

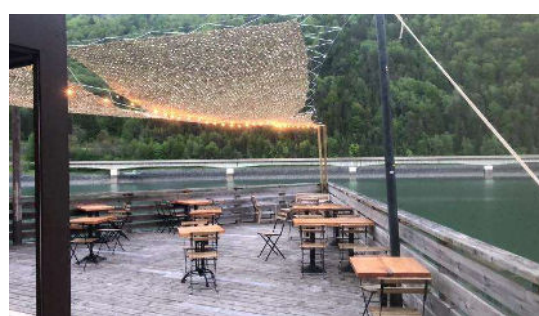


COMMUNE D'ALLEMOND

Mairie d'Allemond
5, Chemin des Faures
38114-ALLEMOND

Tél. : 04 76 80 70 30
mairie@Allemond.fr

CAHIER DES CHARGES DANS LE CADRE DE L'APPEL A CONCURRENCE POUR L'AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE BAR-RESTAURANT « LA GUINGUETTE » DE LA BASE NAUTIQUE ET DE LOISIRS



LE CONTEXTE DE LA CONSULTATION :

Allemond est une commune de 965 habitants, située sur la vallée de l'Eau d'Olle en Oisans.

La commune d'Allemond est propriétaire, sur les rives du lac du Verney, d'un bar-restaurant dénommé « La Guinguette » situé sur la base nautique et de loisirs communale (*renseignements sur site internet* « <https://allemond.fr/decouvrir-allemond/equipements-culturels-et-sportifs/base-nautique>) comprenant un local commercial et ses annexes.

Pour la commune, l'enjeu de la présente consultation est de trouver pour les 3 prochaines années un professionnel de la restauration capable notamment d'exploiter, dans le cadre d'une AOT (Autorisation d'Occupation Temporaire), le bar-restaurant de manière à satisfaire les différentes clientèles du site.

La commune retiendra l'offre la plus intéressante au regard principalement :

- Concept (20%),
- Garantie financière (20%),
- Equipe (30%),
- Suivi envisagé de l'exploitation (10%) et,
- Simulations financières avec montant justifié de la redevance annoncée (20%).

Les trois candidats ayant reçu les meilleures notes à l'issue de cette analyse, pourront être reçus pour préciser les modalités de l'occupation du domaine.

Le lauréat sera celui qui aura reçu la meilleure note globale à l'issue de cette négociation.

Le présent document contient :

- 1) la liste des prestations minimales que devra assurer le bénéficiaire
- 2) les moyens mis à disposition pour l'exploitation du bar-restaurant de la base de loisirs
- 3) la durée de l'exploitation du bar-restaurant de la base de loisirs
- 4) la présentation des conditions de gestion du bar-restaurant de la base de loisirs
- 5) une information sur le rapport annuel du bénéficiaire.
- 6) les modalités de présentation des offres.

1) PRESTATIONS MINIMALES A ASSURER PAR LE DELEGATAIRE POUR L'EXPLOITATION DE LA « GUINGUETTE »

Le bénéficiaire devra exploiter, à ses risques et périls, le bar-restaurant de la base de loisirs de la « GUINGUETTE »

A ce titre, il assurera :

- **Une mission de restauration**, en proposant des formules de restauration variées et adaptées à la diversité des clientèles susceptibles de fréquenter le site (locale et touristique).
Pour ce faire il pourra proposer une restauration rapide type « snack » et une restauration plus traditionnelle.
La période minimale d'ouverture est fixée à 4 mois 1/2 par an (conditions à l'article 4).
- **Une mission de bar**, en exploitant la licence IV mise à disposition par la commune.
- **Une mission de glacier.**

Dans son offre, le candidat :

- *devra présenter les modalités d'organisation et de fonctionnement des activités confiées qu'il envisage de mettre en place et qui devront correspondre au minimum aux exigences de la commune ci-dessus explicitées,*
- *présentera des exemples de formules, de menus et de cartes qu'il envisage de proposer,*

2) MOYENS MIS A DISPOSITION POUR L'EXPLOITATION DE LA « GUINGUETTE »

La commune d'Allemond met à disposition du bénéficiaire :

- **un bâtiment** à usage de bar-restaurant d'une capacité d'environ 30 couverts intérieurs (avec pergola) et 70 couverts extérieurs sur terrasse.
- **un plan de situation** figurant annexe 1
- **un plan des locaux** mis à disposition par la commune figure en Annexe 2 des présentes (*plan à mettre à jour*)
- **une licence de débit de boisson** de 4ème catégorie
- **du mobilier et du matériel** dont la liste figure en annexe 3 (*liste à réajuster*)

3) DUREE DE L'EXPLOITATION DU DOMAINE

La convention sera conclue pour une durée de 3 ans du 1^{er} mai 2026 au 31 octobre 2028, comprenant 3 saisons estivales.

4) CONDITIONS DE GESTION ET D'EXPLOITATION DU RESTAURANT

Au préalable, le bénéficiaire est informé des prescriptions suivantes :

✚ **S'engager à ouvrir** le bar-restaurant au minimum 4 mois ½ :

- **Ouverture obligatoire de l'établissement au plus tard le 15 mai et jusqu'au 30 septembre minimum de chaque année.**
- **Ouverture haute saison obligatoire minimum du 1^{er} juillet au 31 août de chaque année : 6 jours/7 midi et soir.**
- **Ouverture moyenne saison obligatoire minimum du 15 mai au 30 juin et du 1^{er} au 30 septembre tous les week-ends.**

✚ **En dehors de cette plage, l'ouverture du bar-restaurant est laissée au libre choix du bénéficiaire, y compris pendant la période hivernale.**

Dans son offre, le candidat devra s'engager à respecter les périodes d'ouverture minimale demandées par la commune

Dans son offre, le candidat déclinera la politique tarifaire qu'il entend mener sur la Guinguette.

✚ **Assurer l'entretien courant des biens mis à sa disposition.**

A ce titre, il sera tenu de procéder aux réparations dites locatives, à savoir les travaux d'entretien courant et de menues réparations définis notamment par le décret n° 87-712 du 26 août 1987.

La commune aura la charge des grosses réparations - après accord expresse de l'autorité communale - définies à l'article 606 du Code Civil.

Conformément à l'article 605 du Code Civil, si ces réparations étaient occasionnées par un défaut d'entretien de la part du bénéficiaire, ces réparations seraient à la charge de ce dernier.

✚ **Fournir une caution** à la signature de la convention dont le montant est fixé à 5 000 € et devra être versée à la Commune à la signature du contrat.

✚ **Faire son affaire de l'embauche et de la gestion du personnel** nécessaire au bon fonctionnement du bar-restaurant.

Dans son offre, le candidat explicitera l'organisation en moyens humains qu'il entend mobiliser.

✚ **Faire son affaire des assurances** destinées à le garantir contre les risques inhérents à l'entretien et à l'exploitation du bâtiment de la Guinguette.

5) REDEVANCE

En contrepartie de l'autorisation d'occuper le domaine public qui lui est consentie, le bénéficiaire versera à la commune une redevance dont le montant annuel est égal à la formule suivante : **Loyer N = N-1**

Le loyer sera de 16 000 € net annuel.

Le règlement se fera en 4 parts égales les 30 des mois de juillet, août, septembre et octobre de chaque année.

Ces conditions financières pourront être revues par le Conseil Municipal en fonction du contexte économique et social.

6) UNE INFORMATION SUR LE RAPPORT ANNUEL DU BENEFICIAIRE

Le bénéficiaire aura l'obligation de présenter un rapport annuel à la commune deux mois maximum après la clôture des comptes de la société. Il présentera un bilan d'activité stipulant la fréquentation du bar-restaurant, le bilan social (nombre de salariés et type de contrats). A ce rapport seront annexés les comptes de résultats, le bilan et la copie des contrats de travail.

7) VISITE DE L'ETABLISSEMENT

Une visite obligatoire de l'établissement, sur rendez-vous est à prendre auprès du secrétariat de la Mairie d'Allemond (04.76.80.70.30).

8) MODALITES DE PRESENTATION DES CANDIDATURES

Les candidatures et offres devront être adressées par voie postale en pli recommandé avec accusé de réception ou déposées au secrétariat de la Mairie d'Allemond **avant le 15/02/2026 à 12 h 00.**
La décision définitive du candidat retenu sera rendue avant le 06/03/2026.

L'envoi se fera sous triples enveloppes :

- **l'enveloppe extérieure** sera adressée à « Monsieur le Maire d'Allemond – 38114 Allemond avec la mention « AOT – Bar-restaurant – La Guinguette – Ne pas ouvrir ».
- **Une enveloppe intérieure N°1** qui portera la mention « **candidature à l'exploitation du bar-restaurant** » et contiendra :
 1. un curriculum vitae du candidat (ou des candidats pour les candidatures collectives)
 2. DC2 (déclaration du candidat, disponible à l'adresse suivante : <http://minefe.gouv.fr>, marchés publics, formulaires nationaux non obligatoires)Les capacités professionnelles et techniques, économiques et financières des candidats seront appréciées au vu du DC2 dûment rempli.

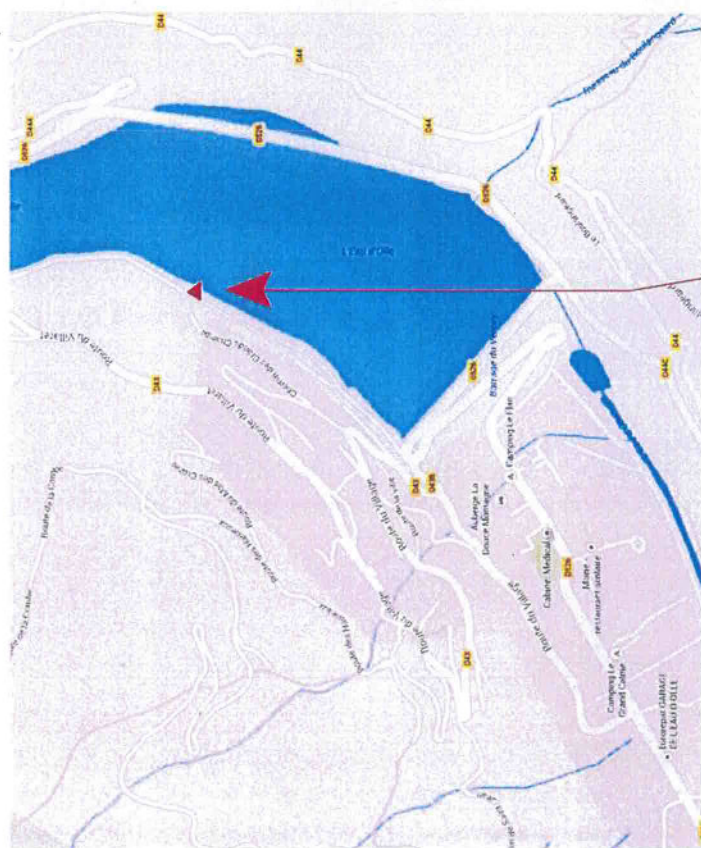
3. les références attestant du candidat (ou des candidats pour les candidatures collectives) l'expérience du candidat dans le domaine de la restauration et de la gestion de domaine touristique ;
 4. les attestations, certificats ou justifications attestant de la situation fiscale et sociale régulière du ou des candidats ; notamment : un Extrait K-Bis et une attestation de non faillite personnelle ;
 5. l'attestation sur l'honneur relative à l'absence de condamnation au cours des 5 dernières années, portée au bulletin N°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux Articles L.8221-1 et 2 ; L.8221-3 et 5 ; L.8231-1 ; L.8241-1 et 2 ; L.8251-1 et L.5221-8 et 11 du Code du Travail ;
 6. la déclaration sur l'honneur précisant que le candidat est bien en règle au regard des dispositions de l'Article L.5212-1 à 4 du Code du Travail ;
 7. toutes pièces permettant d'apprécier les garanties financières et professionnelles du candidat.
- **une enveloppe intérieure N°2 qui portera la mention « Projet d'exploitation du bar-restaurant »** et contiendra un dossier de présentation détaillé du projet d'exploitation du bar restaurant; et notamment :
- un document précisant les modalités d'organisation et de fonctionnement envisagées du bar-restaurant (positionnement tarifaire, l'organisation en moyens humains, ...)
 - le type de restauration proposé (menus, snack,...)
 - les animations envisagées (concerts, soirées à thèmes...)

ANNEXES

Annexe 1 : Plan de situation du bar-restaurant

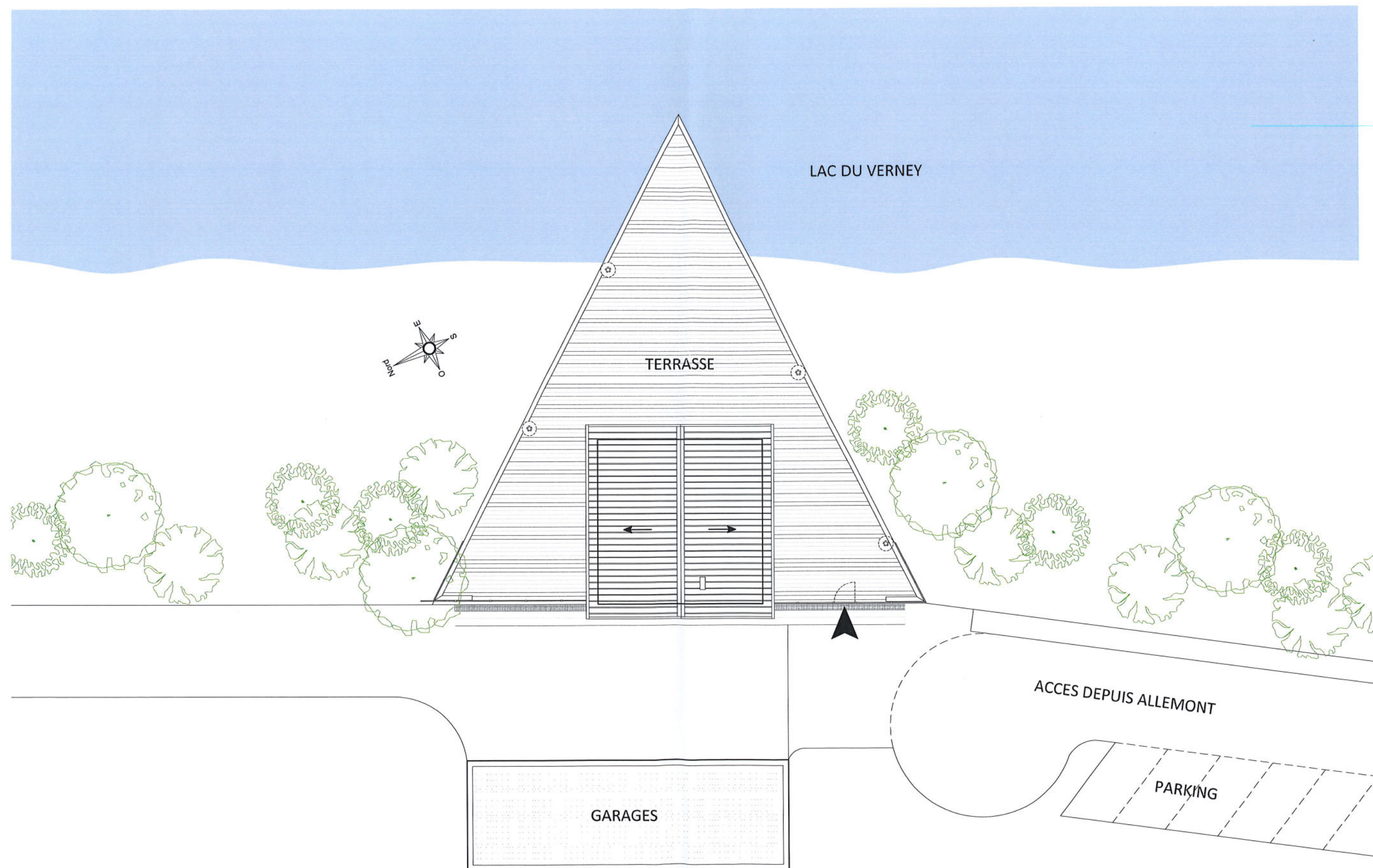
Annexe 2 : Plans des locaux à usage du bar-restaurant mis à disposition du bénéficiaire
N.B : ce plan va être remis à jour suite aux travaux réalisés par l'ancien gérant

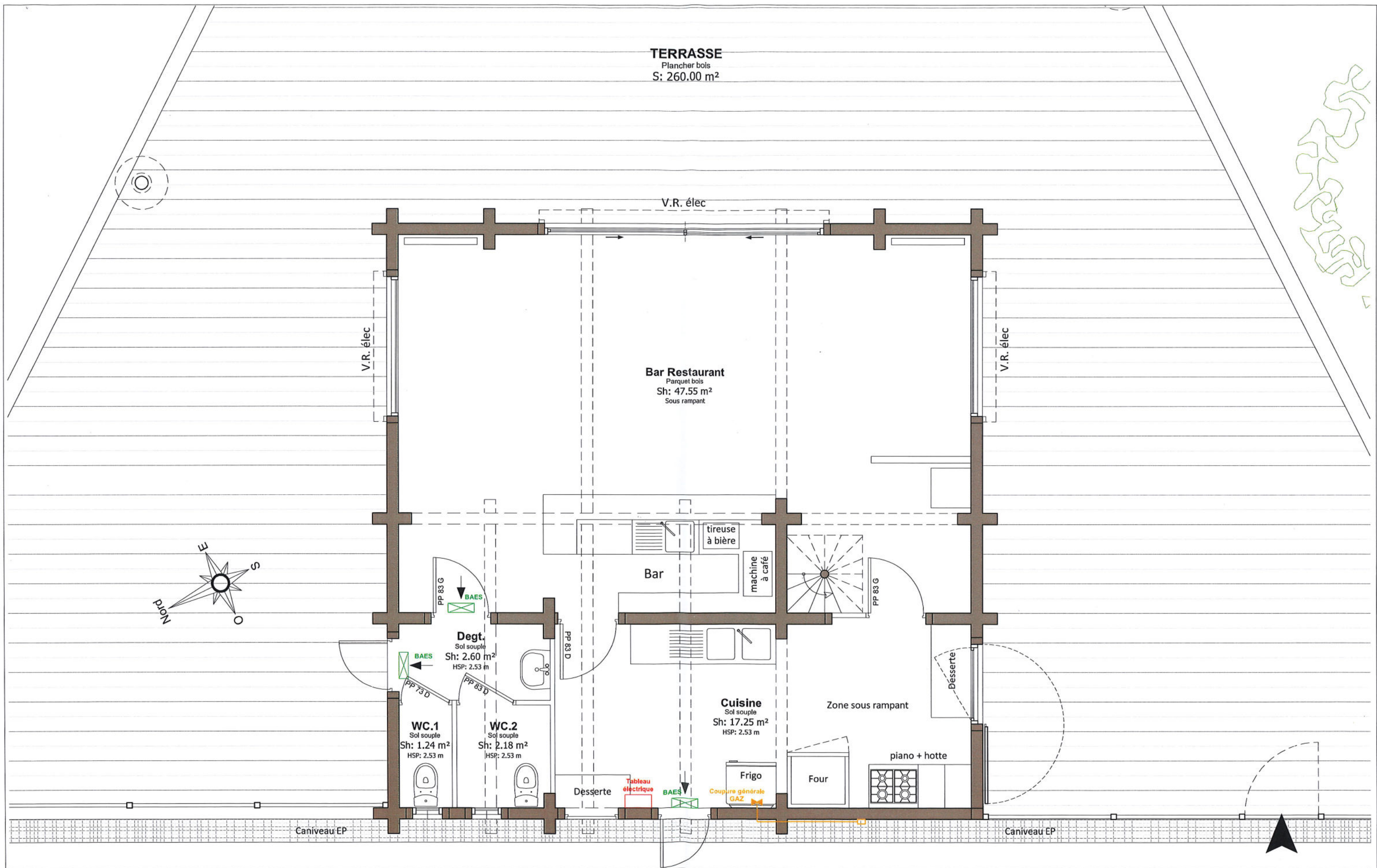
Annexe 3 : Liste des biens et équipements mis à disposition du bénéficiaire
N.B : cet inventaire est à réajuster et compléter avec des équipements récupérés à l'ancien gérant

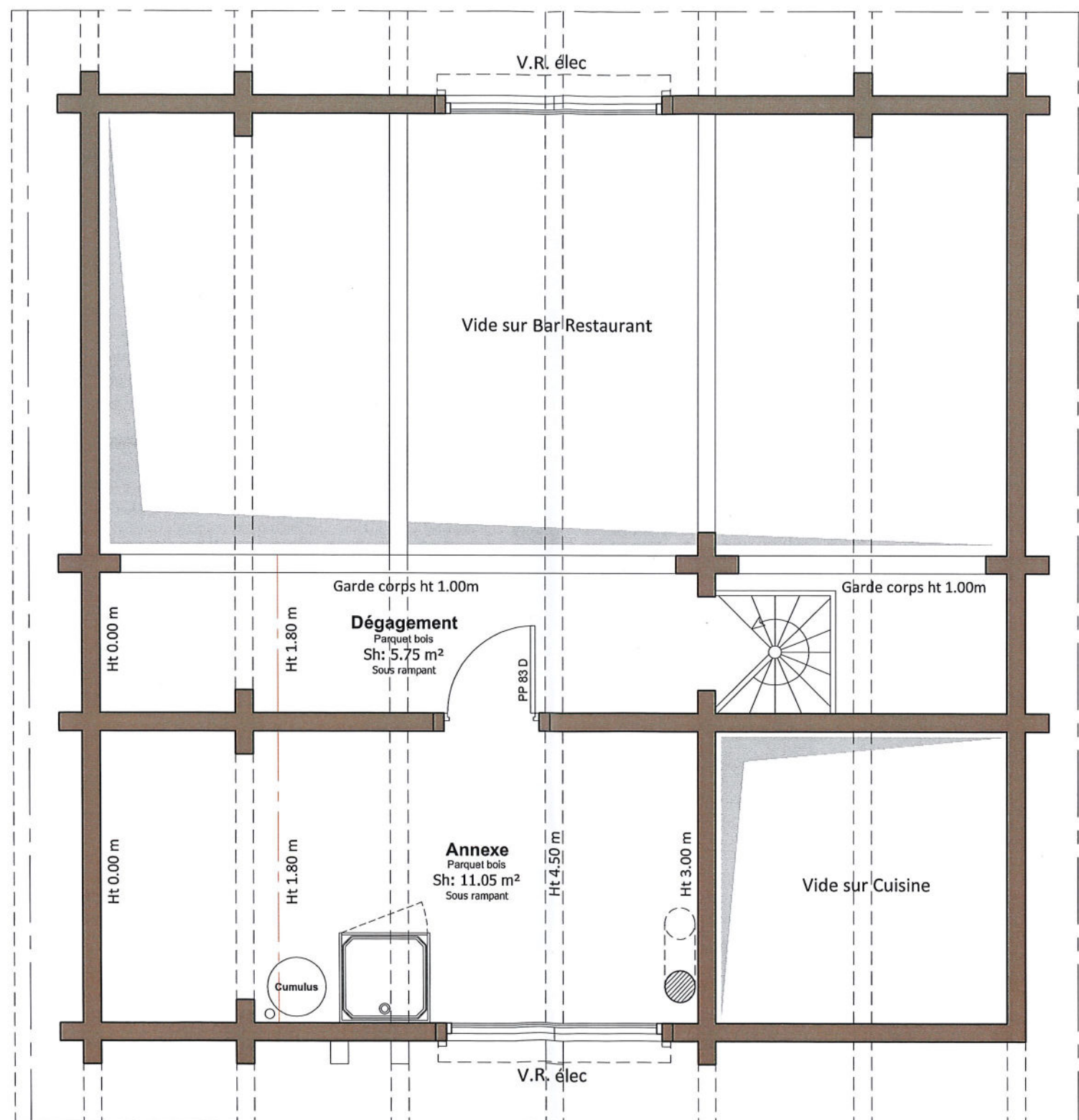
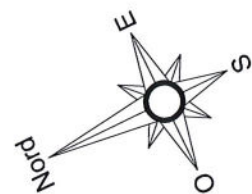


Bar Restaurant
"La Guinguette"

ANNEXE 2







Inventaire LA GUINGUETTE

liste non exhaustive

Produits	QTE 18.01.24
Casserole - grande	5
Casserole - moyenne	4
Casserole - petite	5
Saladier - triangle	6
Saladier - petit	8
Saladier - grand - Duralex	5
Saladier - moyen	1
Ramequins crème brûlée	21
Ramequins duralex	25
Cassiolette	56
Plats moule + couvercle - grand	10
Plats moule + couvercle - moyen	8
Plats moule + couvercle - petit	6
Plat à gratin	33
Ramequin à sauce	6
Poêle	5
Cul de poule	5
Verrine	39
Assiette couleurs	29
Assiette dessert	78
Assiette ovales	35
Assiette creuse	90
Assiette creuse - grande	20
Assiette bleue	84
Assiette noire - Metro	4
Assiette rectangle IKEA	30
Assiettes motifs	10
Carton assiettes creuses petites neuves	2
Carton assiettes pizza	2
Assiettes carrées - petites	14
Assiettes creuses rebord	10
Assiettes pizza	24
Verre - casablanca	72
Verre - à eau divers	24
Pack de verre HAVANA CLUB	1
Verre - Coca	6
Verre - vin	48
Carton verre à vin et champagne	1
Plateau cantine	3
Boite de petites boites plastiques	1
Mandoline	1
Toaster	1
Grand bac gastro	12
Couvercle	6
Petit gastro saladette	20
Couvercle	10
Rouleau DLC	5
Carré snack blanc	500
Plateau bambou	5
Pochette couverts	500
Carte des vins	18
Carton ustensil	2
Bain marie	2
Grille pain	1
Panier à friteuse	4
Petits paniers frite	41
Torpilleur - grand	2
Torpilleur - moyen	1
Torpilleur - petit	2
Planche à découper	4
Plongeur à pâte	1
Bac gastro à trou	4
Bac gastro	10
couvercle	4
Machine à frite	1
Essoreuse à salade	1
Table brasserie 1,50 m	2
Lave-linge hubloy "Indesit"	1

Couverts	QTE
fourchette	198
couteau	229
Couteau à viande manche bois	9
Cuillère à soupe	30
petite cuillère à dessert	21
petite cuillère à café	57
cuillère à glace	69

<i>cuisine</i>	
Produits	QTE
tables inox 120cm	2
Ambassade 4 feux	1
Four	1
Friteuse 2 bacs	1
Réfrigérateur Frigo Simple Porte Table Top	1
Refrigerateur top cuisine	1
Refrigerateur 2 blocs	1
Saladette	1
Essoreuse à salade manuelle 20 L	1
Lave-vaisselle	1
Plaque grillade fonte	1
Machine sous-vide	1
Lampe chauffante cuisine - Hendi	1
Robot à pâtisserie - Cheflee	1

<i>Garage</i>	
Produits	QTE
Armoire inox réfrigérée	1
Réfrigérateur blanc	1
Congélateur 3m	1
Cellule de refroidissement	1
Trancheuse	1
Friteuse 2 bacs (mauvais état)	1

<i>salle + extérieur</i>	
Produits	QTE
mange debout	3
tabouret bar	9
Chaise bois	22
chaise verte	21
tables 4 pers	5
tables 2 pers	12
Chaise plastique verte	45
Chaise terrasse pliables - IKEA	20
Table terrasse 10 personnes	1
Table brasserie plateau Chêne	19
Chaises Bistrot	38
Cave à vin - Thomson	1
Meuble salle - IKEA	1
Armoire Inox réfrigérée	1
Luminaires	
Voile ombrage terrasse	2

