

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 mercredi 31 août 2022**

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

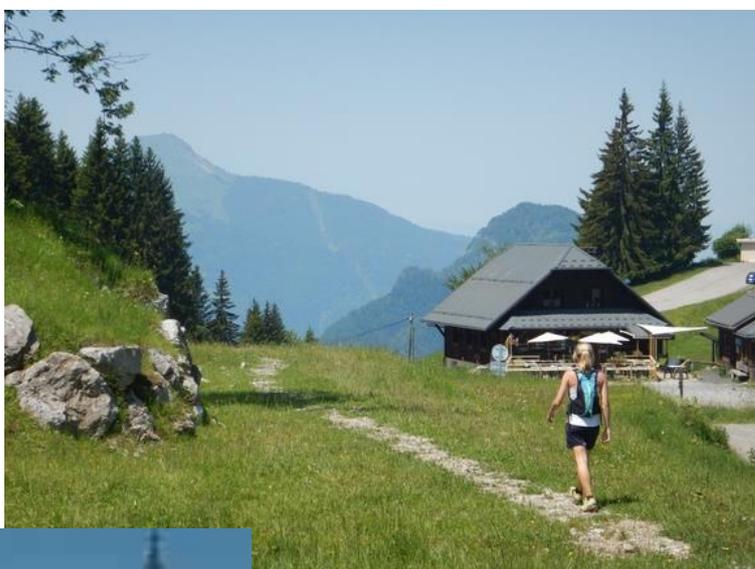
Forme contractuelle : Contrat de location-gérance

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 : mercredi 31 août 2022

Renseignements divers : Mairie de SAINT SIGISMOND – Tél : 04 50 34 36 34 / 06 73 89 96 52
accueil@saint-sigismond.fr



ARTICLE 1 : PRESENTATION DU CONTRAT DE LOCATION-GERANCE

1.1 - 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.

1.2 - Descriptif du site

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 dans un souci d'optimisation de l'espace et d'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.

1.3 - Grands principes du contrat

Gestion personnelle

L'exploitant gère personnellement les biens mis à sa disposition, ainsi que les activités auxquels ils servent de support. Il est l'interlocuteur unique de la Commune.

Libre disposition des biens

L'exploitant dispose librement desdits biens - ouvrages, locaux et équipements -, sous réserve du respect de leur destination et des restrictions que les clauses de la présente convention peuvent apporter.

Exclusivité

L'exploitant a le droit exclusif d'exploiter le bâtiment qui lui est confié tel que défini au plan annexé.

Liberté d'organisation de l'exploitation

L'exploitant dispose, sans préjudice du droit de contrôle reconnu à la Commune, d'une liberté totale pour l'organisation de son activité, sous réserve toutefois des restrictions et des obligations que les clauses de la présente convention peuvent apporter.

Responsabilité de l'exploitant

L'exploitant est responsable des biens et du fonctionnement de l'établissement. Il l'exploite à ses risques et périls, conformément aux termes de la présente convention.

Contrôle exercé par la Commune

La Commune est titulaire d'un contrôle sur les conditions de fonctionnement de l'établissement et doit obtenir de l'exploitant tous renseignements nécessaires à l'exercice de ses droits et obligations.

Loyer

L'exploitant verse à la Commune un loyer dont le montant est déterminé selon les modalités définies par le présent contrat.

ARTICLE 2 : MISSIONS DU LOCATAIRE GÉRANT

Le locataire gérant a pour mission d'exploiter et de gérer à ses risques et périls l'ensemble des locaux et installations du Bar-Restaurant du plateau d'Agy et les diverses activités rattachées auxquels ils servent de support, dans le respect de la destination de l'établissement, des réglementations en vigueur et conformément aux objectifs poursuivis par la Commune.

Le locataire gérant s'engage à optimiser la gestion de l'établissement :

- en assurant l'accueil, la restauration des clients et en recherchant la satisfaction de leurs attentes,
- en assurant la promotion de l'établissement et de ses activités auprès du plus large public,
- en menant un contrôle continu de tous les aspects de la gestion de l'établissement et des activités qui y sont exercées, en particulier au plan de l'entretien des locaux, abords et annexes et de la qualité des services rendus aux clients et de leur sécurité,
- les activités en question devront être en cohérence avec les politiques municipales et intercommunales notamment dans les domaines touristiques, pastorales et de l'accueil.

2.1 – Activités exercées au sein du chalet Bar-Restaurant

Activités principales de Restauration/Bar

Les activités de 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 privilégiera les produits locaux et régionaux de qualité.

Activités annexes

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

Liste non exhaustive

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

2.2 – Obligations du locataire gérant

Pour organiser et animer les activités ci-dessus décrites, le locataire gérant s'engage à respecter les obligations suivantes :

- Il s'engage à tout mettre en œuvre pour assurer un accueil de qualité auprès de sa clientèle.
- Il fait son affaire des éventuelles réclamations qui seraient formulées par ses clients.

L'exploitation technique de toutes les installations et équipements loués comprend notamment les prestations suivantes :

- l'entretien courant y compris les frais de réparations,
- la maintenance : des contrats d'entretiens, à la charge de l'exploitant, seront conclus pour les gros matériels de cuisine ; copie des interventions de maintenance seront transmises à la Commune.

L'exploitant prend sous sa responsabilité, les mesures d'exploitation qui s'imposent pour assurer la sécurité et le bon fonctionnement des ouvrages et équipements loués, grâce à une surveillance régulière et systématique.

En cas d'arrêt ou de suspension du fonctionnement, il n'est exonéré de sa responsabilité à l'égard de la Commune que dans les hypothèses suivantes dont il lui appartient de rapporter la preuve matérielle :

- destruction totale des ouvrages ;
- évènement présentant toutes les caractéristiques de la force majeure.

La Commune prend à sa charge les travaux liés à la sécurité et aux mises aux normes règlementaires. Le remplacement d'un équipement ne donnera pas lieu au versement d'une indemnité pour perte d'exploitation.

ARTICLE 3 : CONDITIONS D'EXPLOITATION DE L'ÉTABLISSEMENT

3.1 - Obligations du locataire gérant

Exclusivité

Comme mentionné à l'article 1, le locataire a seul le droit d'exploiter les biens objet de la présente convention

Responsabilité

D'une manière générale, le locataire :

- fait son affaire de l'ensemble des risques et litiges liés à l'exploitation et de toutes leurs conséquences ;
- est seul responsable vis-à-vis des tiers, des accidents, dégâts et dommages résultant de son exploitation ;
- est seul responsable de toute contravention qui pourrait être constatée par quelque autorité que ce soit à l'occasion de l'exploitation de l'établissement.

Réglementation applicable

La présente location-gérance est consentie et acceptée sous les charges et conditions ordinaires et de droit en pareille matière telles que définies par les articles L144-1 à L144-13 du Code du commerce.

3.2 - Obligations spécifique au contrat

Outre les obligations générales de fonctionnement telles que définies dans la présente convention, l'exploitant est soumis au respect des règles spécifiques ci-après décrites.

Ouverture de l'établissement

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

- 6 jours sur 7 a minima durant la saison d'ouverture du site nordique, soit approximativement du 15 décembre au 1^{er} avril selon les conditions d'enneigement,
- 6 jours sur 7 a minima durant la saison d'été soit du 1^{er} juillet au 15 août
- 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, en rapport avec la demande.

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.

L'exploitant ne sera en rien tenu responsable de la fermeture de l'établissement en cas de fermeture éventuelle de la route d'accès à l'établissement par les autorités gestionnaires de la voirie, ceci étant considéré comme indépendant de sa volonté.

La commune ne sera en rien tenue responsable de la fermeture de la route et aucun dédommagement à ce titre ne saurait être demandé pour la diminution d'activité.

Pour se prémunir des risques éventuels liés à la fermeture de l'établissement pour des cas relevant de la force majeure et garantir à la Commune le paiement des loyers, l'exploitant devra souscrire les assurances nécessaires à la couverture des pertes d'exploitation afin de garantir à la Commune le paiement des loyers.

Dispositions particulières

Il est précisé que l'accès à l'intérieur de l'établissement est strictement interdit aux animaux.

3.3 - Locaux et installations mis à disposition

3.3.1. Désignation des locaux et fonds de commerce

La Commune de Saint Sigismond est propriétaire de l'établissement, pour son exploitation elle met à la disposition du locataire gérant les locaux suivants conformément au plan en annexe.

Le niveau R-1 de l'immeuble comprenant :

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

Le rez-de-chaussée comprenant :

- La salle de restaurant d'une superficie de 81 m²
- un bar
- les toilettes privées de l'établissement
- la cuisine d'une superficie de 12.70 m²
- une terrasse ouverte en façade desdits locaux pouvant accueillir 60 couverts
- Une véranda d'une superficie de 25.40 m²

Etage :

- 4 pièces
- une salle d'eau avec WC
- dégagements

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

Le locataire gérant déclare parfaitement connaître l'établissement pour l'avoir vu et visité. A cet effet, une visite obligatoire des lieux sera organisée le **mardi 16 août 2022 à 10 heures**. Les candidats potentiels seront tenus d'informer la Commune de leur présence.

De plus, dans le bâtiment est exploité un fonds de commerce désigné ci-après :

Fonds de commerce de bar-restaurant-gîte sis à SAINT SIGISMOND (74300) 3597 Route d'Agy, connu sous l'enseigne "La Tanière", ledit fonds étant identifié sous le numéro SIRET 433.599.396.00010 et comprenant :

Les éléments incorporels suivants :

- l'enseigne, le nom commercial, la clientèle, l'achalandage y attachés.
- le droit à la ligne téléphonique numéro 04.50.34.29.34, sous réserve de l'agrément de « France Télécom/Orange »

Les éléments corporels suivants :

Les objets mobiliers, les installations, les agencements et le matériel servant à l'exploitation du fonds, dont un inventaire descriptif et estimatif certifié sincère et véritable par les parties est annexé aux présentes.

Le fonds de commerce mis à disposition est exploité dans les locaux détaillés ci-dessus. L'exploitant devra conserver au fonds de commerce loué sa destination et son genre de commerce ; il ne pourra en transférer le siège en d'autres locaux que ceux où il est actuellement exploité sans le consentement express et par écrit de la commune ; il ne pourra de même et sans le consentement de la Commune modifier l'enseigne, le nom commercial ou le mode d'exploitation dudit fonds.

Licence de débit de boissons

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.

3.3.2. Inventaire et état des biens mis à disposition de l'exploitant***Inventaire***

L'inventaire détaillé des biens et matériels attachés à la location : agencements, matériels et mobiliers (Voir annexe) est établi contradictoirement entre les parties au moment de la remise de l'équipement à l'exploitant.

Cet inventaire précise notamment :

- les biens mis à disposition dans le cadre de la présente convention,
- leur état.

Le locataire sera réputé connaître parfaitement les biens et les prendre dans l'état où ils se trouvent, sans recours possible contre la Commune, sous réserve des éventuelles modifications qui seraient mises à la charge de la Commune à la suite de l'inventaire contradictoire ci-dessus décrit.

L'exploitant est responsable de toutes les pertes ou détériorations, quitte à se retourner contre le tiers responsable, excepté celles imputables aux cas de force majeure.

Un dépôt de garantie de **8 000 €** sera demandé par la Commune à l'exploitant préalablement à la mise à disposition des biens inventoriés en annexe.

Le dépôt de garantie est non productif d'intérêt. Il sera restitué en fin de contrat, selon l'inventaire établi au départ de l'exploitant comme vu ci-dessus, vétusté du matériel déduite.

L'exploitant fera son affaire des biens nécessaires à l'exercice de son activité.

En fin de contrat la Commune pourra, si elle le souhaite, acquérir les biens amenés par l'exploitant aux conditions négociées entre les parties.

L'exploitant est tenu d'utiliser les biens et équipements d'exploitation conformément à la réglementation en

vigueur, présente et à venir, notamment en matière d'hygiène et de sécurité.

Il est personnellement chargé de l'obtention de toutes les autorisations et de l'accomplissement de toutes les formalités requises à cet effet.

3.4 - Durée

Le présent contrat de location gérance est conclu pour une durée initiale de 2 ans et 9 mois à compter du 1^{er} décembre 2022 et jusqu'au 31 août 2025.

Il sera cependant renouvelable par tacite reconduction pour une durée de 1 an.

Chacune des parties aura la faculté d'y mettre fin à l'expiration de chaque période annuelle, sous réserve de prévenir l'autre partie SIX mois au moins à l'avance par lettre recommandée avec accusé de réception.

3.5 - Locaux et installations mis à disposition

3.5.1. Obligations générales de la Commune

La Commune, en tant que propriétaire des constructions, prend à sa charge les investissements liés au maintien du clos et du couvert, incombant au propriétaire selon l'article 606 du Code civil, y compris ceux concernant les ravalements extérieurs. La Commune prend également à sa charge les travaux de mises aux normes réglementaires et ceux liés à la sécurité.

La Commune s'engage à assumer le financement et la conduite de ces travaux.

Pour satisfaire aux obligations de la Commune, les services compétents de celle-ci ou toutes autres personnes désignées par elle, procéderont autant que nécessaire à des visites globales ou partielles de l'équipement afin de déterminer un programme de grosses réparations et de renouvellement des ouvrages.

La Commune assurera si nécessaire la mise en œuvre de ce programme de travaux suivant un calendrier prévisionnel de réalisation arrêté en accord avec l'exploitant.

Le locataire supportera, sans y apporter d'obstacle et sans pouvoir réclamer aucune indemnité pour préjudice autre que matériel, les travaux d'intérêt général entrepris par la Commune et nécessaires à l'immeuble.

3.5.2. Obligations générales du locataire

Le locataire gérant s'engage à assurer le bon fonctionnement et la qualité des services, et veille à ne rien faire qui puisse entraîner la dépréciation, la diminution de la qualité, l'interruption ou la cessation d'exploitation de l'établissement. Pour ce faire et tel que précisé à l'article 3.3.2, il a la charge de l'entretien, la maintenance, le renouvellement et l'amélioration des matériels et des biens

mis à sa disposition dans le cadre du présent contrat de location y compris la surveillance et l'éclairage des biens.

Il devra en outre entretenir tous équipements spécifiques tels que climatisation, réfrigération, aspiration, aération, ventilation, conduits d'évacuations (Fumées et eaux usées), installations électriques et téléphoniques, équipement d'assainissement non collectif conformément aux normes en vigueur et les rendre en parfait état d'utilisation.

S'agissant de l'équipement d'assainissement non collectif, il est précisé que celui-ci est en utilisation commune avec le gestionnaire du domaine nordique d'Agy.

Il prendra également toutes précautions utiles pour éviter le gel de tous appareils, conduits et canalisations d'eau ou de gaz, de chauffage, ou autres. Il supportera les frais des réparations ou dégâts de toutes espèces causés par l'inobservation des conditions ci-dessus.

Il assurera le nettoyage des abords extérieurs de l'établissement ainsi que le déneigement et l'évacuation des déchets du restaurant.

Au terme du contrat de location, que ce soit à échéance normale ou anticipée pour toute autre cause, l'ensemble des biens doit être remis à *la Commune* en parfait état de fonctionnement

En cas de désaccord entre les parties sur l'interprétation de la répartition entre *la Commune* et le locataire sur les travaux respectivement pris en charge par chacun, la procédure amiable indiquée à l'article 9.2. sera alors appliquée.

3.5.3. Améliorations – Travaux neufs

Le locataire gérant ne peut apporter aucune modification aux locaux et installations sans l'accord préalable de *la Commune*. En outre, toute modification se fera dans le respect des prescriptions réglementaires prévues par les circulaires et instructions en vigueur, en particulier sur le plan de la sécurité.

Tous travaux, embellissements et améliorations quelconques qui seraient faits par le locataire même avec l'autorisation de la Commune, resteront propriétés de cette dernière, sans indemnité. Sauf accord contraire, la Commune ne pourra exiger en fin de convention la remise du bien loué dans son état primitif aux frais du locataire, en ce qui concerne les travaux qu'elle aura expressément autorisés.

3.5.4. Projet de développement du site

La commune de Saint Sigismond entend garder la maîtrise du développement de son territoire et en particulier du Plateau d'Agy.

Dans ce contexte, il est précisé ici que la commune a un projet important et maîtrisé de redynamisation et de développement du site nordique d'Agy et du plateau dans son ensemble, et de ses structures touristiques été/hiver ; des investissements importants et constants ont déjà été engagés notamment la réhabilitation des alpages (déboisement, dessouchage, réalisation du chalet des alpagistes), et l'amélioration régulière des pistes de ski de fond chaque année, création du pas de tir biathlon, achat d'équipements (dameuse, scooter, quad...).

Les élus mènent actuellement une réflexion plus globale sur l'aménagement et la valorisation de l'ensemble du site, dans ce contexte le locataire gérant pourra être amené à participer à cette réflexion avec les autres acteurs du site dans un esprit constructif, il s'engage en contrepartie à ne pas s'opposer, ni causer d'empêchements de quelque manière que ce soit aux projets communaux voire intercommunaux envisagés.

3.5.5. Contrôle des obligations du locataire - Exécution d'office

D'une manière générale la Commune dispose d'une faculté permanente de contrôle :

- de l'état des installations et équipements servant de supports à l'exploitation des lieux ;
- des travaux portant sur ces biens.

Pour cela, le locataire rend possible en permanence et sans aucune interruption l'accès aux services de la Commune ou a toutes autres personnes désignées par elle, à l'établissement.

Dès lors qu'elle le jugera opportun, la Commune pourra effectuer avec celui-ci une visite technique complète et détaillée de l'ensemble de l'équipement et de ses installations techniques, afin de s'assurer, notamment, de la qualité des prestations d'entretien.

En cas de non-respect des obligations d'entretien, de maintenance, de renouvellement et d'améliorations mises à la charge du locataire, la Commune pourra se substituer à celui-ci et faire procéder, aux frais et risques de ce dernier, à l'exécution d'office des travaux nécessaires en cas d'échec de la procédure amiable prévue à l'article 9.

3.6 – Surveillance – Sécurité - Hygiène

Dispositions générales

Le locataire affirme avoir souscrit un contrat d'assurance afin d'assurer la sécurité des ouvrages, locaux et installations de l'établissement selon les conditions définies à l'article 7 du présent contrat.

De plus, il prend les dispositions appropriées pour assurer la sécurité des personnes.

L'utilisation des biens doit s'effectuer dans le respect des contraintes légales de sécurité et de toutes les réglementations qui leur sont applicables conformément à leur destination et à leur fréquentation par du public.

Le locataire est responsable de la mise en œuvre et du respect des contraintes réglementaires d'hygiène et de sécurité qui régissent les établissements recevant du public, actuellement en vigueur et à venir.

Commission de sécurité

En cas d'urgence ou de besoin, sous sa responsabilité, le locataire sollicitera le passage de la Commission et en informera la Commune par écrit (courrier, télécopie ou courrier électronique).

Registre de sécurité

Le locataire consigne sur un registre spécifique, dit *registre de sécurité*, les renseignements réglementaires et ceux indispensables à la bonne marche du service de sécurité.

Ce registre, régulièrement mis à jour, est tenu à la disposition de la commission de sécurité et de la Commune sur simple demande.

3.7 - Publicité, affichage, communication et promotion

Sous réserve du respect des lois et règlements en vigueur notamment le règlement national de publicité, le locataire pourra apposer à l'intérieur et à l'extérieur du local tous panneaux, affiches qui sont reconnus directement nécessaires à l'exercice de son commerce et de la promotion du Site.

3.8 - Contrats avec les tiers

Tous les contrats conclus avec des tiers, quel que soit leur objet (prestations de services,...), ne pourront, en aucun cas, excéder la durée du présent contrat et donc avoir une échéance postérieure à la date d'échéance du présent contrat. Ils cesseront d'avoir effet de plein droit, soit à l'expiration normale du contrat de location soit à la date d'une éventuelle résiliation anticipée.

Toutefois, certains contrats contribuant à la continuité du service et nécessaires à la préparation des activités des saisons postérieures à la date d'échéance des présentes, pourront déroger à cette règle générale, sur autorisation préalable et expresse de la Commune.

La Commune disposera, pour se prononcer sur de tels projets de contrats proposés par l'exploitant, d'un délai de deux semaines calendaires, délai reconductible une fois à sa demande.

Les contrats de prestations de services ou d'assurance, conclus par l'exploitant en application du présent article ou conformément aux dispositions de l'article 7, et dont l'exécution se poursuivra au-delà de l'échéance de la location gérance, seront à la charge de l'exploitant *pro rata temporis*.

3.9 - Personnel

Le personnel nécessaire à l'exploitation de l'équipement est recruté, rétribué et encadré par l'exploitant conformément au droit du travail.

ARTICLE 4 : CONDITIONS FINANCIÈRES

Le locataire gérant exploite à ses risques et périls tous les locaux et installations du Restaurant existants ou réalisés, durant le présent contrat et gère à ses risques et périls l'établissement et toutes les activités qui y sont attachées.

Charges d'exploitation

Dans le cadre de la présente location, **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 ;
- d'une façon générale, charges liées à l'emploi de toute personne physique ou morale sollicitée par l'exploitant pour la réalisation d'une activité ou d'une action entrant dans le champ de la convention
- 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.

4.1 - Tarifs des activités principales complémentaires, annexes et accessoires

Les tarifs des prestations et services des activités principales et annexes proposés par le restaurant sont fixés par le locataire dans le respect de la liberté du commerce et de l'industrie.

4.2 - Loyer

La présente location gérance est consentie et acceptée moyennant une redevance mensuelle de 1800€

Cette somme sera payable au plus tard le 5 de chaque mois auprès du comptable public de la Commune de Saint Sigismond à savoir, la Trésorerie de Cluses.

De plus, un loyer mensuel de 130€ sera versé selon les mêmes modalités pour la location de la LICENCE IV.

Le loyer (fonds de commerce et licence) sera révisé à chaque date anniversaire en fonction de l'indice des prix à la consommation.

Une caution bancaire, délivrée par un établissement bancaire, d'un montant correspondant à une (1) année de loyer pendant toute la durée du présent contrat sera demandée par la Commune au locataire pour le règlement de toutes les sommes que pourrait devoir celui-ci à la Commune en principal, intérêts, frais et accessoires et de l'ensemble des obligations et charges qui lui sont imposées dans le présent contrat de location.

4.3 - Impôts, taxes et contributions

Le locataire acquitte les contributions et taxes de toute nature, existantes ou à venir, liées à la location et dues par lui-même en tant qu'occupant, à l'exception des impôts fonciers.

Il fait son affaire des déclarations nécessaires auprès des centres des impôts compétents.
Le locataire gérant devra acquitter exactement à l'échéance toutes dettes et charges de toute nature, factures de fournisseurs, frais quelconques, gages et rémunérations du personnel, impôts, contributions et taxes, cotisations notamment de sécurité sociale et d'allocations familiales sans que cette énumération soit limitative, de manière à ce que la commune ne puisse pas être inquiétée.

ARTICLE 5 : RESPONSABILITÉS - ASSURANCE

5.1 - Responsabilité

Le locataire est responsable du bon fonctionnement de l'établissement.

Il fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant provenir du fait de son exploitation.

Il est seul responsable des dommages de toute nature qui pourraient être causés à des tiers ou à des clients du fait de son exploitation.

Toutefois, *la Commune*, propriétaire, garantit le locataire en cas de dommages qui seraient imputables à un vice de l'ouvrage.

5.2 - Assurances

Il appartient au locataire de rechercher auprès d'une ou de plusieurs compagnies d'assurance notoirement solvables, la couverture des différents risques liés à l'exploitation de l'établissement.

En particulier, il s'engage à souscrire toutes les assurances obligatoires, selon le droit commun, pour un locataire, exploitant professionnel, et gestionnaire d'établissement recevant du public, notamment une assurance de responsabilité civile professionnelle.

Il s'engage également à contracter les assurances obligatoires contre tous les dommages causés à l'ouvrage, aux locaux et aux installations, existants ou à venir et mis à sa disposition, dans le cadre des risques locatifs notamment pour se prémunir contre les risques incendie, explosion de toute nature, dégât des eaux, intempéries, catastrophe naturelle, événement naturel, actes de terrorisme et de sabotage (liste non exhaustive). L'ouvrage doit être assuré contre le risque de bris de glace.

Les biens garantis sont estimés, en cas de sinistre, sur la base d'une valeur à neuf égale à leur valeur de reconstruction ou de remplacement dont les montants sont approuvés préalablement par la Commune.

En outre, il s'engage à contracter pour son compte une assurance le couvrant pour la perte d'exploitation faisant suite à un cas de force majeure qui ne serait lié ni à une décision ou faute de la Commune, ni à une décision ou faute d'un tiers.

Il fera son affaire de ses biens propres.

Il doit être prévu dans le ou les contrats souscrits par le locataire que :

- les compagnies d'assurance auront communication des termes spécifiques du contrat de location afin de rédiger en conséquence leurs garanties ;
- les compagnies d'assurances ne peuvent se prévaloir des dispositions de l'article 113-3 du Code des assurances, pour retard de paiement des primes de la part de l'exploitant, que trente jours après la notification à la Commune de ce défaut de paiement. La Commune a la faculté de se substituer au locataire défaillant pour effectuer ce paiement sans préjudice de son recours contre celui-ci ;
- en cas de sinistre affectant l'équipement, les compagnies ne peuvent verser d'indemnités à l'exploitant qu'avec l'accord exprès de la Commune ;
- ces contrats ne peuvent être résiliés sans que la Commune ait été avisée de la dénonciation réceptionnée par le ou les assureurs, par lettre recommandée avec avis de réception, adressée au moins un mois avant la date effective de résiliation.

Le locataire adresse copie à *la Commune* de tous les contrats d'assurance dès notification du contrat de location, et, pour les avenants à ces contrats, dans un délai d'un mois à compter de la date de signature de ces avenants.

Le locataire sera tenu de fournir chaque année à la Commune une attestation justifiant que les garanties énumérées précédemment sont bien souscrites et qu'il est à jour du paiement des cotisations correspondantes.

ARTICLE 6 : FIN DE LA LOCATION

A l'expiration du bail, soit à échéance, soit de façon anticipée et définitive, quelle qu'en soit la raison, l'équipement doit être remis par le locataire en bon état de fonctionnement et d'entretien.

Les éventuels travaux de remise en état constatés au terme de l'inventaire de fin de contrat et non effectués au titre des obligations de celui-ci resteront à la charge du locataire.

Dans les six (6) mois qui précèdent l'arrivée à échéance du contrat, le locataire ne pourra pas faire obstacle à toute visite des locaux que la Commune serait susceptible d'organiser soit dans le but de trouver un nouveau locataire, soit dans le but de programmer des travaux. En cas de fermeture de l'établissement, le locataire devra rendre les locaux accessibles à la Commune ou aux entrepreneurs.

Continuité de l'activité en fin de contrat

Pendant les trente jours calendaires précédant l'expiration du présent contrat, la Commune a la faculté de prendre toutes les mesures utiles et nécessaires pour assurer la continuité du service en fin de contrat, en réduisant au maximum la gêne ainsi occasionnée pour le locataire.

Durant les six (6) mois précédant l'échéance du présent contrat, l'exploitant est tenu d'informer la Commune de ses intentions de résilier tout contrat relatif à la sécurité, à l'entretien ou à la maintenance, et à l'assurance des biens concernés par la présente convention.

A l'expiration du contrat, la Commune retrouve la jouissance de l'ensemble des biens.

ARTICLE 7 : CONTESTATIONS

En cas de différend s'élevant entre le locataire et *la Commune* au sujet de l'exécution ou de l'interprétation du présent contrat et de ses annexes, les parties s'engagent à essayer de trouver un accord amiable, selon la procédure ci-après décrite :

- le locataire expose dans un mémoire les motifs du différend et toutes les conséquences de nature administrative, technique et financière qui lui semblent en résulter.
- ce mémoire est transmis à la Commune par lettre recommandée avec accusé de réception.
- la Commune notifie au locataire sa réponse pour le règlement du différend dans un délai de trente jours ouvrables à compter de la date de réception du mémoire.
- l'absence de réponse de la Commune dans ce délai équivaut à un rejet de la proposition du locataire.

Si cette proposition de règlement ne rencontrait pas, en l'état, l'acceptation expresse des parties dans le mois suivant la proposition de règlement, le différend pourrait être alors soumis au tribunal compétent à l'initiative de la partie la plus diligente.

ARTICLE 8 : RÉITÉRATION DEVANT NOTAIRE

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 9 : PUBLICITÉ

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, le Messenger et l'Hôtellerie Restauration.

ARTICLE 10 : ORGANISATION DE LA PROCÉDURE

10.1 - 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
- attestation de suivi du stage « permis d'exploiter »

10.2 - 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 **31 août 2022**, 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.

10.3 - 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.

BAR-RESTAURANT LA TANIÈRE

Inventaire matériel du 27/11/2019

Désignation	Commentaire	Inventaire	Remarques
APPARTEMENT			
Extincteur		1	
Etagère rotin		2	
Table		3	
Bureau verre		1	
Bureau bois		1	

BAR			
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"		7	
Petit crémier céramique		4	
Tubo petit (15cl)		6	
Salière / Poivrière		26	
"Vielles" Fourchette		106	
"Vieux" Couteau		99	
Dessous plat en liège		7	
Coupe Banana Split		4	
Verre Cocktail "Martini"		3	
Cuillère à glace		2	
Pot inox 1L		4	
Pic Addition		1	
Panière à pain		25	
Limonadier		1	
Cuillères à café		37	
Cuillère expresso		31	
Sucrière		3	
Spatule crêpes		1	

CUISINE			
Table Inox	dont 2 au garage	4	
Cadre réglable pâtisserie		2	
Evier Inox + tiroir		1	
Lave vaisselle + 3 paniers + doseur auto		1	
Support lave vaisselle inox		2	
Panier à couvert		3	
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	

Désignation	Commentaire	Inventaire	Remarques
CUISINE (suite)			
Four mixte 9,3 KW autonettoyant et programmable		1	
Salamandre électrique		1	
Frigo bas 4 portes		1	
Etagère diverses		1	
Bloc néon		2	
Essoreuse à salade		1	
Trancheuse		1	
Micro Ondes		1	
Lot ustensiles divers		1	
Robot +râpe + lamelle		1	
Bac à couverts	dont 1 à la cave	4	
Petit plateau gris		5	
Lot poêles		1	
Passoire		3	
Casserole		7	
Lot bac plastiques divers		1	
Plateau Orange		2	
Plat terrine terre cuite		4	
Cul de poule Inox	tailles variées	8	
Bac gastro inox petit	tailles variées	13	
Chinois		2	
Planche 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	
Extincteur		1	

WC			
Spot (luminaire)		1	
Miroir	Repeint	1	
Sèche main électrique	Hors-service	1	
Distributeur papier		1	

VÉRANDA			
Cendriers divers (plastique)		15	
Table basse carrée		1	
Méridienne + plaid		1	
Boite jeux (cartes + dames + scrabble +div)		1	
Enceinte		2	

SALLE			
Table bois teinté		14	
Chaise bois		46	
Porte manteau bois		2	
Banquette		2	
Applique		4	
Spots (luminaire)		11	
Suspension (luminaire)		2	

Désignation	Commentaire	Inventaire	Remarques
SALLE (suite)			
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	
Extincteur		1	

GARAGE			
Consignes bouteille gaz 35kg		3	
Frigo / congel de maison		1	
Matériels Divers		1	
Extincteur		1	

TERRASSE			
Pied parasol petit		2	
Table Blanche Double		12	
Table Blanche simple		4	
Chaise plastique verte		67	

CAVE			
Glacière	1 métré 1 grise	2	
Etagère plastique		1	
Poêle à Paella		1	
Surpresseur		1	
Percolateur		2	
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	

DÉPARTEMENT DE LA HAUTE SAVOIE

Commune de SAINT SIGISMOND



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

DECLARATION DE CANDIDATURE

Date limite de remise des candidatures : **mercredi 31 août 2022**

Le dossier est à adresser en recommandé avec accusé de réception à M. le Maire de Saint Sigismond (cachet de la poste faisant foi) ou à déposer contre récépissé à la Mairie de Saint Sigismond

ARTICLE 1 : IDENTIFICATION DU CANDIDAT

Nom ou raison sociale :

.....

Forme juridique :

.....

Adresse du siège social :

.....

.....

Tél : Fax :

Mail :

Date d'immatriculation :

Code NAF/APE :

Code SIRET :

Identité du candidat à la location-gérance (dénomination et adresse) :

.....

.....

.....

Activité(s) principale(s) :

.....

Montant du capital social si le candidat est une entreprise (en K€) :

.....

Représentant légal de l'entreprise :

Nom – Prénom :

Fonction :

Tél :

Fax :

Mail :

Après avoir pris connaissance des conditions de présentation et de l'ensemble des dispositions régissant le règlement et les modalités générales de la mise en location-gérance, le commerçant sus désigné soumet sa candidature à la conclusion d'un contrat de location-gérance du fonds de commerce « la Tanière » en vue d'un projet d'exploitation dont le descriptif figure dans le mémoire de présentation annexé à la présente déclaration de candidature.

ARTICLE 2 : MONTANT DE LA REDEVANCE

Le montant de la redevance qui sera dû mensuellement par le locataire-gérant est fixé à 1 930€ licence IV comprise, révisable à la date anniversaire.

ARTICLE 3 : ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Le candidat déclare sous peine de résiliation du contrat de location-gérance qu'il ne tombe pas sous le coup d'une interdiction de réaliser des actes de commerce et déclare n'avoir encouru aucune condamnation, déchéance ou sanctions prévues par l'ordonnance du 6 mai 2005 relative aux incapacités en matière commerciale dont il déclare avoir parfaitement connaissance.

Le candidat déclare ne pas être en état de liquidation judiciaire ni être admis au redressement judiciaire ou ne pas faire l'objet de procédures équivalentes régies par un droit étranger.

De même, le candidat à la location-gérance du bar-restaurant « la Tanière » atteste sur l'honneur ne pas être en état de faillite personnelle ou ne pas faire l'objet d'une procédure équivalente régie par un droit étranger.

Il déclare avoir, au 31 décembre de l'année précédant celle au cours de laquelle a lieu le lancement de la présente consultation, souscrit les déclarations lui incombant en matière fiscale et sociale et acquitté les impôts et cotisations exigibles à cette date.

Le candidat à la location-gérance déclare être en règle, au cours de l'année précédant celle au cours de laquelle a lieu le lancement de la consultation, au regard des articles L5212-1, L5212-2, L5212-5 et L5212-9 du Code du travail concernant l'emploi des travailleurs handicapés.

Le candidat atteste que le travail sera réalisé par des salariés recrutés régulièrement au regard du Code du Travail.

Enfin, le candidat atteste sur l'honneur que l'ensemble des informations et renseignements mentionnés dans la présente déclaration et dans le dossier de candidature sont exacts.

ARTICLE 4 : ACTE D'ENGAGEMENT

Le candidat :

- certifie sur l'honneur l'exactitude des informations et renseignements contenus dans le présent document et dans le dossier de candidature
- s'engage à respecter les déclarations dans le cas où il serait choisi par la commune de SAINT SIGISMOND comme locataire-gérant du fonds de commerce du bar-restaurant « la Tanière »,
- accepte l'ensemble des conditions générales de la mise en location-gérance telles qu'elles sont définies dans le cahier des charges.

Fait à, le.....

signature