

DÉPARTEMENT DE LA HAUTE SAVOIE

*Commune de SAINT SIGISMOND*



EXPLOITATION DU BAR-RESTAURANT  
DU PLATEAU D'AGY dénommé « La Tanière »

## APPEL A PROJET

DATE LIMITE DE REMISE DU DOSSIER : le 16 septembre 2019

**Identification de l'organisme demandeur :** Commune de SAINT SIGISMOND Place de La Lyre 74300 SAINT SIGISMOND

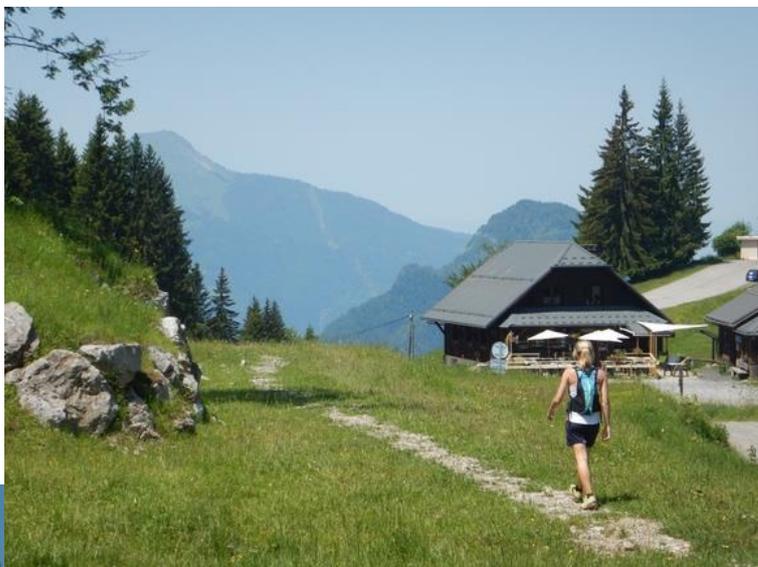
**Forme contractuelle :** Contrat de location-gérance

**Objet du contrat :** Location-gérance à titre onéreux du fonds de commerce du Bar – Restaurant « la Tanière »

**Modalités d'attribution :** le titulaire du contrat sera choisi sur la base de divers éléments ci-après décrits et notamment sur un projet d'exploitation : type de restauration, variété des produits et des prestations, moyens humains, compétence et expérience du candidat.

**Date limite de remise du dossier :** lundi 16 septembre 2019

**Renseignements divers :** Mairie de SAINT SIGISMOND – Tél : 04 50 34 27 49  
accueil@saint-sigismond.fr



# **ARTICLE 1 : PRESENTATION DU CONTRAT DE LOCATION-GERANCE**

## **1 - Objet de la location-gérance**

La commune de SAINT SIGISMOND (Haute-Savoie) organise une consultation avec appel à projets dans le cadre de la mise en location-gérance du fonds de commerce du bar-restaurant dénommé « la Tanière ».

Malgré l'absence d'obligation de publicité et de mise en concurrence pour la consultation en vue de la passation d'un contrat de location-gérance, la Commune de SAINT SIGISMOND a souhaité, dans un souci de transparence, assortir le protocole de sélection du locataire-gérant potentiel du fonds de commerce « Bar-Restaurant La Tanière » d'un dispositif particulier et opposable à l'ensemble des candidats à la location-gérance.

**Les modalités de consultation, les conditions générales de mise en location-gérance et plus généralement l'ensemble des dispositions du présent cahier des charges devront être acceptées sans réserve ni contestation par les candidats.**

## **2 – Descriptif de la location-gérance**

Le fonds de commerce du bar-restaurant « la Tanière » est situé au plateau d'Agy sur le territoire de la commune de Saint Sigismond (Haute-Savoie), à 15 mn du domaine skiable du Grand Massif.

Le cadre naturel de l'établissement est remarquable à plus d'un titre: promontoire d'une altitude de 1300m, dominant les vallées de l'Arve et du Giffre, offrant un panorama exceptionnel à 360° avec la chaîne du Mont-Blanc en arrière-plan, il est réputé pour ses 40 kms de pistes de ski de fond auxquels il convient d'ajouter ses itinéraires raquettes, sa piste de luge, son activité « chiens de traîneaux » l'hiver et ses randonnées à travers les alpages et les forêts l'été.

La fréquentation de ce site s'accroît d'année en année : par beau temps hivernal, il n'est pas rare de décompter environ 700 utilisateurs/ jour en fin de semaine, et de décompter 300 véhicules/jour sur le parking ; hors saison la fréquentation est moins dense mais plus régulière et locale; en haute saison la population se répartit à parts égales entre touristes et locaux montant de la vallée de l'Arve. Le site, clairement identifiable depuis l'axe de la vallée est un véritable produit d'appel touristique et économique pour la commune de Saint Sigismond. C'est le « poumon vert » des habitants de la vallée de l'Arve.

L'attractivité du restaurant tient actuellement :

- dans son positionnement central « au pied des pistes », en lien avec le foyer de ski de fond,
- dans son apparence et son volume, qui représentent un fort potentiel de développement

**En raison de son fort potentiel d'attractivité, le site d'Agy fait actuellement l'objet d'un projet de réaménagement global visant notamment la restructuration du bâti existant dans un souci d'optimisation de l'espace et de l'amélioration des conditions d'accueil de l'ensemble des structures (Foyer de ski de fond, restaurant, chalet du ski club, chalet de l'alpagiste), tout en s'efforçant de préserver la qualité environnementale et paysagère du lieu .**

**L'étude préliminaire globale réalisée en 2017 par le bureau d'études AKENES est communicable sur demande.**

**Un cabinet de maîtrise d'œuvre a été retenu en juin 2019 et les travaux devraient débuter en 2020 pour une durée estimée à 3 ans.**

Le fonds de commerce de bar-restaurant sis 3597 route d'Agy à Saint Sigismond donné en location comprend les éléments suivants :

- la clientèle, l'enseigne, le nom commercial « la Tanière » et l'achalandage y attachés,

- le mobilier et le matériel servant à l'exploitation dont un inventaire en date du 17/11/2017 est annexé
- le droit à la jouissance de la licence IVème catégorie dite « grande Licence » dont est propriétaire la commune de Saint Sigismond. Le locataire gérant ne saurait devenir propriétaire de la licence IV mise à sa disposition dans le cadre du présent contrat de location. Il devra faire transférer de son nom ladite licence IV dite licence de plein exercice à l'arrivée du terme ou en cas de résiliation pour non-exécution des obligations. Il prend l'engagement d'effectuer les formalités nécessaires au transfert de cette licence soit sur le nom du propriétaire du fonds soit sur le nom de son successeur. La fourniture d'une attestation de suivi du stage ou d'inscription au stage « permis d'exploitation » devra être effective avant la prise de possession des lieux.
- le droit à la jouissance des locaux dans lesquels le fonds de commerce est exploité, lesquels locaux étant constitués de la façon suivante

**au niveau R-1 de l'immeuble :**

- les locaux réservés à la chaudière
- un local de stockage

**au rez-de-chaussée :**

- La salle de restaurant de 65 couverts d'une superficie de 81 m<sup>2</sup>
- un bar
- la cuisine d'une superficie de 12.70 m<sup>2</sup>
- WC avec lavabo
- Une véranda d'une superficie de 25.40 m<sup>2</sup>
- une terrasse ouverte en façade desdits locaux de 60 couverts

**Etage :**

- deux pièces de repos
- deux pièces à usage de bureau et rangement
- une salle d'eau avec WC
- dégagements

*Un usage commercial de l'étage ne pourra pas être envisagé.*

**3 – Durée de la location-gérance**

Le contrat de location-gérance du Restaurant La Tanière sera **conclu pour une durée de deux ans à compter du 1<sup>er</sup> décembre 2019, renouvelable sur décision expresse de la commune de Saint Sigismond.**

**4 – Les attentes de la commune**

***Les activités***

Les activités du Restaurant Bar s'exerceront en salle ou en terrasse, elles comprennent :

- l'activité de restauration traditionnelle, Française ou de terroir,
- l'activité bar, avec délivrance de boissons seules.

Le locataire gérant pourra développer, dans l'enceinte de l'établissement, les activités suivantes à titre accessoire :

- La vente de souvenirs
- la vente de produits divers en rapport avec la randonnée (cartes détaillées, guides de randonnées, plans...)

- la vente de produits alimentaires locaux.

Ces activités annexes se feront dans le respect des réglementations en vigueur. Le locataire gérant privilégiera les articles et produits de fabrication artisanale régionale et ou de culture locale.

Les prix seront librement fixés par le locataire-gérant, sans toutefois présenter un caractère prohibitif et seront adaptés à la clientèle du site.

Le Locataire gérant devra coopérer en bonne intelligence dans le cadre d'une dynamique commune avec les acteurs locaux que sont le foyer de ski de fond, le club de ski, le musher, l'alpagiste. En aucun cas son activité ne devra aller à l'encontre des activités présentes. Un investissement constant dans la vie du site est dès lors primordial avec notamment la participation aux évènements et manifestations sportives ou festives proposées par les associations locales, l'organisation de soirée à thèmes....

Les candidats sont invités à développer dans leur dossier de candidature leur vision de cette implication dans leur projet d'exploitation.

### ***Ouverture de l'établissement***

**A minima, l'exploitant est tenu d'ouvrir et de faire fonctionner normalement l'établissement** durant les périodes suivantes :

- 7 jours sur 7 durant la saison d'hiver soit du 15 décembre au 15 avril.
- 7 jours sur 7 durant la saison d'été soit du 15 juin au 30 septembre.
- En dehors de ces périodes, il devra faire fonctionner l'établissement à minima les week-ends (du vendredi soir au dimanche midi), les ponts et les jours fériés

Durant les périodes d'ouvertures le locataire gérant devra assurer un service le midi et un service le soir.

Hors les périodes de fermeture nécessaires à l'entretien et la maintenance qui devront être programmées en dehors des dates énoncées ci-dessus et communiquées pour information à la Commune, l'exploitant devra signifier sans délai et par écrit à la Commune toute interruption dans l'exploitation de l'établissement, en indiquant sa durée, les causes de l'interruption, le délai de rétablissement des activités et les mesures mises en œuvre pour assurer le rétablissement de l'exploitation.

## **ARTICLE 2 : CONDITIONS FINANCIERES DE LA LOCATION GERANCE**

Les charges liées au fonctionnement de l'établissement, dans leur ensemble, sont supportées par le locataire.

Parmi celles-ci, peuvent notamment être citées, sans que la liste ci-après ne soit ni exhaustive, ni limitative :

- charges liées à l'emploi des personnels permanents ou temporaires nécessaires au fonctionnement de l'établissement ;
- charges liées aux fluides (y compris les charges de location du matériel lié aux fluides);
- charges d'entretien des biens mis à disposition
- charges de maintenance, dans la limite du champ d'intervention de l'exploitant
- charges de réparation, de renouvellement, d'acquisition et de mises aux normes de tous types d'installations et de matériels
- charges de location des biens et matériels nécessaires au fonctionnement de l'établissement,
- frais de gardiennage et de sécurité ;
- charges d'assurances ;

- charges de fonctionnement administratif ;
- charges de publicité, promotion et communication ;
- contributions et taxes de toutes natures, à l'exclusion des impôts fonciers.

Outre les charges relatives à l'exploitation du fonds de commerce, et en contrepartie du droit à l'exploitation du fonds et à la jouissance d'occupation des locaux, le locataire gérant devra s'acquitter mensuellement d'une redevance fixée à 1 700€ au titre du restaurant et 125€ au titre de la licence IV.

Le montant de ces redevances sera révisé annuellement à la date anniversaire.

Les clauses principales du présent Cahier des charges seront intégrées au sein d'un contrat de location gérance signé chez le notaire et dont les frais et honoraires seront à la charge du locataire gérant.

### **ARTICLE 3 : PUBLICITE**

Nonobstant l'absence d'obligation de publicité et de mise en concurrence, une publicité portant information de la mise en location gérance du fonds de commerce du Restaurant-bar La Tanière est effectuée dans le Dauphiné Libéré et l'Hôtellerie Restauration.

### **ARTICLE 4 : OBLIGATIONS PRINCIPALES DU LOCATAIRE-GERANT**

Le locataire-gérant devra répondre aux obligations suivantes :

- exploiter le fonds de commerce lui-même et en personne (intuitu personae), à titre d'activité principale,
- exploiter le fonds de commerce sans interruption
- exploiter le fonds directement, aucune forme de cession, concession, location ou sous-location ne sera autorisée,
- conserver au fonds sa destination primitive et son genre de commerce, à savoir un bar-restaurant ouvert à toute clientèle, sans qu'il ne puisse en aucune manière en modifier l'activité, adjoindre une activité nouvelle, procéder à une substitution ou une extension de l'objet ou encore opérer une déspecialisation, sauf accord écrit et préalable de la commune.
- De même, le locataire-gérant ne sera pas susceptible de transférer le fonds de commerce en d'autre lieux ni modifier le nom du Bar-Restaurant « la Tanière » sous lequel le fonds loué est connu.
- le principe de la location gérance implique que le preneur exploitera le fonds loué pour son compte personnel et à ses risques et périls. Le locataire assurera seul la responsabilité de son activité commerciale et des rapports de droit qu'il pourrait établir avec son personnel et les tiers, de manière à ce que la commune de soit jamais inquiétée
- le locataire fera également son affaire personnelle, sous son entière responsabilité, de toutes les autorisations administratives nécessaires pour débiter et exercer son exploitation du fonds,
- s'agissant d'une location gérance, le preneur ne saurait en aucun cas se prévaloir d'une quelconque propriété commerciale dans les lieux loués au sens de l'article L145-1 du Code du Commerce et s'interdira de procéder à toute modification de la configuration des locaux et/ou des éléments du fonds de commerce et devra s'engager à exploiter le fonds en bon père de famille et à veiller à le faire prospérer.

- Le locataire-gérant prendra sous sa garde l'ensemble du matériel et du mobilier mis à sa disposition dans le cadre de la location du fonds de commerce. Cela implique donc :
  - ✓ Qu'il devra effectuer l'ensemble des opérations d'entretien du matériel et les locaux mis à sa disposition et réparations locatives et en supportera seul le coût
  - ✓ Qu'il devra assurer le remplacement du matériel d'exploitation (batterie de cuisine, vaisselle, mobilier...) en cas de perte ou de détérioration qui ne serait pas due à l'usure normale des éléments d'exploitations et en supportera seul la charge
- Le locataire-gérant devra impérativement s'assurer du respect de toutes les règles d'hygiène et de sécurité afférentes à une activité de bar-restaurant. Ces règles concernent à la fois le nettoyage des locaux (cuisine et salle), la conservation des produits de consommation et notamment les règles relatives à la chaîne du froid et à la conservation des denrées périssables, et les conditions d'hygiène relatives au personnel.
- le locataire fera son affaire personnelle de toutes assurances et de toutes mesures demandées par les assureurs pour tout ce qui concerne l'exploitation du fonds. Le locataire contractera toutes les assurances nécessaires pour garantir notamment les risques d'incendie, d'explosion, de bris de glace, d'intoxication alimentaire et des responsabilités civiles, ainsi que les risques professionnels inhérents à l'exploitation du fonds de commerce (responsabilité civile et professionnelle).

## **ARTICLE 5 : ORGANISATION DE LA PROCEDURE D'ATTRIBUTION**

### **1 – Constitution du dossier de candidature**

Chaque candidat intéressé devra constituer un dossier de candidature composé :

- de la **déclaration de candidature** à compléter engageant le candidat à la location du fonds
- d'une **note de présentation** du projet d'exploitation comprenant
  - les motivations du candidat et l'intégration de cette activité dans son projet professionnel
  - un descriptif du projet d'exploitation : type de cuisine, variétés des produits et des prestations, origine des produits et liste des principaux fournisseurs, carte type, positionnement tarifaire
  - la manière dont le candidat envisage la coopération avec les acteurs locaux,
  - le CV du candidat, développant notamment l'historique des activités de même type exercé antérieurement par le commerçant ainsi qu'un descriptif de l'expérience acquise en matière de restauration et /ou gérance d'établissement (comptabilité, normes d'hygiène, animation ...)
  - le nombre et la qualification du personnel que le candidat à la location-gérance entend employer pour l'exploitation du fonds de commerce bar-restaurant « la Tanière »
  - un compte d'exploitation prévisionnel
  - un planning d'organisation précisant notamment les plages d'ouverture sur une année (amplitude horaire, jours d'ouverture...)

La transmission de la note de présentation est obligatoire pour l'étude de la recevabilité des candidats, à défaut la candidature sera rejetée (maximum 10 pages)

#### **- des pièces administratives suivantes**

- copie de la carte nationale d'identité
- extrait de casier judiciaire afin de permettre à la commune de Saint Sigismond de s'assurer de l'absence d'incapacité du candidat à la location-gérance

- extrait de l'immatriculation au registre du commerce et des sociétés (extrait Kbis)
- un CV de l'exploitant

## **2 – Remise du dossier de candidature**

Les dossiers de candidature devront être envoyés en RAR ou déposés contre récépissé à la Mairie de Saint Sigismond Place de La Lyre 74300 SAINT SIGISMOND au plus tard le **16 septembre 2019**, le cachet de la poste faisant foi.

L'enveloppe devra comporter la mention « Candidature pour la location-gérance du Bar-Restaurant La Tanière ».

Les offres par voie électronique ne seront pas admises.

## **3 – Admissibilité**

Sera admissible au titre de la location-gérance décrite ci-dessus, tout commerçant individuel ou entreprise commerciale, quelle que soit sa forme juridique, notoirement solvable, souhaitant exploiter un fonds de commerce de bar-restaurant.

Néanmoins, il est attendu des candidats une expérience certaine en matière de restauration et de gestion de fonds de commerce de restauration.

De plus, l'admission à la conclusion du contrat est soumise à condition de diplôme. Seuls seront susceptible d'être choisis en vue de l'exploitation du Bar-restaurant la Tanière, les candidats ayant obtenu un CAP cuisine, ou tout autre diplôme délivré par une école hôtelière, ou s'engageant à employer du personnel répondant à cette exigence.

**En tout état de cause, la commune de SAINT SIGISMOND se réserve le droit de rejeter toute candidature qui ne répondrait pas aux règles d'admissibilités prescrites.**

## **4 – Attribution**

Les dossiers de déclaration de candidature feront l'objet d'un examen approfondi en stricte confidentialité par la Commune de Saint Sigismond et ne seront pas communicables aux tiers ni aux concurrents.

Un avis sur chaque dossier sera émis en tenant compte :

- de la qualité du projet/concept d'exploitation
- de la qualité de coopération avec les acteurs du site
- de la variété de produits proposés et du prix pratiqué,
- du personnel mis à disposition de l'exploitation du fonds de commerce
- des paramètres de l'équilibre financier sur la base du budget prévisionnel
- de l'expérience et de la compétence du candidat à la location-gérance
- du respect des exigences fonctionnelles et techniques du cahier des charges.

Les candidats pourront être invités à présenter leur dossier devant les élus de la Commune.

S'agissant d'une procédure de passation dispensée de formalité de publicité et de mise en concurrence, la Commune de Saint Sigismond restera souveraine, en toute circonstance, pour désigner le titulaire de la présente location-gérance.

## **ARTICLE 6 : DISPOSITIONS PARTICULIERES**

Comme il a été précisé précédemment, le restaurant fait partie intégrante d'un projet de restructuration du site d'Agy qui débutera par la construction d'un nouveau bâtiment accueillant l'ensemble des acteurs du site puis se poursuivra par l'aménagement des parkings et du front de neige.

La réalisation de ce projet impliquera inévitablement des désagréments dont le maître d'œuvre est tenu de limiter l'ampleur, en optimisant le calendrier des travaux afin de minimiser leurs impacts sur le tourisme tant hivernal qu'estival.

Le locataire gérant ne pourra en aucun cas se prévaloir de la réalisation de ses travaux pour solliciter ou exiger de la commune une réduction ou l'annulation de la redevance mentionnée à l'article 2, le montant fixé tenant compte du contexte exposé.

## ANNEXE

Inventaire matériel du 17/10/2017 MAJ 02.2019

Désignation	Commentaire	Inventaire
<b>Appartement</b>		
Extincteur		1
Etagère rotin		2
Table		3
Bureau verre		1
Bureau bois		1
Canapé blanc 3 places vétuste		1
<b>Bar</b>		
Frigo bar 3 portes		1
Défibrillateur	A rendre au CNA l'Hiver	1
Cadre affichage officiel		2
Frigo bas simple		1
Lave verre + 2paniers		1
boite à clef		1
crêpière électrique		1
Pot "à cacahuètes"		11
Petit crémier céramique		4
Tubo petit (15cl)		6
Salière / Poivrière		26
"Vielles" Fourchette		106
"Vieux" Couteau		99
Dessous plat en liège		11
Coupe Banana Split		4
Verre Cocktail "Martini"		3
Cuillère à glace		1
Pot inox 1L		1
Pic Addition		1
Panière à pain		25
Limonadier		1
Cuillères à café		37
Cuillère expresso		31
Sucrière		3
Spatule crêpes		1
<b>Cuisine</b>		
Table Inox	dont 2 au garage	4
Cadre réglable pâtisserie		2
Evier Inox + tiroir		1
Lave vaisselle + 3 paniers + doseur auto	achat 2018	1
Support lave vaisselle inox		2
Panier à couvert		1
Etagère sur pied		1
Etagère Inox murale		1

Poubelle à pédale		1
Lave main inox		1
Hotte pro		1
Piano 4 feux + four gaz		1
Four mixte 9,3 KW autonettoyant et programmable	achat 2018	1
Salamandre électrique		1
Frigo bas 4 portes		1
Etagère diverses		1
Bloc néon		2
Essoreuse à salade		1
Trancheuse		1
Four Micro Ondes		1
Lot ustensiles divers		1
Robot +râpe + lamelle		1
Bac à couverts	dont 1 à la cave	3
Petit plateau gris		5
Lot poêles		1
Passoire		2
Casserole		7
Lot bac plastiques divers		1
Plateau Orange		3
Plat terrine terre cuite		3
Cul de poule Inox	tailles variées	9
Bac gastro inox petit	tailles variées	8
Chinois		2
Planches à découper	dont 2 au bar	5
Rouleau à pâtisserie		1
Petit plat à gratin		2
Lot petit pots terre cuite		1
Plat tarte en acier		4
<b>WC</b>		
Spot (luminaire)		1
Miroir	Repeint	1
Distributeur papier		1
<b>Véranda</b>		
Cendriers divers (plastique)		15
Table basse carrée		1
Méridienne + plaid		1
Boite jeux (cartes + dames + scrabble +div)		1
Enceintes		2
Chaise en rotin		3
<b>Salle</b>		
Tables bois teinté		11
Chaise bois		44
Porte manteau bois		2
Banquette		2
Appliques		4

Spots (luminaire)		8
Suspension (luminaire)		2
Grille cheminée		1
Fauteuil		2
Déco diverse		1
Petite table rouge		1
Horloge "montagne"		1
Tabourets de bar bois		4
Poubelle MIKO		1
Porte carte "cuir"		22
Tableau ardoise		2
<b>Garage</b>		
Consignes bouteille gaz 35kg		2
Frigo / congel de maison		1
Matériels Divers		1
Extincteur		1
<b>Terrasse</b>		
Pied parasol petit		2
Table Blanche Double		12
Table Blanche simple		4
Chaise plastique verte		67
<b>Cave</b>		
Crêpière gaz		1
Congélateur coffre		1
Glacière	1 mètre 1 grise	2
Etagère plastique		1
Poêle à Paella		1
Surpresseur		1
Percolateur		2
Appareil à raclette familial		1
Conservateur	1 à la cave 1 au garage	2
Lot de petit verre à Kir		1
Plat à tarte verre		3
Faitout fonte		2
Cuillères à soupe "vieilles"		21
Lot couteau steak noir		1
Lot pic à fondue		1
Lot pic à brochette métal		1
Lot Ustensiles divers		1
Lot Plats inox divers		1
Lot plats terre cuite divers		1
Bol terre cuite		5
Lot petite assiette		1
Plat à gratin terre cuite petit		12
Assiette en verre		47

Remarque : Le locataire actuel est disposé à céder à titre onéreux, l'ensemble de la vaisselle.