manger et la véranda.

3.2. Horaires d'ouverture du restaurant

L'exploitant est autorisé à fermer son établissement au maximum deux jours par semaine pour congé hebdomadaire et au maximum quatre semaines pour vacances annuelles. L'établissement devra rester ouvert toute la journée. Les jours de fermeture pour congé hebdomadaire ou vacances annuelles sont à fixer d'entente avec la Commune de Saint-Prex.

Horaires d'ouverture autorisés : 6h-23h du dimanche au vendredi et 6h-24h le samedi.

Sur les terrasses, tous chants, discussions et jeux bruyants, ainsi que toute musique sont interdits de 22h à 7h, sauf autorisation spéciale de la Municipalité.

3.3. Équipements

La Commune de Saint-Prex met à disposition de l'exploitant un bâtiment équipé d'une installation de chauffage, de ventilation, d'eau, d'électricité, de téléphonie et d'un raccordement internet.

Descriptif et plans de base en annexe.

Une visite sur site sera organisée avant de soumettre l'offre.

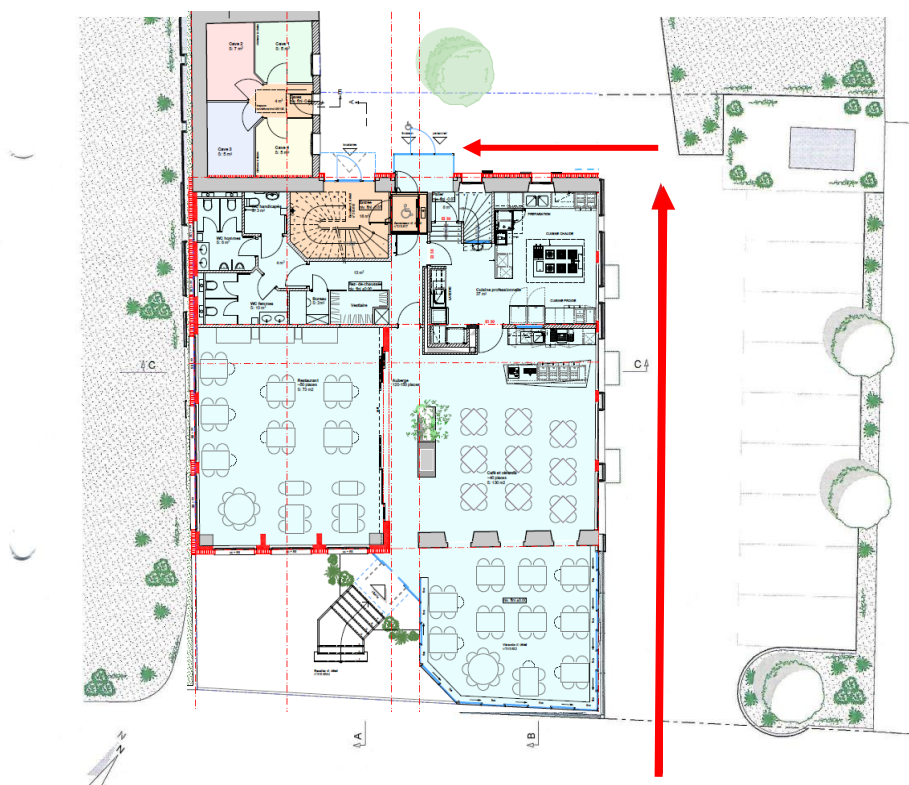
Le contrôle et la maintenance des dispositifs du système de sécurité incendie sont à la charge de la Commune de Saint-Prex.

Les frais d'utilisation, d'abonnement des services précités et des fluides sont à la charge de l'exploitant.

D'entente avec la Commune de Saint-Prex, le mobilier et la décoration devront correspondre au style d'une auberge villageoise.

3.4. Livraisons

L'accès en camionnette de livraison au restaurant est autorisé selon le plan ci-dessous. L'acheminement des marchandises ou du matériel doit se faire par l'entrée livreurs (monte-charge) situé à l'arrière du bâtiment



3.5. Entretien du restaurant et évacuation des déchets

L'exploitant s'engage à assumer les menus travaux d'entretien, de nettoyage et de réparation commandés par la jouissance normale de la chose louée, de même que divers frais, notamment :

- le nettoyage et l'entretien méticuleux des appareils sanitaires, de la robinetterie, des machines
- le remplacement des toiles de stores, ainsi que des sonnettes, interrupteurs, prises électriques, ampoules et tubes fluorescents, sièges de WC, flexibles de douche, porte-savons, porte-serviettes
- l'entretien total des installations et appareils lui appartenant
- la fourniture et l'entretien des containers, sacs en plastique, etc., pour l'évacuation des déchets, ordures ménagères et verre vide. Il est précisé qu'il s'agit d'un immeuble avec 4 appartements en location en dessus du restaurant. Il est impératif de respecter la tranquillité du voisinage lors de l'évacuation des déchets
- les frais d'évacuation et d'incinération desdites ordures ménagères et verre vide
- la conclusion et le paiement de tous les abonnements d'entretien, de révision, nettoyage des installations techniques, etc...
- les frais de vidange du séparateur à huile et à graisse
- les frais d'entretien des installations et du matériel d'exploitation qui sont propriété de la Commune de Saint-Prex. Il est précisé que le monte-charge peut également être utilisé tant par l'exploitant que par les locataires de l'immeuble.

3.6. Personnel

L'exploitant engagera du personnel qui doit offrir toute garantie de moralité et être titulaire d'un permis de travail. L'exploitant respectera la législation en matière du droit du travail, de sécurité sur le lieu du travail et d'hygiène du personnel. L'exploitant est seul engagé contractuellement à l'égard du personnel et responsable du versement des salaires et de toutes les cotisations sociales obligatoires dues et, le cas échéant, du versement des impôts à la source.

L'exploitant doit également respecter la Convention collective de travail (CCT) pour les hôtels, restaurants et cafés ainsi que la législation relative à la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement.

L'exploitant doit mettre en place une organisation du personnel permettant de réaliser la prestation.

3.7. Autorisation d'exploiter, impôts, taxes et primes d'assurance

L'exploitant doit bénéficier d'une autorisation d'exploiter un établissement public et prendre en charge l'émolument lié à l'obtention de cette autorisation. L'exploitant doit prendre en charge tous les impôts, taxes et primes d'assurance liés à la gestion du restaurant.

3.8. Marche commerciale

L'exploitant s'efforcera de développer une bonne marche commerciale de l'établissement par un accueil et une restauration de qualité. Il devra impérativement offrir une ambiance d'auberge villageoise, qui permettra à la clientèle locale et régionale de se sentir à l'aise.

3.9. Tranquillité de l'immeuble

Les locaux étant situés dans un immeuble locatif, l'exploitant veillera, dans l'accomplissement de ses activités, à ne pas nuire à la tranquillité de l'immeuble et ne pas incommoder les autres locataires de 22h à 7h.

4. SOUS-LOCATION

L'exploitant n'est pas autorisé à sous-louer ou mettre à disposition d'un tiers, même gratuitement, tout ou partie des locaux confiés, sauf accord préalable de la Commune de Saint-Prex.

5. CONDITIONS GÉNÉRALES

Le non-respect d'une exigence obligatoire est éliminatoire.

En répondant au présent appel d'offres, les soumissionnaires reconnaissent avoir pris connaissance du cahier des charges et obtenu tous les renseignements nécessaires à l'établissement de leur(s) offre(s). De plus, en déposant une offre, ils s'engagent à accepter toutes les conditions définies dans les documents qui composent l'appel d'offres.

Les offres, rédigées en français, doivent parvenir sous pli fermé au plus tard le : **1^{er} novembre 2024**

avec la mention «**Appel d'offres Auberge communale de Saint-Prex - Restauration**» **NE PAS OUVRIR**, à :

Commune de Saint-Prex
Administration communale
Case postale 51, 1162 Saint-Prex
1162 Saint-Prex

Ouverture des guichets du lundi au vendredi : 7h30-12h30

Au-delà de cette échéance, l'offre sera exclue de la procédure d'évaluation. Il appartient donc au soumissionnaire de faire en sorte de respecter cette échéance.

Les attestations et les annexes requises devront être remises en même temps que les offres, datées et signées par la personne habilitée à engager juridiquement le fournisseur de services.

Si le dossier est expédié par la poste, le soumissionnaire supportera à part entière les conséquences résultant d'un retard d'acheminement. En effet, toute offre qui parviendra hors délai sera rigoureusement refusée, sans recours possible du candidat. Le cachet postal ne fait pas foi.

La Commune de Saint-Prex ne prendra en considération que les offres qui respectent les conditions de participation, à savoir les offres qui :

- sont arrivées dans le délai imposé et à l'adresse fixée ;
- sont signées et datées par la ou les personnes responsables de l'offre ;
- sont complètes, accompagnées des annexes et attestations requises ;
- sont présentées en français avec des montants en francs suisses (CHF) ;

Le soumissionnaire devra respecter strictement la forme et le contenu demandés par la Commune de Saint-Prex. Aucune offre partielle ne sera prise en compte.

Le soumissionnaire devra indiquer dans son offre, la durée estimative des travaux nécessaires ou souhaités et un planning prévisionnel de la réalisation de ceux-ci.

Les éventuelles conditions contractuelles du soumissionnaire (conditions générales) ne peuvent en aucun cas faire partie de son offre.

Les candidats ont la possibilité de formuler des questions, par courriel à municipalite@st-prex.ch, au plus tard 10 jours avant la date de rendu de l'offre. Cette adresse e-mail est uniquement mise à disposition pour répondre aux questions des candidats. Elle ne pourra en aucun cas être utilisée pour des dépôts de candidatures.

La Commune de Saint-Prex se réserve le droit de refuser de répondre aux questions sans rapport avec le marché mis en concurrence.

La Commune de Saint-Prex peut, si elle le juge nécessaire afin de faciliter l'examen, l'évaluation et la comparaison des offres, demander aux soumissionnaires des précisions sur leur offre, des justificatifs et se renseigner auprès des personnes citées en référence dans l'offre.

La Commune de Saint-Prex est libre de considérer toutes les offres comme non satisfaisantes.

Les soumissionnaires seront directement avertis par écrit de la décision prise en ce qui concerne leur(s) offre(s).

Aucune modification ni changement de l'offre ne seront autorisés.

6. CONDITIONS DE PARTICIPATION

Le soumissionnaire s'engage à produire les pièces suivantes :

1. Déclaration du soumissionnaire indiquant l'effectif de la main d'œuvre permanente par le biais d'un organigramme ;
2. Fourniture des pièces usuelles suivantes (si entité constituée et opérationnelle) :
 - Attestations (trois documents) justifiant que la couverture du personnel du soumissionnaire en matière d'assurances sociales obligatoires (AVS, AI, AC, APG, LMat; LAA, LPP) est garantie conformément à la législation en vigueur au siège social de l'entreprise et que le soumissionnaire est à jour avec le paiement de ses cotisations;
 - Attestation certifiant, pour le personnel du soumissionnaire travaillant sur le territoire vaudois, soit que le soumissionnaire est lié par la convention collective de travail de sa branche, applicable au Canton de Vaud, soit qu'il a signé auprès du Service cantonal de l'emploi (SDE), un engagement à respecter les usages de sa profession en vigueur, 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. (NB: prendre contact avec le SDE, tél. +41 21 316 61 04; au minimum dix jours avant le délai de remise des offres);
 - Attestation émise par l'autorité fiscale compétente, justifiant que le soumissionnaire s'est acquitté de ses obligations en matière d'impôts à la source retenus sur les salaires du personnel qui y est soumis ;
3. Déclaration concernant le respect du principe d'égalité des droits entre hommes et femmes au sein de l'entreprise du soumissionnaire.

Remarques :

Pour être valables, les pièces mentionnées sous chiffre 2 doivent impérativement être établies par les instances officielles compétentes. Aucune déclaration sur l'honneur émanant des soumissionnaires ne sera admise sauf pour les pièces figurant sous chiffres 1 et 3. Ces documents doivent impérativement avoir été établis à des dates récentes.

7. PREUVES D'APTITUDE

Le soumissionnaire produira les documents qu'il juge utile, de dates récentes, soit notamment :

1. Extrait du Registre du commerce ;
2. Extrait de l'Office des poursuites et faillites ;
3. Description de l'organisation proposée, des garanties offertes pour remplir le marché notamment pour satisfaire aux exigences de la Commune de Saint-Prex. ;
4. Patente.

8. CRITÈRES DE CHOIX

Le marché sera adjugé au soumissionnaire ayant présenté l'offre qualitativement la meilleure au regard des critères suivants, énoncés dans l'ordre d'importance décroissant :

1. Qualité de l'offre de prestation :
 - a. concept, genre de cuisine, style
 - b. qualité de l'organisation proposée,
 - c. plan d'affaire comprenant :
 - type ;
 - montant du bail ;
 - prévision de chiffre d'affaires ;
 - financement ;
 - stratégie de communication ;
 - prix des plats et des menus (midi + soir) ;
 - étude de marché sommaire ;
 - d. développement durable ;
 - e. propositions d'équipement et d'agencement des locaux.

9. PROPOSITION DE CONTRAT DE BAIL

Le contrat de bail à loyer suivant est conclu entre
La **Commune de Saint-Prex, en qualité de propriétaire**
Et **XX en qualité de**

locataire. Art. 1 Objet du

bail

Le locataire reçoit, pour l'exploiter, l'Auberge communale de Saint-Prex, située à la rue du Pont-Levis 11 à Saint-Prex et qui, pendant la durée du contrat, comprend les locaux et équipements suivants :

- Une surface pour la cuisine
- Une salle à manger
- Une véranda vitrée et chauffée
- 2 terrasses

Ci-joint un descriptif et les plans des locaux.

Dépendances mises à disposition à titre gratuit et à bien plaisir.

Le locataire devra installer tous les appareils nécessaires au fonctionnement d'une cuisine performante et permettant de répondre aux exigences du cahier des charges ainsi qu'équiper la cuisine, la salle du restaurant, la terrasse et le mobilier de manière à permettre le fonctionnement du restaurant : tables, chaises, meubles de rangement, etc.

L'inventaire des objets mobiliers propriété du locataire au début du contrat est établi selon les normes de l'article 15 (Inventaires des biens loués).

Art. 2 Durée et résiliation du contrat

Le contrat entre en vigueur le 1^{er} décembre 2024 et prend fin le 30 novembre 2029 soit pour une durée de 5 ans.

Le présent contrat de bail se renouvellera aux mêmes conditions pour 5 ans, sauf avis de résiliation de l'une ou l'autres des parties donné et reçu au moins une année à l'avance pour la prochaine échéance et ainsi de suite de 5 ans en 5 ans.

La résiliation doit être notifiée, par l'une ou l'autre des parties, par lettre recommandée, qui doit être en possession du destinataire au plus tard le jour du délai imparti.

A défaut, le bail est reconduit pour une durée de 5 ans, le même délai de résiliation s'appliquant au terme de la reconduction.

De plus, l'inobservation par l'une des parties des dispositions contenues dans le CO, le présent contrat et ses annexes ou tout autre avenant au bail, donne le droit à l'autre partie de résilier le présent contrat en tout temps, le cas échéant après une mise en demeure.

Art. 3 Délai de départ

A la fin du contrat, le locataire doit quitter les lieux, reprendre ses effets personnels, restituer les locaux et objets mobiliers en parfait état de propreté et d'entretien, au plus tard à midi et le jour suivant l'échéance du bail. Le locataire est responsable du préjudice pouvant résulter du non-respect de ce délai.

Art. 4 Loyer

- Le loyer est payable d'avance tous les mois, avant le 5 de chaque mois. En cas de retard de plus de 10 jours, le propriétaire peut après une vaine mise en demeure, exiger que le loyer soit acquitté trimestriellement à l'avance.

	Loyer annuel en Fr.	Loyer mensuel en Fr.
Total loyer net	63'600.00	5'300.00
Acompte chauffage/eau chaude et frais d'exploitation	12'000.00	1'000.00
Total loyer brut	75'620.00	6'300.00

- Chiffre d'affaires**

Les parties conviennent d'un loyer annuel de Fr. 63'600.00. Lorsque le chiffre d'affaires annuel (hors TVA) dépasse le loyer de base, un loyer complémentaire correspondant à 1% du chiffre d'affaires réalisé par le locataire sera dû au bailleur.

Le chiffre d'affaires correspond à toutes les ventes de marchandises et de services réalisées par le locataire dans les locaux loués, indépendamment du mode de paiement du client, du mode de livraison de la marchandise au client et du mode d'achat par le client. Le bailleur exige du locataire qu'il s'engage à effectuer toutes les ventes via des caisses enregistreuses.

Le locataire notifiera mensuellement le chiffre d'affaires obtenu jusqu'au 10 du mois suivant. En plus, il déclarera au bailleur par écrit et avec une signature juridiquement valable jusqu'au 28 février de chaque année civile le chiffre d'affaires réalisé exactement pendant l'année civile écoulée.

- Un dépôt de garantie bancaire équivalent à 6 loyers est demandé et sera constitué le premier jour du bail.

Art. 5 Droits et obligations du propriétaire

Le propriétaire s'engage à remettre au locataire les locaux qui font l'objet du contrat, ainsi que le mobilier et l'équipement figurant dans l'inventaire, dans un parfait état, permettant l'usage et l'exploitation prévus contractuellement. Le propriétaire mène une politique active en matière de développement durable.

Art. 6 Avis des défauts

Le locataire est déchu du droit d'émettre une réclamation pour ce qui a trait à l'objet du contrat ainsi que pour le mobilier et l'équipement remis selon l'inventaire lorsque les défauts n'ont pas été mentionnés dans un procès-verbal spécial, soit le formulaire d'état des lieux, établi lors de la remise des clés et signé par les 2 parties ou lorsque les défauts n'ont pas été signalés par le locataire, au propriétaire, au moyen d'une lettre recommandée adressée dans un délai de 14 jours dès l'entrée en jouissance, accompagnée d'une demande formelle de réparation à la charge du propriétaire. Il est cependant admis que les locaux sont en bon état d'utilisation.

Art. 7 Obligations du propriétaire concernant les réparations

Le propriétaire s'engage à maintenir l'objet du contrat dans un état approprié à l'usage pour lequel il a été loué et pendant toute la durée du contrat.

Art. 8 Droit de visiter les lieux

Le propriétaire, ou un représentant désigné par lui, a le droit de visiter les lieux et d'examiner les objets loués. Il peut exercer ce droit, en particulier lorsqu'il s'agit de sauvegarder les droits du propriétaire ou dans la perspective d'un renouvellement du contrat de bail ou des futurs travaux. Toutefois, le locataire devra être averti au minimum 24h à l'avance.

Art. 9 Exécution des réparations ou travaux nécessaires

Les réparations ou travaux nécessaires touchant les locaux loués et qui sont nécessaires, en particulier ceux exigés par les services de l'hygiène, sont exécutés par le propriétaire sans que le locataire puisse prétendre à une indemnité pour les inconvénients qu'il doit subir.

Le propriétaire informe préalablement le locataire de tout éventuels travaux à entreprendre.

Art. 10 Obligations du locataire

Le locataire s'engage à :

- a) Ne pas faire un autre usage de l'objet de la location que celui qui est prévu dans le contrat, de l'utiliser avec une grande diligence et de le remettre au propriétaire en parfait état au terme de la location.

- b) Ne pas apporter de modifications, lors de l'utilisation, qui peuvent avoir des conséquences dommageables au terme du contrat, ni à procéder à des transformations de quelle que nature que ce soit sans avoir obtenu, préalablement, l'accord écrit du propriétaire.
- c) Installer tous les appareils nécessaires au fonctionnement d'une cuisine performante et permettant de répondre aux exigences du cahier des charges.
- d) Indemniser le propriétaire pour toute détérioration qui frapperait l'objet loué (locaux, équipements, matériel et mobilier), qui ne découle pas d'un usage normal.
- e) Signaler au propriétaire, par lettre recommandée, tout dommage constaté. Une omission de sa part peut lui faire assumer la responsabilité des dommages en résultant.
- f) Enlever, lors de son départ, toute installation qu'il a mise en place, pendant la durée du contrat, sans avoir obtenu préalablement l'accord du propriétaire. Si l'enlèvement de telles installations oblige à réparer les planchers, sols ou murs, son coût est supporté par le locataire.
- g) Se soucier du renouvellement de la patente, l'omission de cette obligation astreignant le locataire à réparer le dommage causé. Le locataire n'a pas le droit de transformer ladite patente sans l'accord du propriétaire.
- h) Gérer personnellement et avec diligence l'exploitation, en conformité des dispositions légales actuelles et futures édictées par les autorités compétentes.
- i) Soumettre pour approbation à la Commune de Saint-Prex les enseignes et produits publicitaires souhaitant être installés.
La Commune de Saint-Prex favorise le matériel neutre, sans aucune publicité (par exemple pour les parasols)

De plus, au niveau de la typologie des prestations, la Commune de Saint-Prex attend de l'exploitant du restaurant qu'il :

- Propose du vin et bières issus de la production locale (entre autres) ;
- Propose des mets de cuisine contemporaine de qualité ;
- Propose une cuisine raffinée qui cherche à mettre à l'honneur des plats de qualité ;
- Propose une cuisine variée dans son offre mettant en valeur les produits du terroir ;
- Propose des plats de saison confectionnés entièrement au restaurant ;

Art. 11 Sous-location

Toute sous-location et cession quelle qu'elles soient sont interdites au locataire sauf accord préalable de la Commune de Saint-Prex.

Art. 12 Etat des lieux à la fin du contrat

Le locataire doit entreprendre les travaux de nettoyage et de remise en état nécessaires au terme du bail, de telle façon que son successeur puisse entrer en jouissance sans être importuné. A défaut d'un avis qui est notifié au propriétaire conformément à l'article 6, l'objet de la location est réputé avoir été remis en parfait état et apte à être exploité. Ceci implique, par conséquent, qu'il doit être restitué dans un tel état.

Art. 13 Frais d'entretien et accessoires

Tous les frais accessoires mentionnés ci-après ne sont pas inclus dans le loyer de base et doivent être payés en supplément par le locataire. Le locataire doit anticiper un acompte de ces frais accessoires jusqu'au 1^{er} de chaque mois, à hauteur de

Fr. 1'000.00 et pour la première fois au prorata du début du bail.

Relèvent des frais accessoires :

- Frais de chauffage ;
- Electricité pour l'exploitation de la chaufferie et des pompes ;
- Combustible et énergie consommés ;
- Frais d'exploitation d'énergie de substitution ;
- Nettoyage et ébouage de l'installation de chauffage ;
- Révision périodique des installations de chauffage, y compris le nettoyage et le détartrage de l'installation d'eau, des chauffe-eaux communs et des conduites ;
- Traitement de l'eau ;
- Frais administratifs

Charges d'exploitation :

- Eau et eaux usées (y compris taxes d'épuration) ;
- Electricité générale et taxes pour l'ensemble des installations communes y compris installations extérieures et enseignes, sont également compris la fourniture d'ampoules, néons et fusibles ;
- Evacuation et élimination des ordures et déchets y compris taxes ;
- Tous les frais en relation avec l'exploitation de la chose louée, avec les surfaces ainsi que les infrastructures réservées à l'usage commun ou public pour l'usage, la maintenance et l'entretien des :
 - Installations de ventilation, y compris remplacement des filtres ;
 - Séparateur de graisses ;
 - Installations de production de froid ;
 - Vidange, curage et nettoyage des canalisations et fosses ;

Le bailleur établit annuellement un décompte des frais accessoires effectifs dont le solde est à régler dans les 30 jours suite à la présentation du décompte. Sur la base du décompte, le bailleur peut proposer un nouveau montant pour les acomptes et ce, également pendant la durée minimale de contrat.

Le décompte, respectivement la répartition des frais accessoires sur les différents locataires, est établi selon une clé de répartition fixée.

Après s'être annoncé auprès du bailleur, le locataire est autorisé à consulter le décompte global avec les justificatifs de facture pendant 30 jours à partir de la facturation durant les horaires habituels de bureau. Si aucune opposition n'est faite par écrit pendant ce délai légal, le décompte global est considéré comme reconnu.

Art. 14 Blanchissage

Le locataire est seul compétent.

Art. 15 Inventaire des biens loués

L'équipement fourni par le propriétaire fait l'objet d'un inventaire qui est joint au bail.

Art. 16 Entretien de l'inventaire

Pour les objets mentionnés dans l'inventaire, l'usure résultant de l'usage normal des objets inventoriés doit être supportée par le propriétaire qui assume le remplacement par des objets présentant les mêmes qualités. En revanche, le remplacement par une qualité comparable et l'entretien incombent au locataire si les objets ont été endommagés à la suite d'une utilisation non conforme.

Art. 17 Acquisitions nouvelles

Le propriétaire verse une indemnité correspondant à la valeur d'exploitation des acquisitions nouvelles effectuées par le locataire, bénéficiant d'une autorisation écrite du propriétaire, destinées à compléter l'inventaire initial.

Art. 18 Restitution de l'inventaire mobilier

Lors de la résiliation du contrat, respectivement du bail, le locataire doit complètement restituer le mobilier en nature et en nombre, en très bon état, ainsi que tous les autres objets figurant dans l'inventaire signé par les deux parties. Il est tenu compte d'une dépréciation normale ainsi que de la disparition éventuelle de certains objets, conformément aux dispositions de l'article 16. Le locataire a le choix de payer les objets manquants ou endommagés, à leur valeur d'exploitation, ou alors de les remplacer en nature par une qualité comparable.

Le propriétaire a le droit d'exiger le remplacement ou le paiement des clés qui ne sont pas rendues. Il peut aussi exiger le remplacement de la serrure.

Art. 19 Matériel d'exploitation

Tout le petit matériel d'exploitation (vaisselle) est à la charge du locataire.

Art. 20 Temps d'ouverture du restaurant

L'établissement devra rester ouvert toute la journée. Les jours de fermeture pour congé hebdomadaire ou vacances annuelles sont à fixer d'entente avec le bailleur.

Art. 21 Indemnité en cas de rupture de bail

Lors d'une rupture de bail, en cours de période ou à l'échéance, aucune indemnité ne peut être exigée par le locataire.

Art. 22 Dommages et intérêts en cas de résiliation anticipée du contrat

Si le contrat est résilié prématurément, la partie qui provoque cette résiliation doit couvrir entièrement le dommage à son partenaire.

Lorsque les contractants n'ont pas fixé le montant de l'indemnité et qu'ils n'arrivent pas à s'entendre, ils conviennent de saisir les commissions paritaires de conciliation instituées. L'indemnité de rupture correspond à la moitié d'un loyer annuel. Demeurent réservés les dommages et intérêts supplémentaires.

Art. 23 Assurances

- a) Le bailleur conclut à ses frais, les assurances usuelles de responsabilité civile et de choses ainsi qu'incendie et risques liés aux éléments naturels pour l'immeuble.
- b) Les assurances pour l'exploitation de son affaire, telles que vol, responsabilité civile, interruption d'exploitation, personnel et mobilier ainsi que les assurances

pour l'entreposage des marchandises, etc. doivent être conclues par le locataire et sont à sa charge. La conclusion d'une assurance responsabilité civile est obligatoire. Sur demande du bailleur, le locataire s'engage à conclure une assurance responsabilité civile et de documenter le versement ininterrompu des primes correspondantes. De même, tous les autres investissements et installations payés et réalisés directement par le locataire sont à assurer.

- c) Le locataire doit faire assurer son mobilier, matériel, etc, contre l'incendie et les risques liés aux éléments naturels.
- d) Le bailleur ne porte aucune responsabilité pour les vitrines, enseignes lumineuses, etc. Il incombe au locataire de s'assurer suffisamment contre de tels dommages.

Art. 24 Circonstances juridiques et extraordinaires

Si, à la suite d'une faute qu'il a commise, le locataire se voit signifier le refus de l'octroi de la patente, son retrait ou une restriction dans l'exploitation, en vertu d'une décision des autorités compétentes, le propriétaire est en droit de résilier le contrat de bail avec effet immédiat et de réclamer les dommages et intérêts au locataire.

Art. 25 Patente d'établissement

Si l'accord du locataire est requis, en vertu des dispositions de droit public cantonal pour l'octroi ou la transmission de la patente au niveau locataire, au terme du bail, la signature du présent contrat implique dès maintenant son acceptation. La taxe non échue assumée par le locataire lui est remboursée par son successeur, au prorata temporis, sauf dispositions de droit public cantonal stipulant expressément une autre façon de faire.

Art. 26 Procédure de conciliation

Les parties soumettent tout différend résultant de l'interprétation ou de l'exécution de ce contrat aux commissions paritaires de conciliation instituées. Celles-ci convoqueront les parties à une séance de conciliation. Si un arrangement n'intervient pas, le recours à la voie judiciaire est réservé.

Art. 27 For juridique

Pour tout conflit et toute contestation surgissant dans le cadre de l'application du présent contrat, le for juridique est à Saint-Prex, lieu de situation des locaux commerciaux concernés. Les parties affirment que leur attention a été expressément attirée sur ce point.

Art. 28 Code des obligations

Les dispositions du code des obligations régissant le bail à loyer sont applicables pour tout ce qui n'est pas expressément stipulé dans le présent contrat.

Art. 29 Dispositions particulières

Avec l'accord des deux contractants, les dispositions du présent bail à loyer peuvent être revues en tout temps.

Conclu et signé en 2 exemplaires

Le locataire :

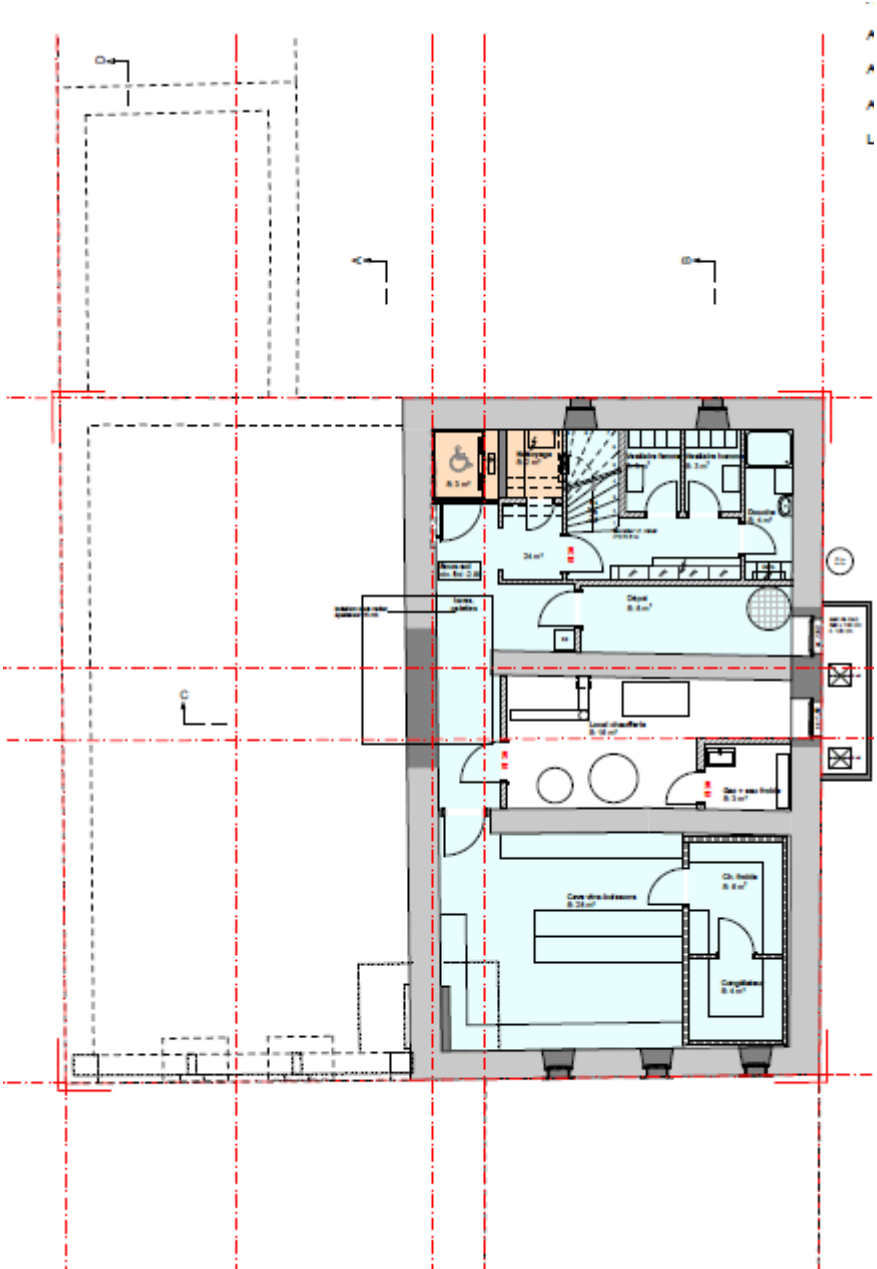
Le bailleur :

Saint-Prex, le

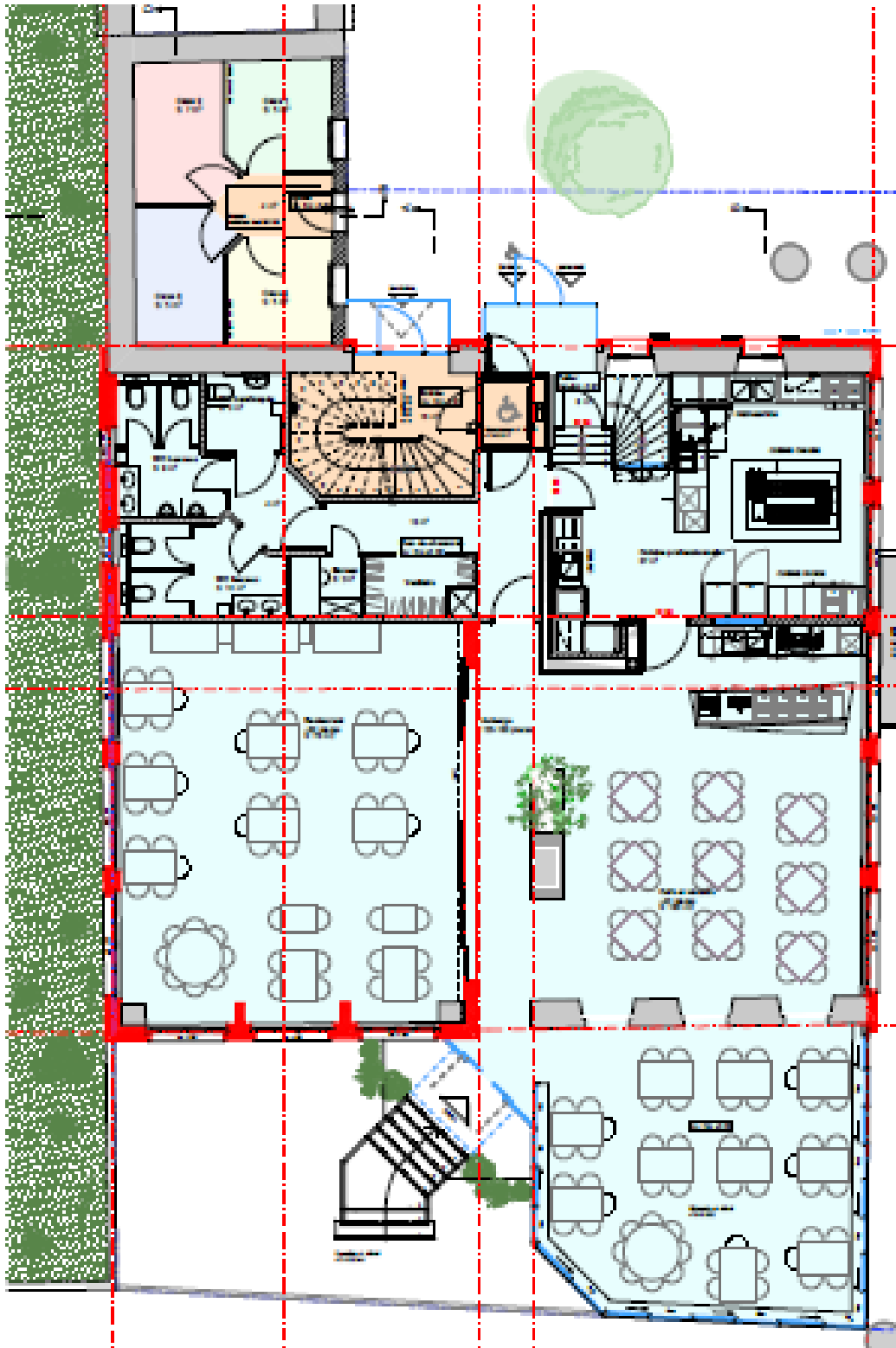
10. ANNEXES

Plans

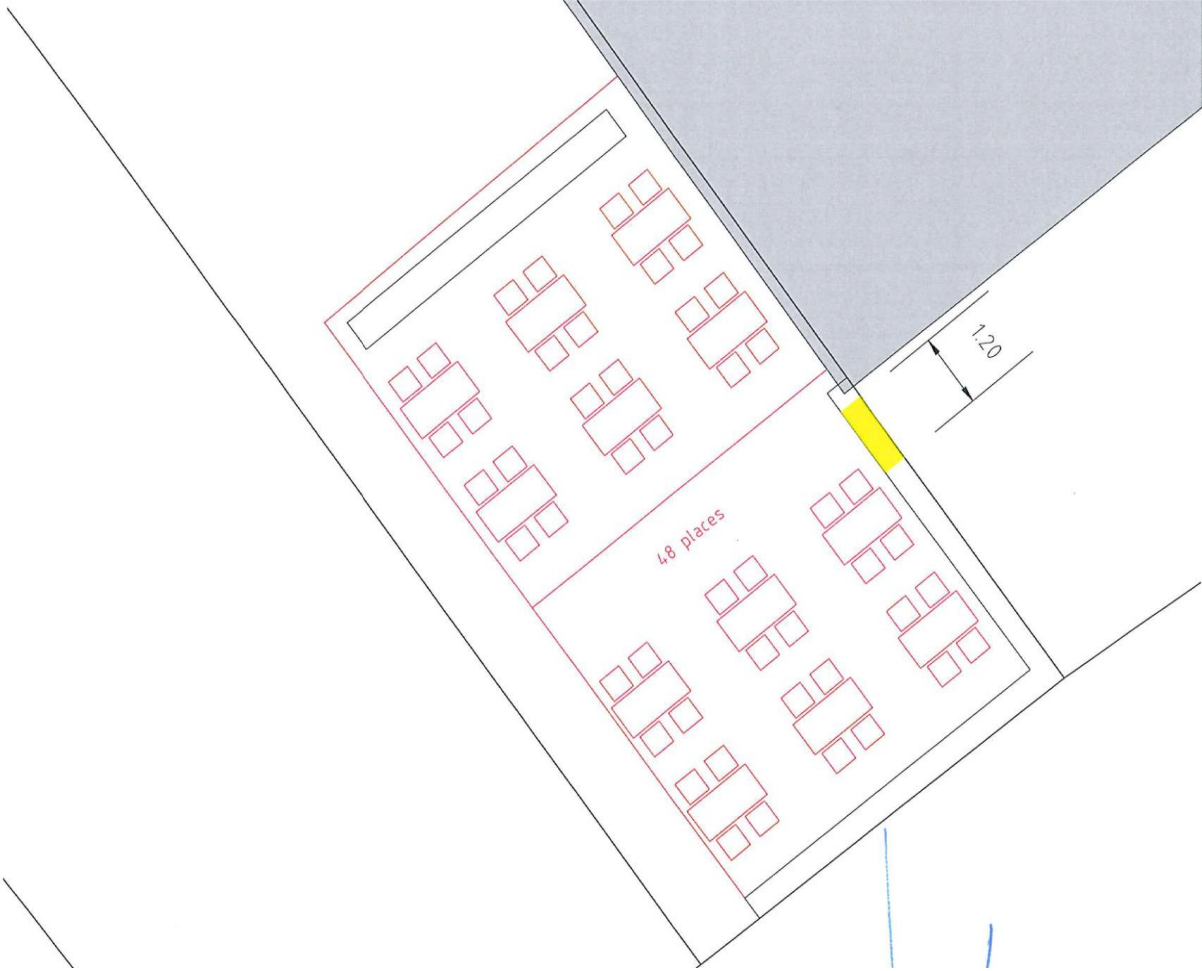
Sous-sol



Rez-de-chaussée



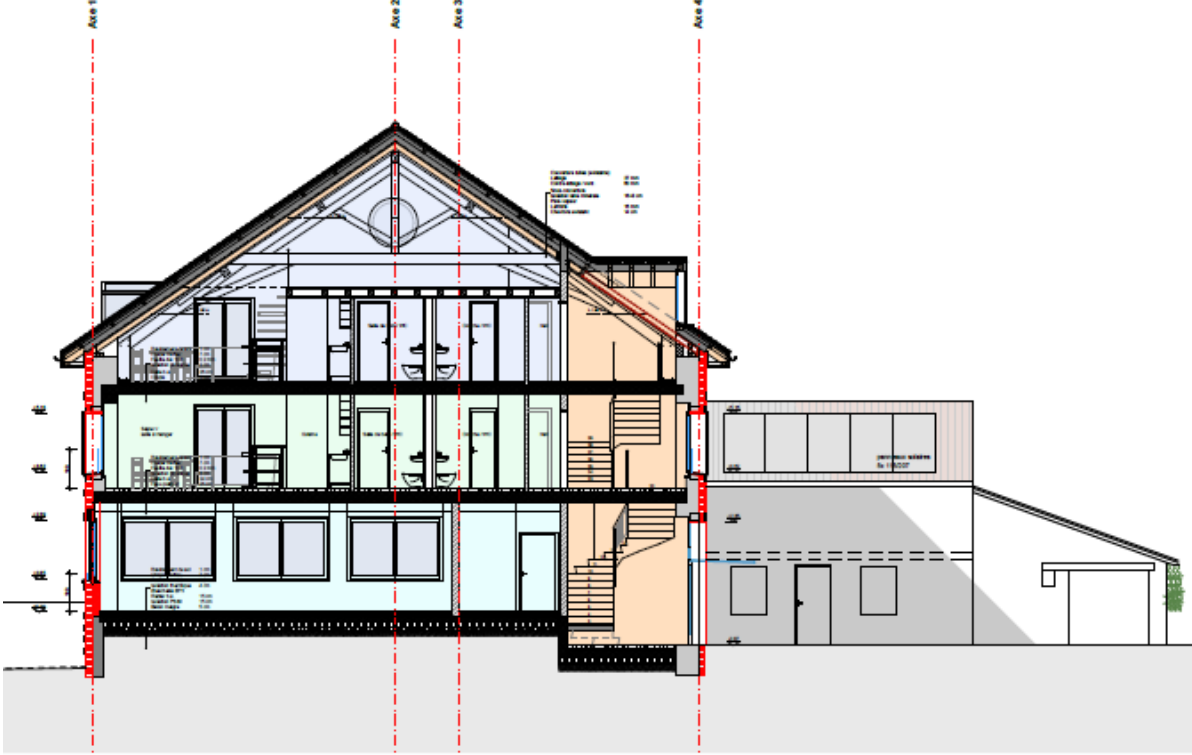
Terrasse



Coupe AA



Coupe BB





FACADE SUD
1/200



FACADE OUEST
1/200



FACADE NORD
1/200



FACADE EST
1/200