NATIONAL CAPITAL COMMISSION
COMMISSION DE LA CAPITALE NATIONALE

Demande de déclarations d'intérêt du domaine Mackenzie King

EXPLOITANTS DES BISTROS DE LA CCN

PROJET PILOTE
2023

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION 4
Emplacement du domaine Mackenzie-King 4
INTERPRÉTATION 5
DÉFINITIONS 5
CONFIDENTIALITÉ 7
EXAMEN DES DOCUMENTS 8
AUTORITÉ RESPONSABLE DE L'ACCORD DE CONCESSION 8
PRÉPARATION DE LA PROPOSITION 9
SOUMISSION DE LA PROPOSITION 9
DÉNOMINATION SOCIALE 9
RÉVISION DE LA PROPOSITION 10
DROITS RÉSERVÉS 10
LIMITATION DE LA RESPONSABILITÉ 11
ATTRIBUTION DU CONTRAT 11
RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX 12
Durée proposée de l'accord de concession 12
Conception 13
Exclusivités 13
Utilisation des lieux loués 14
Permis 14
Langues officielles 15
Accord de concession 15
Loyer proportionnel 15
ÉVALUATION DE LA PROPOSITION 16
Exigence obligatoire 16
Autres exigences de la proposition 16
Lieux loués 17
Emplacement du domaine Mackenzie-King 17
Concept de conception préliminaire du domaine 20

Formulaire de proposition 21
Évaluation de la proposition..... 27

INTRODUCTION

Grâce à un partenariat avec des entrepreneurs locaux en restauration, la Commission de la capitale nationale (CCN) a lancé l'initiative de bistros en 2019, en aménageant sur des terrains riverains et dans des parcs urbains d'Ottawa des cafés éphémères faits de conteneurs d'expédition réutilisés. Grâce à l'exploitation réussie aux rapides Remic, au ruisseau Patterson et au parc de la Confédération, ainsi qu'au lancement du projet pilote de Barge Bistro, la CCN envisage maintenant d'étendre l'exploitation des bistros au domaine Mackenzie-King dans le parc de laGatineau.

Emplacement du domaine Mackenzie-King

Au cœur du parc de la Gatineau dans le secteur de Chelsea, le domaine Mackenzie-King (MKE) est un lieu riche en histoire entouré d'un aménagement paysager et d'une sylviculture magnifique. Ce domaine rural est le précieux héritage de l'ancien premier ministre William Lyon Mackenzie King, à qui la propriété a appartenu pendant près de 50 ans. En raison de l'adaptation du café existant du domaine en un lieu de style bistro de la CCN, la CCN est à la recherche d'un exploitant de café qui peut présenter un menu de repas sophistiqué, tout en étant favorable aux familles, pouvant être pris à l'intérieur, à l'extérieur et à emporter. Veuillez noter que les soumissionnaires intéressés soumissionneront pour l'exploitation de la cuisine et du café existants, qui doivent être aménagés selon la marque Bistro de la CCN, plutôt que d'être exploités à partir d'un conteneur d'expédition recyclé sur ce site.

Les soumissionnaires soumissionneront afin d'obtenir l'emplacement d'exploitation du MKE pour une période de deux (2) ans du projet pilote, avec une option de prolongation de deux (2) ans supplémentaires à la discrétion de la Commission de la capitale nationale et sous réserve des approbations requises.

Les soumissionnaires doivent présenter une proposition d'au plus dix (10) pages dans la langue de leur choix, soit le français ou l'anglais, dans laquelle ils doivent indiquer leur plan pour assurer le succès de l'exploitation du bistro du domaine Mackenzie-King.

INTERPRÉTATION

Dans cette demande de déclaration d'intérêt, les mots au singulier incluent le pluriel et vice versa, les mots au masculin comprennent le féminin et vice versa, les mots désignant un genre incluent tous les genres, et les mots désignant des personnes comprennent les entreprises et vice versa. Tous les termes en majuscules dans les documents de la présente proposition doivent avoir le sens donné à ces termes dans l'accord de concession, sauf si le contexte indique autrement.

DÉFINITIONS

Revenu brut :

1. Le montant total du prix de vente, en espèces ou autrement, de toutes les ventes (y compris les locations, le troc ou la location à bail) de marchandises et de services et de toutes les autres recettes, quelle qu'en soit la nature, à l'égard de toutes les activités menées à partir des lieux loués, bien que les commandes puissent être exécutées ailleurs ;
2. Tout revenu de location provenant de guichets automatiques et de tout autre distributeur automatique dont le revenu de location est tiré ;
3. Toutes les ventes effectuées par un sous-locataire, un concessionnaire, un titulaire de licence, un distributeur automatique, un appareil payant ou autre sur les lieux loués ;
4. Toute assurance, réclamation pour biens endommagés, garantie ou autre produit reçu en remplacement du revenu qui serait autrement inclus dans les revenus bruts;
5. Tous les dépôts faits sur des marchandises et des services achetés sur les lieux loués et non remboursés aux acheteurs ; (vi) le prix de vente de tous les chèques-cadeaux;
6. Tous les frais d'étalage, les frais de présentation, les contreparties promotionnelles, les rabais ou autres paiements reçus par le locataire pour l'entreposage, la promotion ou la publicité de tout produit ;
7. Toutes les autres recettes et tous les comptes débiteurs (y compris tous les intérêts, les versements et les frais financiers) de toutes les activités menées sur les lieux loués.

Chaque vente par versement ou à crédit sera incluse et traitée comme une vente au plein prix au cours du mois où la vente est effectuée, que le locataire reçoive ou non le paiement. Aucune déduction n'est permise pour les comptes de crédit non perçus ou non recouvrables. Les transactions par l'entremise d'un site Web du locataire ou d'une filiale du locataire, où les ventes sont générées par un terminal informatique situé sur les lieux loués ou réalisées à partir des lieux loués, seront incluses dans le revenu brut. Les remboursements qui se rapportent à une vente effectuée par l'entremise d'un terminal informatique situé sur les lieux loués ou réalisés à partir des lieux loués seront déduits du revenu brut seulement dans la mesure où la vente était auparavant incluse dans le revenu brut.

Accord de concession : Un contrat par lequel les lieux loués sont cédés à un autre pour une durée déterminée.

Lieux loués : Les emplacements décrits, identifiés et marqués à l'annexe « A »; cela comprend tous les autres emplacements identifiés pour l'exploitation. Le propriétaire se réserve le droit, à son entière discrétion, de modifier l'emplacement, la configuration et la taille des lieux loués.

Améliorations locatives :

1. Toutes les améliorations, les accessoires, les installations, les modifications et les ajouts apportés de temps à autre aux lieux loués, en plus, au-delà ou en remplacement des réparations et de l'entretien courants de l'immeuble, y compris la menuiserie préfabriquée et les unités murales fixées, les portes, la quincaillerie, les appareils d'éclairage, la moquette et les autres revêtements de sol appliqués, ainsi que le matériel de chauffage, de ventilation et de climatisation et les autres services de bâtiment; et
2. Les modifications, les améliorations et l'équipement fabriqués ou installés au profit exclusif du locataire ailleurs dans le cadre du projet.

Propriétaire : La Commission de la capitale nationale et son mandataire.

Coûts d'exploitation : Relativement à tout exercice, le total de tous les coûts, de toutes les dépenses et sommes, engagés ou accumulés pendant cet exercice pour la propriété, la gestion, l'exploitation, l'administration, l'entretien, la réparation, le maintien en bon état, l'assurance, la supervision, la décoration, le nettoyage et l'amélioration des lieux loués ainsi que la détermination et la répartition de ces coûts, dépenses et sommes, qu'ils soient engagés ou accumulés par le propriétaire ou au nom de ce dernier ou par l'agent du propriétaire ou au nom de ce dernier, y compris, sans limitation et sans double emploi :

1. le coût de toute l'assurance requise pour exploiter les lieux loués;

2. le coût de location ou de location à bail de tout l'équipement loué ou loué à bail acquis pour l'exploitation ou l'entretien des lieux loués, comme des salles de bain temporaires.

Locataire : Le soumissionnaire retenu pour l'un des lieux loués.

CONFIDENTIALITÉ

Tous les documents et renseignements obtenus par le soumissionnaire, les partenaires commerciaux du soumissionnaire, les représentants et les autres tiers associés au soumissionnaire relativement à la présente proposition, sont la propriété du propriétaire, doivent être traités comme confidentiels et ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que pour répondre à la présente proposition et pour remplir toute entente subséquente avec le propriétaire. Sur demande, tous ces documents et renseignements, ainsi que les copies de ceux-ci, doivent être retournés au propriétaire.

Les soumissionnaires ne divulgueront pas, sans l'approbation écrite préalable du propriétaire, les détails relatifs à leur proposition et au processus de sélection, en tout ou en partie, à des partenaires commerciaux, représentants ou autres tiers associés au soumissionnaire relativement à cette proposition, sauf à ceux à qui la divulgation est nécessaire relativement à cette proposition et qui ont accepté d'être liés par les obligations de confidentialité en vertu de cette proposition. Les soumissionnaires ne doivent pas publier de communiqué ou d'autre annonce publique concernant les détails de leur proposition, de la présente proposition et du processus de sélection sans l'approbation écrite préalable du propriétaire.

Les soumissionnaires doivent s'assurer que le soumissionnaire, ses partenaires commerciaux, ses représentants et les autres tiers associés au soumissionnaire à l'égard de cette proposition ne divulguent ou ne diffusent en aucun temps les renseignements qui leur sont fournis par le propriétaire ou son agent, ou tout renseignement obtenu relativement à cette proposition, sans le consentement écrit préalable du propriétaire.

Toute violation de cette disposition entraînera le rejet de la proposition du soumissionnaire et l'exclusion de toute autre participation à ce processus de propositions.

EXAMEN DES DOCUMENTS

En soumettant une proposition, le soumissionnaire convient d'avoir déterminé l'étendue de ses obligations en vertu de cette proposition et de toute entente subséquente, par le calcul et l'examen des documents relatifs à cette proposition. Le soumissionnaire ne peut, sous quelque prétexte que ce soit, faire une réclamation en raison d'erreurs ou d'omissions qui pourraient exister dans les documents et les plans associés à cette proposition.

AUTORITÉ RESPONSABLE DE L'ACCORD DE CONCESSION

Toutes les demandes de renseignements et les questions concernant la présente proposition et l'achèvement d'une proposition doivent être adressées, par écrit, à l'autorité responsable de l'accord de concession suivante :

Christopher Hetherington ou Julie Goulet
CCN, Gestion des propriétés commerciales
202-40 rue Elgin, Ottawa, ON K1P 1C7
Email: christopher.hetherington@ncc.ccn.ca ou julie.goulet@ncc-ccn.ca

Les réponses aux questions seront fournies au meilleur de la capacité et des connaissances de l'autorité responsable de l'accord de concession et le plus rapidement possible. Toutefois, il n'existe aucune obligation de répondre aux questions.

Veuillez-vous assurer que l'autorité responsable de l'accord de concession fournit un reçu électronique confirmant la réception de la proposition.

PRÉPARATION DE LA PROPOSITION

1. Le soumissionnaire doit se conformer à toutes les exigences obligatoires ;
2. Le soumissionnaire doit démontrer sa compréhension des exigences énoncées dans le document de renseignements de la proposition, ainsi que sa capacité de satisfaire ces exigences ;
3. La proposition doit traiter de façon complète et approfondie chaque élément des exigences décrit dans le document de renseignements sur la proposition.

SOUMISSION DE LA PROPOSITION

Il incombe exclusivement au soumissionnaire de faire ce qui suit :

1. Retourner un original signé numériquement de la proposition ;
2. Retourner l'annexe « C » remplie et signée – Formulaire de proposition
3. Acheminer la proposition à l'autorité responsable de l'accord de concession ;
4. S'assurer que la dénomination sociale complète et les coordonnées du soumissionnaire sont clairement visibles sur la proposition ;
5. Fournir une proposition complète et suffisamment détaillée, y compris tous les détails demandés qui permettront une évaluation complète ;
6. Livrer sa proposition à autorité responsable de l'accord de concession appropriée.

Les propositions reçues le ou avant la date et l'heure de clôture précisées deviendront la propriété du propriétaire et ne seront pas retournées. Toutes les propositions seront traitées comme confidentielles jusqu'à leur ouverture.

DÉNOMINATION SOCIALE

Les propositions doivent indiquer clairement la dénomination sociale complète, l'adresse et le numéro de téléphone du soumissionnaire. Les propositions doivent être signées au-dessus du nom dactylographié ou imprimé du signataire et du titre de ce dernier. Le signataire a le pouvoir de lier le soumissionnaire à la proposition présentée.

RÉVISION DE LA PROPOSITION

Il est interdit de modifier les propositions après leur présentation au propriétaire.

DROITS RÉSERVÉS

Aux fins de l'évaluation des propositions, le propriétaire n'est pas tenu de faire l'une ou l'ensemble des choses suivantes :

1. Demander des précisions à l'égard de toute information ou donnée fournie par le soumissionnaire ou une confirmation de celle-ci;
2. Communiquer avec toute référence fournie par le soumissionnaire;
3. Interroger le soumissionnaire ou toute personne proposée par celui-ci.

Le propriétaire se réserve le droit d'accepter ou de rejeter toute proposition; de renoncer aux irrégularités et aux détails techniques; d'entamer des négociations avec les soumissionnaires sur l'ensemble ou une partie de leur proposition; de demander une nouvelle proposition; et d'annuler ou de publier de nouveau cette demande de déclaration d'intérêt à sa seule et entière discrétion. Toute réponse reçue peut ou non être rejetée par le propriétaire, selon la concurrence disponible et les exigences du propriétaire. Le propriétaire se réserve le droit de négocier avec le seul soumissionnaire ayant présenté une proposition recevable pour obtenir le meilleur rapport qualité-prix.

Il n'y a aucune obligation de la part du propriétaire d'attribuer les lieux loués au soumissionnaire dont le prix est le plus élevé et il se réserve le droit de conclure une entente dans le cadre d'une entente négociée, qui est la plus avantageuse, et dans l'intérêt supérieur du propriétaire. Le propriétaire est le seul juge de la proposition et de l'entente négociée qui en résulte, dans son meilleur intérêt, et la décision du propriétaire sera définitive. Le propriétaire se réserve également le droit d'enquêter, au besoin, sur la capacité de tout soumissionnaire d'exploiter les lieux loués. Le soumissionnaire doit fournir au propriétaire les renseignements qu'il juge nécessaires pour prendre cette décision. Le propriétaire se réserve le droit de modifier par la suite l'accord de concession en fonction du rendement du soumissionnaire ou des besoins du propriétaire.

Le soumissionnaire convient que l'exercice de tout droit décrit dans les présentes ne doit pas entraîner de responsabilité de la part du propriétaire pour tout dommage ou toute

réclamation présentée par un soumissionnaire en raison de ce fait, et qu'il ne doit pas non plus exercer de recours de quelque nature que ce soit contre le propriétaire pour cette raison.

LIMITATION DE LA RESPONSABILITÉ

Le propriétaire n'accepte aucune responsabilité à l'égard de toute information ou de tout conseil offerts verbalement ou de toute erreur ou omission, qui peut se trouver dans le présent document ou toute documentation, divulguée ou autrement fournie par ou avec le document de renseignements sur la proposition. Le propriétaire ne fait aucune déclaration ou ne donne aucune garantie, expresses ou implicites, quant à l'exhaustivité ou à l'exactitude de ce document de renseignements sur la proposition et de toute documentation à l'appui, ou de toute information ou opinion contenue dans les présentes. Toute utilisation des renseignements pour la proposition ou de toute information ou opinion contenues dans les présentes, ou de la documentation divulguée ou fournie d'une autre façon par ou avec le présent document, ou tout recours à ces derniers, est au risque du soumissionnaire, et le propriétaire n'est pas responsable de toute action, tout coût, toute perte, tout dommage, tout préjudice et toute responsabilité de quelque nature que ce soit de la part de toute personne qui en découle. Il incombe au soumissionnaire d'obtenir ses propres conseils juridiques, comptables et autres à l'égard de sa proposition.

ATTRIBUTION DU CONTRAT

Le propriétaire présume que le soumissionnaire a lu le document de la demande de déclaration d'intérêt.

Si un accord de concession est accordé au soumissionnaire à la suite de sa proposition en vertu de ce document de renseignements sur la proposition, l'accord de concession qui en résulte comprendra les modalités détaillées dans la proposition, cependant le propriétaire a l'intention de faire preuve d'une certaine souplesse à l'égard desdites modalités afin de conclure un accord de concession mutuellement acceptable. Le propriétaire n'a pas l'intention de permettre des modalités nouvelles ou modifiées de manière importante. Si un accord de concession ne peut être négocié avec le soumissionnaire qui s'est classé au premier rang, le propriétaire se réserve le droit de mettre fin aux négociations avec ce soumissionnaire et d'entamer des négociations en vue de conclure un accord de concession avec le soumissionnaire qui s'est classé au rang suivant ou de ne pas conclure d'accord avec l'un ou l'autre des soumissionnaires.

Le propriétaire ne doit faire l'objet d'aucune obligation envers tout soumissionnaire de quelque manière que ce soit jusqu'à ce qu'un accord de concession ait été dûment signé.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX :

Durée proposée de l'accord de concession

Emplacement du domaine Mackenzie-King

L'objectif est que l'accord de concession s'étende sur une période pilote de deux (2) ans à compter du 12 Mai 2023 (la « date de début ») et jusqu'au 27 octobre 2024, avec une option de prolongation de deux (2) années supplémentaires, à la discrétion de la Commission de la capitale nationale et sous réserve des approbations requises.

Veuillez noter que ces dates proposées sont susceptibles d'être modifiées et dépendent de la réception de toutes les approbations requises.

Le propriétaire a le droit, à son entière discrétion, de prolonger l'accord de concession pour des périodes successives et de modifier la date de début. Les saisons d'exploitation et les dates proposées sont assujetties aux restrictions liées à la COVID-19, aux recommandations de santé publique et aux conditions météorologiques. À ce titre, la CCN se réserve le droit d'ajuster et/ou d'annuler quelque date que ce soit durant la saison d'exploitation.

Conception

Emplacement du domaine Mackenzie-King

Le locataire exercera ses activités à partir des installations déjà présentes sur le domaine Mackenzie-King. Il devra être adapté pour être en harmonie avec l'initiative du bistro de la CCN (voir l'annexe « B »). Étant donné son emplacement au sein d'un édifice patrimonial reconnu par le gouvernement fédéral, la CCN est à la recherche d'exploitants qui peuvent faire une proposition compatible avec la vocation culturelle et l'atmosphère du site, tout en offrant une expérience adaptée aux visiteurs qui désirent des options de pique-nique et des repas pouvant être pris à l'intérieur, à l'extérieur et à emporter. Les lieux loués comprendront le restaurant existant, y compris la cuisine, le comptoir de vente, ainsi que des espaces intérieurs et extérieurs pour s'asseoir.

Après l'examen et l'évaluation des propositions, la CCN organisera une visite des lieux pour examiner les locaux loués et l'équipement fourni par la CCN.

L'aménagement et la conception peuvent être modifiés en raison de l'apport du locataire, de l'examen et de l'approbation du propriétaire et des conditions propres au lieu. Veuillez noter que toutes les modifications à l'aménagement ou à la conception seront soumises à l'évaluation et aux considérations patrimoniales.

Exclusivités

L'objectif est que le propriétaire établisse des contrats avec des fournisseurs de bière, de vin et d'alcool afin d'avoir des droits exclusifs sur les lieux loués.

Le soumissionnaire retenu convient que seules les boissons alcooliques du fournisseur sélectionné seront servies et vendues sur les lieux loués. La CCN garantira que les produits visés par des contrats d'exclusivité seront vendus au soumissionnaire par le fournisseur aux prix de gros habituels de l'industrie.

Utilisation des lieux loués

Le locataire exploitera et mènera ses activités sur les lieux loués de façon appropriée et conforme aux pratiques commerciales de manière à se conformer à toutes les exigences des autorités sanitaires et des autorités provinciales, municipales et fédérales et en utilisant de bonnes pratiques de gestion et, à cet égard, le locataire doit :

1. Entretenir, renouveler et remplacer ses accessoires sur les lieux loués afin qu'ils conviennent aux activités commerciales du locataire ;
2. Mener ses activités de façon continue, active et diligente dans l'ensemble des lieux loués, d'une manière à jour, de première classe et digne de confiance, en fonction de la nature des lieux loués ;
3. Maintenir sur les lieux loués un stock complet de marchandises afin que l'entreprise du locataire sur les lieux loués produise le montant maximal des ventes ;
4. S'assurer que la disposition des vitrines est soignée. Le locataire laissera les vitrines et les enseignes lumineuses (le cas échéant) allumées pendant les heures normales d'ouverture. Le locataire ne doit pas placer, suspendre, afficher ou apposer des produits ou des éléments d'affichage sans le consentement écrit préalable du propriétaire.
5. Veiller à ce que les lieux loués, les éléments d'affichage, les auvents et les marquises, l'espace autour de la concession à une distance maximale de 6 mètres (20 pieds) et les autres zones adjacentes aux lieux loués soient propres et exempts de déchets et d'autres obstacles, et se conformer aux lois régissant l'état ou la propreté des lieux loués.
6. Recevoir l'approbation écrite préalable du propriétaire pour tous les travaux de construction et les éléments d'affichage indiquant un projet de construction ou de reconstruction

Permis

Le locataire demandera toute licence liée à l'exploitation des lieux loués, notamment : Inspections sanitaires, manipulation des aliments, inspection de la salubrité des aliments et permissions de la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario (CAJO) ou de la Régie des alcools, des courses et des jeux du Québec (RACJ).

Le soumissionnaire retenu doit être admissible au permis d'alcool de l'autorité compétente et obtenir ce permis.

Langues officielles

Le locataire doit veiller à ce que tous les biens, services et renseignements (y compris tous les menus) mis à la disposition du public ou des clients soient fournis dans les deux langues officielles du Canada.

Accord de concession

Le propriétaire doit préparer l'accord de concession à conclure entre le propriétaire et le soumissionnaire retenu, en fonction du formulaire standard du propriétaire et des modalités spécifiques de la proposition qui y est incorporée. Le soumissionnaire retenu doit signer et retourner l'accord de concession au propriétaire dans les dix (10) jours suivant sa réception. L'accord de concession ne doit entrer en conflit avec aucune des modalités de la proposition du soumissionnaire, mais le soumissionnaire retenu reconnaît que les modalités seront considérablement précisées dans l'accord de concession.

Il est prévu que le contrat de location soit absolument net pour le propriétaire. Le propriétaire a le droit de recevoir le plein montant du loyer en toutes circonstances. Le locataire doit effectuer tous les paiements qu'il est tenu de faire en vertu du présent accord de concession au moment convenu et sans demande préalable pour cette raison et sans déduction, réduction, compensation ou indemnisation. Le locataire est responsable de tous les coûts ou obligations relatifs aux lieux loués, à l'exception des questions qui relèvent de la responsabilité du propriétaire conformément à une disposition expresse du présent accord de concession. Sans limiter la généralité de ce qui précède, dans les cas où une question est désignée comme relevant de la responsabilité du locataire, cette responsabilité doit comprendre la responsabilité de tous les coûts et dépenses connexes.

Loyer proportionnel

1. Le loyer proportionnel correspond à vingt pour cent (20 %) des ventes brutes payables en versements mensuels en arriérés;
2. Au plus tard le quinzième jour du deuxième et de chaque mois civil suivant la fin de la période et du mois suivant la fin de la période, le locataire remet au propriétaire une déclaration écrite, sous une forme acceptable pour le propriétaire et certifiée correcte par le locataire, indiquant de façon assez détaillée le revenu brut du mois précédent; et
3. Le propriétaire a le droit, à tout moment et de temps à autre, de disposer de la totalité ou d'une partie des documents comptables et des procédures du locataire, ou de toute autre personne ayant une incidence sur la détermination du revenu brut, vérifiés ou examinés par un comptable ou un professionnel qualifié indépendant désigné par le propriétaire.

ÉVALUATION DE LA PROPOSITION

En dix (10) pages maximum, le soumissionnaire doit présenter une proposition qui répond aux exigences ci-dessous. Le soumissionnaire peut se reporter à l'annexe « C » pour accéder au formulaire de proposition à remplir et à retourner à l'autorité responsable de l'accord de concession. Veuillez consulter l'annexe « D » pour obtenir de plus amples renseignements sur l'évaluation des propositions.

Exigence obligatoire

La CCN examinera toutes les propositions soumises et pourrait collaborer davantage avec les soumissionnaires éventuels si la proposition répond à chacune des exigences obligatoires suivantes.

1) **Langues officielles :** La proposition soumise démontre clairement la capacité de fournir des offres publiques ou des communications dans les deux langues officielles.

2) **Reconnaissance et acceptation de la structure de location :** Veuillez consulter le modèle de location proportionnel ci-dessus.

La CCN peut demander des renseignements supplémentaires aux soumissionnaires si les exigences minimales obligatoires ne semblent pas clairement respectées.

Autres exigences de la proposition

En dix (10) pages maximum, présenter une proposition qui répond aux exigences ci-dessous dans l'ordre suivant avec des titres clairement définis (voir l'annexe « C » pour accéder au formulaire de proposition) :

Expérience en matière d'exploitation

Démontrer la capacité d'exploiter un service de concession ou un café. Donnez des exemples d'emplacements et d'entreprises qui connaissent actuellement du succès, de compréhension des chaînes d'approvisionnement et de la logistique et de l'exploitation quotidienne- -d'une entreprise.

Personnel

Soumettre des informations relatives aux compétences et à l'expérience du personnel qui sera affecté aux lieux loués. Les présentations peuvent comprendre les curriculum vitæ, les documents d'attestation, les compétences linguistiques et les références. Veuillez-vous reporter aux **exigences obligatoires nº 1**.

Menu

Soumettre un menu des aliments et boissons offerts sur les lieux loués de la concession. Les soumissionnaires sont fortement encouragés à intégrer des produits locaux et des entreprises locales.

Initiatives durables

Soumettre les initiatives durables associées à l'exploitation des lieux loués. La présentation peut inclure : l'équipement écoénergétique, les routines de nettoyage, etc.

Lieux loués

Emplacement du domaine Mackenzie-King

Le domaine Mackenzie-King est l'ancienne résidence d'été du dixième premier ministre du Canada, William Lyon Mackenzie King. Bien qu'il soit imprégné d'histoire, il s'agit également d'une propriété patrimoniale située au cœur du parc de la Gatineau. Il offre un cadre naturel ainsi qu'une expérience liée au patrimoine culturel.

Les visiteurs peuvent profiter de magnifiques jardins, de ruines historiques, de chalets historiques, de plusieurs sentiers de randonnée pédestre et de services alimentaires, qui font partie de l'expérience du visiteur au domaine Mackenzie-King depuis 1962. L'importance historique et la beauté naturelle du domaine et du paysage environnant attirent en moyenne 50 000 visiteurs par saison (de mai à octobre).

Cet emplacement comprend ce qui suit :

- Restaurant existant avec espace cuisine dédié, d'un comptoir de vente et d'espaces intérieurs et extérieurs pour s'asseoir
- Superbe aménagement paysager et ruines historiques sur le site
- Important achalandage touristique
- Accessibilité saisonnière par la navette de la CCN (reliant les visiteurs du centre-ville d'Ottawa au parc de la Gatineau)
- Relié par des sentiers et des chemins à usages multiples

Figure 1 : Site d'installation proposé du bistro de la CCN (susceptible d'être modifié)

Figure 2 : Vue de l'entrée du restaurant du domaine Mackenzie-King

Concepts de conception préliminaire du domaine

Figure 3 : Rendu du bistro du domaine Mackenzie-King – Concept uniquement – Sous réserve de modifications

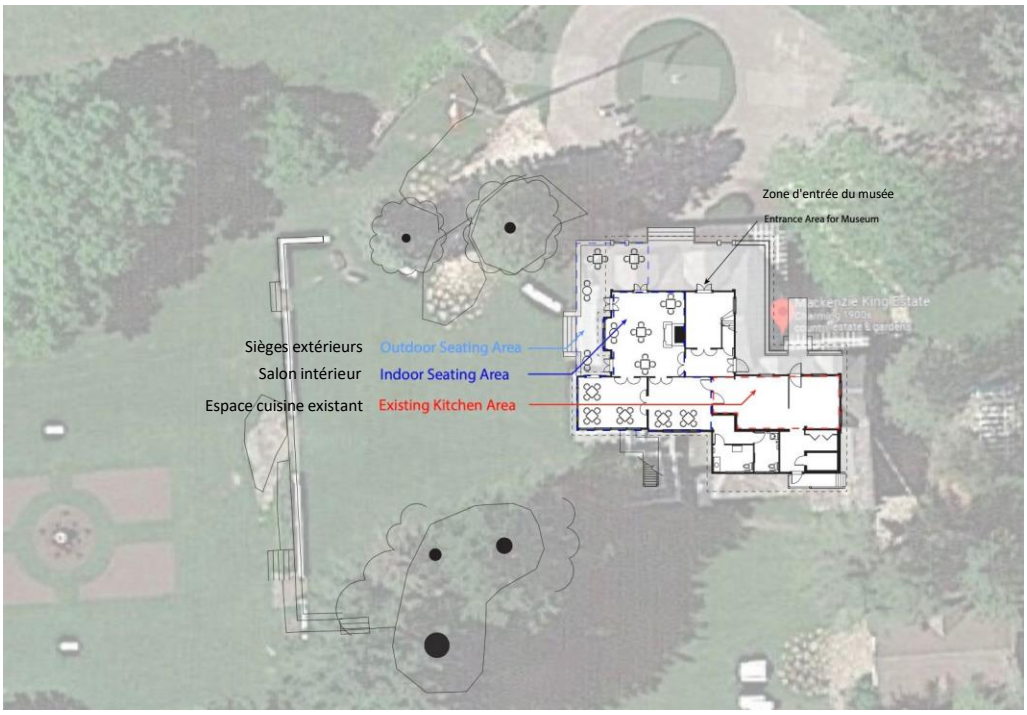

Figure 4 : Plan d'étage du Mackenzie King Estate Bistro (premier étage d'un immeuble de 2 étages) - Concept seulement - Sujet à changement

Formulaire de proposition

Le formulaire de proposition suivant vise à aider les soumissionnaires à remplir leur DDI. La CCN demande aux soumissionnaires de remplir le formulaire suivant et de le retourner à l'autorité responsable de l'accord de concession.

Si vous avez besoin de plus d'espace que ce qui est fourni ci-dessous, vous pouvez ajouter des pages supplémentaires au formulaire de proposition, sans dépasser un maximum de dix (10) Pages, annexes non incluses.

Formulaire de proposition pour l'exploitation d'un bistro de la CCN

Nom du soumissionnaire :

_____

Nom de l'entreprise :

_____

Coordonnées

Courriel : _____

Numéro de téléphone : _____

Adresse : _____

*Veuillez noter que les soumissionnaires devront fournir des documents, des renseignements et des plans adéquats.

Exigences obligatoires

1) **Langues officielles**

☐ En cochant cette case, je reconnais et j'accepte que toutes les opérations répondront à l'exigence de fournir toutes les offres et/ou communications destinées au public, dans les deux langues officielles (y compris, mais sans s'y limiter, les éléments d'affichage, les cours publics et les formations, etc.). Je reconnais que le défaut de fournir des services adéquats dans les deux langues officielles peut entraîner des frais ou la résiliation du bail.

2) **Reconnaissance et acceptation de la structure de location**

☐ En cochant cette case, je reconnais et j'accepte le modèle de location proportionnel de vingt pour cent (20 %) des ventes brutes payables en versements mensuels en arriérés. Je reconnais que le défaut de payer tout le loyer dû au propriétaire peut entraîner la résiliation du bail.

Permis et documents requis

En cochant les cases suivantes, j'accepte d'obtenir tous les documents nécessaires suivants :

Permis – ☐ Certificat de santé et de sécurité ☐

Licence d'exploitation ☐ Assurance* ☐ *doit être fournie 15 jours avant chaque saison

Autres exigences de la proposition :

Expérience en matière d'exploitation (maximum de 10 points; facteur de pondération de la catégorie : 30 %)

Veuillez démontrer votre expérience professionnelle et personnelle en lien avec l'exploitation d'une concession ou d'un café. Donnez des exemples d'emplacements et d'entreprises qui connaissent actuellement du succès, de compréhension des chaînes d'approvisionnement et de la logistique et de l'exploitation quotidienne- -d'une entreprise.

Personnel (maximum de 15 points; facteur de pondération de la catégorie : 30 %)

Veuillez démontrer les compétences et l'expérience du personnel qui sera affecté aux lieux loués. Les présentations peuvent comprendre les curriculum vitæ, les documents d'attestation, les compétences linguistiques et les références. Veuillez vous reporter aux **exigences obligatoires nº 1.**

Menu (maximum de 10 points; facteur de pondération de la catégorie : 20 %)

Veuillez soumettre un menu des aliments et boissons offerts sur les lieux loués de la concession. Les soumissionnaires sont fortement encouragés à intégrer des produits locaux et des entreprises locales.

Initiatives durables (maximum de 10 points; facteur de pondération par catégorie : 20 %)

Veuillez soumettre les initiatives durables associées à l'exploitation des lieux loués. La présentation peut inclure : l'équipement écoénergétique, les routines de nettoyage, etc.

Évaluation de la proposition

Expérience en matière d'exploitation (maximum de 10 points; facteur de pondération de la catégorie : 30 %)

	Non satisfaisant (1 point)	**Marginal** (2 points)	**Satisfaisant** (3 points)	**Bien** (4 points)	**Exceptionnel** (5 points)
Expérience dans l'industrie	Aucune preuve d'expérience en matière d'exploitation dans le domaine de la gestion de concession ou des services alimentaires.	Le soumissionnaire a exploité une entreprise prospère dans le même domaine (ou un domaine connexe) de gestion de concession ou de services alimentaires pendant un (1) an.	Le soumissionnaire a exploité une entreprise prospère dans le même domaine (ou un domaine connexe) de gestion de concession ou de services alimentaires pendant deux (2) ans.	Le soumissionnaire a exploité une entreprise prospère dans le même domaine (ou un domaine connexe) de gestion de concession ou de services alimentaires pendant trois (3) ans.	Le soumissionnaire a exploité une entreprise prospère dans le même domaine (ou un domaine connexe) de gestion de concession ou de services alimentaires pendant quatre (4+) ans ou plus.
Ressources d'exploitation	Le soumissionnaire n'indique aucune ressource existante (personnelle, capital, équipement, partenariats établis, etc.) pour l'exploitation prospère de la concession.	Le soumissionnaire a un accès limité à des ressources existantes pour une exploitation prospère, ce qui indique un accès stable et réservé à un (1) seul des éléments suivants : - Réserve d'employés expérimentés issus	Le soumissionnaire a un certain accès à des ressources existantes pour une exploitation prospère, ce qui indique un accès stable et réservé à deux (2) des éléments suivants : - Réserve d'employés expérimentés issus	Le soumissionnaire a un bon accès à des ressources existantes pour une exploitation prospère, ce qui indique un accès stable et réservé à trois (3) des éléments suivants : - Réserve d'employés expérimentés issus	Le soumissionnaire a un accès significatif à des ressources existantes pour une exploitation prospère, ce qui indique un accès stable et réservé à quatre (4) des éléments suivants : - Réserve d'employés expérimentés issus

		d'une entreprise secondaire ou connexe - Connexions d'inventaire déjà établies et utilisées (gestion de la chaîne d'approvisionnement alimentaire) - Partenariats locaux (confirmés par lettre d'appui) - Accès existant ou acquisition facile de tout matériel de cuisine ou équipement requis pour l'exploitation (non fourni par la CCN)	d'une entreprise secondaire ou connexe - Connexions d'inventaire déjà établies et utilisées (gestion de la chaîne d'approvisionnement alimentaire) - Partenariats locaux (confirmés par lettre d'appui) - Accès existant ou acquisition facile de tout matériel de cuisine ou équipement requis pour l'exploitation (non fourni par la CCN)	d'une entreprise secondaire ou connexe - Connexions d'inventaire déjà établies et utilisées (gestion de la chaîne d'approvisionnement alimentaire) - Partenariats locaux (confirmés par lettre d'appui) - Accès existant ou acquisition facile de tout matériel de cuisine ou équipement requis pour l'exploitation (non fourni par la CCN)	d'une entreprise secondaire ou connexe - Connexions d'inventaire déjà établies et utilisées (gestion de la chaîne d'approvisionnement alimentaire) - Partenariats locaux (confirmés par lettre d'appui) - Accès existant ou acquisition facile de tout matériel de cuisine ou équipement requis pour l'exploitation (non fourni par la CCN)

Qualifications et expérience du personnel (maximum de 15 points; facteur de pondération de la catégorie : 30 %)

	Non satisfaisant (1 point)	**Marginal** (2 points)	**Satisfaisant** (3 points)	**Bien** (4 points)	**Exceptionnel** (5 points)
Expérience du personnel	L'équipe du soumissionnaire ne comprend aucun membre du personnel ayant	L'équipe du soumissionnaire se compose de 1 % à 25 % d'employés ayant de l'expérience	L'équipe du soumissionnaire se compose de 26 % à 60 % d'employés ayant de l'expérience	L'équipe du soumissionnaire se compose de 61 % à 80 % d'employés ayant de l'expérience	L'équipe du soumissionnaire se compose de 81 % à 100 % d'employés ayant de l'expérience

	de l'expérience dans des domaines pertinents.	dans des domaines pertinents, comme en témoignent les antécédents d'exploitation réussie, la présentation de curriculum vitæ ou de lettres de recommandation, **OU** la confirmation de l'accès à une réserve établie d'employés issus d'une entreprise secondaire ou connexe.	dans des domaines pertinents, comme en témoignent les antécédents d'exploitation réussie, la présentation de curriculum vitæ ou de lettres de recommandation, **OU** la confirmation de l'accès à une réserve établie d'employés issus d'une entreprise secondaire ou connexe.	dans des domaines pertinents, comme en témoignent les antécédents d'exploitation réussie, la présentation de curriculum vitæ ou de lettres de recommandation, **OU** la confirmation de l'accès à une réserve établie d'employés issus d'une entreprise secondaire ou connexe.	dans des domaines pertinents, comme en témoignent les antécédents d'exploitation réussie, la présentation de curriculum vitæ ou de lettres de recommandation, **OU** la confirmation de l'accès à une réserve établie d'employés issus d'une entreprise secondaire ou connexe.
Bilinguisme du personnel*	L'équipe du soumissionnaire se compose d'un (1) employé entièrement bilingue en contact avec la clientèle qui parle couramment le français et l'anglais.	L'équipe du soumissionnaire se compose de deux (2) employés entièrement bilingues en contact direct avec la clientèle, qui parlent couramment le français et l'anglais; **OU** 15 % à 29 % des employés parlent couramment le français et l'anglais.	L'équipe du soumissionnaire se compose de trois (3) employés entièrement bilingues en contact direct avec la clientèle, qui parlent couramment le français et l'anglais; **OU** 30 % à 59 % des employés parlent couramment le français et l'anglais.	L'équipe du soumissionnaire se compose de quatre (4) employés entièrement bilingues en contact direct avec la clientèle, qui parlent couramment le français et l'anglais; **OU** 60 % à 79 % des employés parlent couramment le français et l'anglais.	L'équipe du soumissionnaire se compose de cinq (5+) employés entièrement bilingues ou plus en contact direct avec la clientèle, qui parlent couramment le français et l'anglais; **OU** 80 % à 100 % des employés parlent couramment le français et l'anglais.

Accréditations	Le soumissionnaire ne fournit aucune preuve d'une accréditation pertinente (p. ex., lettre de recommandation, accréditations dans un domaine pertinent).	Le soumissionnaire fournit la preuve d'une (1) accréditation dans un domaine pertinent, comme l'adhésion à l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, à la World Flair Association, au Certified Wine Sommelier et/ou à tout autre groupe pertinent. La preuve peut consister en une confirmation du statut de membre, une lettre de recommandation digne de confiance ou toute autre forme d'accréditation reconnue par l'industrie.	Le soumissionnaire fournit la preuve de deux (2) accréditations dans un domaine pertinent, comme l'adhésion à l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, à la World Flair Association, au Certified Wine Sommelier et/ou à tout autre groupe pertinent. La preuve peut consister en une confirmation du statut de membre, des lettres de recommandation dignes de confiance ou toute autre forme d'accréditation reconnue par l'industrie.	Le soumissionnaire fournit la preuve de trois (3) accréditations dans un domaine pertinent, comme l'adhésion à l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, à la World Flair Association, au Certified Wine Sommelier et/ou à tout autre groupe pertinent. La preuve peut consister en une confirmation du statut de membre, des lettres de recommandation dignes de confiance ou toute autre forme d'accréditation reconnue par l'industrie.	Le soumissionnaire fournit la preuve de quatre (4+) accréditations ou plus dans un domaine pertinent, comme l'adhésion à l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, à la World Flair Association, au Certified Wine Sommelier et/ou à tout autre groupe pertinent. La preuve peut consister en une confirmation du statut de membre, des lettres de recommandation dignes de confiance ou toute autre forme d'accréditation reconnue par l'industrie.

Menu (maximum de 10 points; facteur de pondération de la catégorie : 20 %)

	Non satisfaisant (1 point)	**Marginal** (2 points)	**Satisfaisant** (3 points)	**Bien** (4 points)	**Exceptionnel** (5 points)
Liste des produits proposés	Le soumissionnaire ne présente pas de liste de produits proposés.	Le soumissionnaire présente une liste partielle ou une vague référence aux produits proposés.	Le soumissionnaire présente une liste complète des produits proposés.	Le soumissionnaire présente une liste complète des produits proposés, y compris : - un modèle de tarification; **OU** - la démonstration de la présence d'influences locales dans leurs propositions (p. ex., en s'approvisionnant en aliments locaux pour les menus, en établissant des partenariats locaux pertinents, etc.)	Le soumissionnaire présente une liste complète des produits proposés, y compris : - un modèle de tarification; **ET** - la démonstration de la présence d'influences locales dans leurs propositions (p. ex., en s'approvisionnant en aliments locaux pour les menus, en établissant des partenariats locaux pertinents, etc.)
Menu réaliste	Les lieux loués ne peuvent pas accueillir le menu proposé par le soumissionnaire en raison des restrictions du site; **OU** les produits	Avec quelques modifications, le menu du soumissionnaire est réalisable compte tenu des contraintes des lieux loués, **OU** les	Dans l'état actuel des choses, le menu du soumissionnaire est réalisable compte tenu des contraintes des lieux loués et les	Dans l'état actuel des choses, le menu du soumissionnaire est réalisable compte tenu des contraintes du lieu loué, la proposition correspond	Dans l'état actuel des choses, le menu du soumissionnaire est réalisable compte tenu des contraintes du lieu loué, la proposition correspond clairement à la nature et aux

	proposés ne correspondent pas à la nature et aux intérêts des lieux loués	produits proposés correspondent en partie à la nature et aux intérêts des lieux loués	produits proposés correspondent clairement à la nature et aux intérêts des lieux loués	clairement à la nature et aux intérêts des lieux loués, **ET :** - il présente des articles de menu uniques pour apporter un intérêt supplémentaire au site; **OU** - il met en valeur les influences locales.	intérêts des lieux loués, **ET :** - il présente des articles de menu uniques pour apporter un intérêt supplémentaire au site; **ET** - il met en valeur les influences locales.

Initiatives durables (maximum de 10 points; facteur de pondération par catégorie : 20 %)

	Non satisfaisant (1 point)	**Marginal** (2 points)	**Satisfaisant** (3 points)	**Bien** (4 points)	**Exceptionnel** (5 points)
Réduction des déchets	Le soumissionnaire n'indique aucun plan de réduction des déchets (p. ex., contenants alimentaires, ustensiles, pailles, etc.)	Il y a une forte présence d'articles à usage unique et certains récipients, ustensiles, pailles, etc. compostables/recyclables sont indiqués **OU** la proposition explique de façon incomplète la mise en œuvre de certains efforts de réduction des déchets.	La présence d'articles à usage unique est limitée et et la plupart des récipients, ustensiles, pailles, etc. sont compostables/ recyclables **ET** la proposition explique de façon adéquate la mise en œuvre du plan de	Il n'y a pas d'articles à usage unique et seule l'utilisation de contenants, ustensiles, pailles, etc. compostables/ recyclables est indiquée, **ET** la proposition explique de façon claire la mise en œuvre du plan de	Il n'y a pas d'articles à usage unique et seule l'utilisation de contenants, ustensiles, pailles, etc. compostables/ recyclables est indiquée, la proposition explique de façon claire la mise en œuvre du plan de

			réduction des déchets.	réduction des déchets.	réduction des déchets **ET** le soumissionnaire indique utiliser un plan de gestion du compost.
Activités durables	Le soumissionnaire n'indique pas qu'il prévoit de mettre en œuvre des initiatives durables dans le cadre de son exploitation (p. ex., produits de nettoyage, politiques, technologies écologiques, etc.).	Le soumissionnaire indique qu'une (1) initiative durable sera mise en œuvre dans le cadre de son exploitation (p. ex., produits de nettoyage, politiques, technologies écologiques, etc.); **OU** la proposition explique de façon incomplète la mise en œuvre d'initiatives durables.	Le soumissionnaire indique que deux (2) initiatives durables seront mises en œuvre dans le cadre de son exploitation (p. ex., produits de nettoyage, politiques, technologies écologiques, etc.) **ET** la proposition explique quelque peu la mise en œuvre d'initiatives durables.	Le soumissionnaire indique que trois (3) initiatives durables seront mises en œuvre dans le cadre de son exploitation (p. ex., produits de nettoyage, politiques, technologies écologiques, etc.) **ET** l'offre explique de manière adéquate la mise en œuvre des initiatives durables	Le soumissionnaire indique que quatre (4+) initiatives durables ou plus seront mises en œuvre dans le cadre de son exploitation (p. ex., produits de nettoyage, politiques, technologies écologiques, etc.) **ET** la proposition explique de façon claire la mise en œuvre d'initiatives durables.

*Minimums obligatoires (doivent être respectés pour que la proposition soit notée dans la matrice d'évaluation) :

1. **Langues officielles :** La proposition soumise démontre clairement la capacité de fournir des offres publiques ou des communications dans les deux langues officielles.

2. **Reconnaissance et acceptation de la structure de location :** Le soumissionnaire a soumis le formulaire de proposition et a COCHÉ la case indiquant son acceptation du modèle de location.

La CCN peut demander des renseignements supplémentaires aux répondants s'il n'est pas clair que les deux (2) critères minimums obligatoires sont respectés.