

**MODALITÉS GÉNÉRALES
DE MISE EN CONVENTION D'OCCUPATION
DU DOMAINE PUBLIC COMMUNAL
DU «BAR-RESTAURANT DE LA PLAGE »**

Commune de Villages du Lac de Paladru
306 Rue de la Morgerie
38850 VILLAGES DU LAC DE PALADRU
SIREN 213802929
Tél. : 04 76 32 30 53
Mail : secretaire@paladru.com

Représentée par son Maire M. CARRON Denis

OBJET DE L'APPEL À PROJET

Le présent appel à projet a pour objet l'organisation de la mise en concession du fonds de commerce de restauration appartenant à La Commune déléguée de Paladru, dénommé

« Bar-Restaurant DE LA PLAGE »

sis à Paladru,
443 rue de la Morgerie,
38850 Villages du lac de Paladru.

Propriétaire du fonds de commerce, la commune de Villages du lac de Paladru souhaite confier l'exploitation de celui-ci à un professionnel de la restauration et lance ainsi un appel à candidature.

RETRAIT DU DOSSIER DE CANDIDATURE

Le dossier de candidature en version papier est à retirer sur demande à :
Mairie de Villages du Lac de Paladru
Mairie déléguée de Paladru
306 Rue de la Morgerie

aux horaires suivants :

Mardi : 14h - 18h

Mercredi : 14h - 18h

Jeudi : 14h - 18h

Vendredi : 14h - 18h

Samedi : 9h - 12h

Le dossier peut également vous être envoyé par mail sur demande.



ARTICLE 1 : PRÉSENTATION DE LA CONVENTION

1-1. Objet de la convention

La Commune de Villages du lac de Paladru organise une consultation avec appel à projet dans le cadre de la mise en location du fonds de commerce de restauration dénommé, « Bar-Restaurant DE LA PLAGE ».

Malgré l'absence d'obligation de publicité et de mise en concurrence pour la consultation en vue de la passation d'une convention d'occupation du domaine public communal, la Commune de Villages du lac de Paladru a entendu, dans un souci de transparence, assortir le protocole de sélection du concessionnaire potentiel du fonds de commerce « Bar-Restaurant DE LA PLAGE » d'un dispositif particulier et opposable à l'ensemble des candidats.

Les modalités de consultation, les conditions générales de mise en convention et plus généralement l'ensemble des dispositions du présent document devront donc être acceptées sans réserve ni contestation par les candidats.

1-2. Descriptif de la convention

Le fonds de commerce du « Bar-Restaurant DE LA PLAGE » est situé au cœur d'une zone active composée de la Plage Municipale - Activités Nautiques - Voie Verte - Cœur de Village - Musée - Petit port.

A signaler à proximité :

* La plage municipale de Paladru, dont l'entrée est payante de 10h à 18h30 de juin à août, avec 1500 visiteurs /jour en période haute et restant accessible gratuitement au public en période basse et en dehors des heures payantes jusqu'à 23H.

* Du Musée Archéologique du Lac de Paladru (MALP). Classé musée de France, sa fréquentation depuis son ouverture en juin 2022 est de 50 000 visiteurs.

* La salle communale Pallas d'une capacité de 300 personnes, louée pour des mariages (environ 30 par an) et des manifestations diverses et variées.

* La base nautique d'Aviron du Lac Bleu.

* Le départ de la voie Verte, voie réservée aux piétons et cyclistes qui relie en mode doux les communes de Paladru à Charavines.

* Un parking de 80 places dont 4 places PMR, Une borne de recharge électrique (2 stations) , un parking à vélos devant l'entrée de la plage et du restaurant.

Le fonds donné en location sera **nu de biens***, il se compose :

- d'un établissement de plain-pied de 213.54 m² composé d'une salle de restaurant, d'une cuisine de 18 m², d'une réserve de 24m², de sanitaires, d'un bar aménagé à l'intérieur 14m² et d'un comptoir à l'extérieur.
- d'une salle de restaurant en mezzanine, d'une capacité de **49 couverts** ,
- d'une terrasse de **200 m²** côté lac (environ 80 places en restaurant et 32 places de bar)

Le concessionnaire pourra exploiter une licence IV, **propriété de la commune**, permettant de vendre des boissons alcoolisées pour une consommation sur place.

La convention du « Bar-Restaurant de La Plage » sera conclue **pour une durée à minima de trois ans (négociation possible)** renouvelable par tacite reconduction sauf dénonciation d'une des deux parties 6 mois avant la fin de la concession.

L'établissement est accessible depuis le parking de la plage grâce à un cheminement aménagé PMR. L'entrée se fait par la terrasse, la salle de restaurant, le bar ainsi que les toilettes ont un accès PMR, seule la salle de l'étage ne l'est pas.

A noter que 2 places de stationnement lui sont réservées sur le parking de la plage.

*Le restaurant est équipé

d'une hotte

d'une chambre froide de 3.90 m² soit 7.50m³ encore sous garantie

Ces équipements seront contrôlés avant la signature de la convention, la maintenance sera à votre charge par la suite.

1-3. Les attentes de la commune

Une Ouverture au plus tard avril/mai 2024, le bien étant disponible dès le 1 Janvier 2024

- Une activité de restauration dite « traditionnelle » de consommation sur place, de début mars à fin octobre.

La commune souhaite donc que le concessionnaire soit titulaire d'un diplôme en cuisine (CAP, Bac Pro, BTS..), une formation de type « cuisine du terroir serait un plus, et/ou d'une expérience d'au moins 5 ans comme chef ou second dans un restaurant.

Il pourra à ce titre, proposer une cuisine personnelle, utilisant de préférence des produits frais et de saison issus de producteurs locaux ou régionaux afin de proposer une cuisine de terroir.

- Une activité de snacking et restauration rapide, à emporter ou à consommer sur place pour la clientèle de la plage Du 1er juin à mi-septembre (*Possibilité d'un partenariat avec le gérant de la plage municipale pour que celle-ci se fasse en partie sur la plage afin de désengorger la partie restaurant.*)

A noter que l'installation côté plage, d'un ou plusieurs distributeurs automatiques de boissons non alcoolisées, barres chocolatées ou autres, sous l'entière charge et responsabilité du concessionnaire, devra faire l'objet d'une concertation préalable avec la Commune de Villages de Paladru et le gestionnaire de la plage..

Le concessionnaire pourra en basse saison, adapter librement ses horaires d'ouverture et de fermeture en fonction des besoins et dans le respect des lois et règlements en vigueur, en contrepartie la commune impose une ouverture continue **à minima du mardi au dimanche à partir de 9 h qui devra être respectée pendant la période estivale de Juin à mi-septembre.**

Les horaires de travail pourront être modifiés en cas de canicule pour être plus adaptés aux besoins de la clientèle et des employés.

Il serait souhaitable également de proposer des temps forts conviviaux, des événements musicaux, culturels, etc. (possibilité de réserver la salle Pallas selon disponibilités du calendrier)

Il sera aussi possible au concessionnaire d'exploiter une offre de traiteur pour répondre éventuellement aux demandes des locataires de la salle Pallas.

ARTICLE 2 : CONDITIONS FINANCIÈRES

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 concessionnaire devra s'acquitter mensuellement d'une redevance.

Cette redevance est variable selon deux possibilités :

1/ Local commercial et Logement T3 à 30 000 euros TTC Annuel, hors charges.

ou

2/ Local commercial à 24600 euros TTC/an hors charges et le logement T3 à 5400 euros TTC /an hors charges.

Prendre en considération que le T3 ne peut pas être exclu de la convention d'occupation du domaine public communal. Il peut juste être dissocié du contrat principal.

A savoir que le paiement du local commercial pourra se faire par trimestre, en revanche la partie relative au T3 pour 450 euros sera due chaque mois.

Un dépôt de garantie, équivalent à un mois de la redevance mensuelle du local commercial sera également demandé soit 2500 euros.

Le concessionnaire supportera également l'ensemble des charges locatives et devra également s'acquitter, en sus de la redevance globale, des impôts, contributions, assurances, ordures ménagères, taxes dus à raison de l'exploitation du fonds.

Détail des charges : Eau Électricité Fluides Ordures ménagères voire ANNEXE 1

ARTICLE 3 : PUBLICITÉ

Une publicité portant information de la mise en convention du fonds de commerce du « Bar-Restaurant DE LA PLAGE », sera effectuée dans Le Dauphiné Libéré .

S'agissant d'une procédure de passation, dispensée de formalités de publicité et de mise en concurrence, la Commune de Villages du Lac Paladru restera souveraine, en toute circonstance, pour désigner le titulaire de la concession.

Pour les candidats non retenus à l'issue de la procédure de sélection, un courrier leur sera notifié par lettre recommandée, dès que la commune aura arrêté son choix.

ARTICLE 4 : OBLIGATIONS DU CONCESSIONNAIRE

Le concessionnaire devra répondre à un certain nombre d'obligations dont les candidats à la conclusion du contrat doivent prendre connaissance :

- Le concessionnaire devra exploiter le fonds de commerce lui-même et en personne (intuitu personae), à titre d'activité principale, il pourra cependant le confier à un tiers. Dans ce cas, le projet de contrat devra être soumis à la commune pour accord préalable à sa signature.
- Le concessionnaire devra exploiter le fonds dans les locaux, sans interruption, conformément à la loi.
- Le concessionnaire exploite le fonds directement, aucune forme de cession, concession, location ou sous-location ne sera autorisée.
- Le concessionnaire sera tenu de conserver au fonds, sa destination d'origine et son genre de commerce, à savoir un 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.
- Le concessionnaire ne sera pas susceptible de transférer le fonds de commerce en d'autres lieux.
- Le concessionnaire assume 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 ne soit jamais inquiétée ni recherchée à ce sujet et n'ait notamment pas à encourir la responsabilité prévue par l'article 8 de la loi du 20 mars 1956.
- Le concessionnaire fera également son affaire personnelle, sous son entière responsabilité, de toutes les autorisations administratives nécessaires pour débiter et exercer son exploitation du fonds.
- Le principe de la concession implique que le preneur exploite librement le fonds loué pour son compte personnel et à ses risques et périls.
- A ce titre, le preneur ne saurait en aucun cas se prévaloir d'une quelconque propriété commerciale dans les lieux loués au sens de l'article I-145-1 du Code de commerce et s'interdit 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 concessionnaire 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 des locaux mis à sa disposition et réparations locatives et en supportera seul le coût de manière à rendre le tout à la fin du bail en bon état d'entretien et de propreté. Les réparations à la charge du preneur devront être faites sans délai.
- Le concessionnaire devra impérativement s'assurer du respect de toutes les règles d'hygiène et de sécurité afférentes à une activité de restauration. 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, notamment l'organisation des vestiaires. Le concessionnaire devra présenter une attestation de formation HACCP et Permis d'exploitation.

- Le concessionnaire, ses collaborateurs ainsi que l'ensemble de son personnel seront, en toutes circonstances, tenus de respecter l'ensemble des conditions résultant des règles d'organisation générales applicables à l'utilisation et au fonctionnement des équipements de la plage.
- Le concessionnaire 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 concessionnaire contracte toutes les assurances nécessaires pour garantir notamment les risques d'incendie, d'explosion, de bris de glace, intoxication alimentaire et des responsabilités civiles, ainsi que les risques professionnels inhérents à l'exploitation du fonds de commerce (responsabilité civile professionnelle).
- Il veillera tout particulièrement à ne causer par l'exploitation de son activité aucun trouble quelconque à la commune ou aux voisins, et tiendra son fonds sauf pendant la durée des congés annuels.
- Le concessionnaire prendra les lieux loués dans l'état où ils se trouvaient au jour fixé pour la prise d'effet du présent bail, et ne pourra exiger de la commune, pendant tout le cours de celui-ci, l'exécution d'aucuns travaux de réparation, transformation ou de remise en état quelconque, à l'exception toutefois des travaux indispensables au maintien des lieux clos et couverts comme ils le sont actuellement.
- Le concessionnaire entretiendra à ses frais et maintiendra fleuris les espaces verts et jardinières garnissant les lieux loués.
- Le concessionnaire souscrira un contrat d'entretien auprès d'une entreprise spécialisée pour l'entretien des équipements individuels qui lui sont propres. Il justifiera de ces entretiens à première réquisition du bailleur.
(NB : Le chauffage étant collectif avec la salle Pallas, c'est la commune qui assure l'entretien.)
- L'entretien de la devanture est spécialement à la charge du concessionnaire qui devra maintenir les boiseries convenablement peintes et vernies et les ferrures et fermetures soigneusement graissées.
- Le concessionnaire remplacera à ses frais toutes les vitres et glaces cassées quelle que soit la cause du bris.
- Le concessionnaire avertira immédiatement la commune des grosses réparations à réaliser ainsi que de tous dégâts dus au gel, infiltration, fuite d'eau, incendie, explosion ou toute autre cause sous peine d'être rendu responsable des dommages et conséquences d'un avertissement tardif. Il sera responsable du gel des canalisations d'eau des lieux loués et de l'engorgement des canalisations d'évacuation.
- Le concessionnaire devra assurer le nettoyage régulier de la hotte en cuisine (au moins une fois par an) et devra envoyer à la commune la copie de l'exécution.
- Le concessionnaire s'entendra enfin avec les autres occupants (plage, salle des fêtes) pour le maintien en parfait état et la propreté de toutes les parties dont il aura la jouissance en commun avec lesdits occupants ainsi que de la gestion du tri pour le service des poubelles, dont il fera son affaire.
- Le concessionnaire ne pourra faire sous quelque prétexte que ce soit, aucun dépôt ou entrepôt même provisoire, notamment de marchandises ou emballages, dans les parties communes du bâtiment, particulièrement devant l'entrée du restaurant.

ARTICLE 5 : DOCUMENTS A FOURNIR A L'APPUI DE LA CANDIDATURE

Tout candidat devra produire un dossier comprenant :

- Les renseignements concernant son parcours (expériences précédentes) et son statut (type de société, coordonnées complètes, ainsi qu'un extrait de K-bis ou équivalent) ;
- Une déclaration indiquant qu'il est en règle vis-à-vis de ses obligations fiscales et sociales, le cas échéant;
- Une attestation d'assurance (responsabilité civile, risques professionnels...).

ARTICLE 6 : DOCUMENTS A FOURNIR A L'APPUI DE L'OFFRE

▪Une note explicative, à l'attention du Maire de la commune de Villages du Lac de Paladru.

Cette note (non manuscrite) devra développer le projet du candidat, mais aussi préciser les ouvertures sur l'année. Période estivale et en dehors de celle-ci

ARTICLE 7 : RENSEIGNEMENTS ET VISITE DU SITE

7-1. Renseignements

Toute demande devra être formulée par écrit et parvenir au plus tard **le 15 Novembre 2023** par mail à l'adresse secretaire.paladru@wanadoo.fr

en spécifiant DOSSIER DE CANDIDATURE BAR RESTAURANT DE LA PLAGE

Il ne sera donné aucune suite aux demandes ne respectant pas ce formalisme (demandes orales ou autres).

7-2. Visites

Une vidéo du site est disponible sur le site internet de la commune, ainsi qu'un ensemble de photos non contractuelles. <https://www.villagesdulacdepaladru.fr>

Les candidats pourront s'inscrire pour une visite qui aura lieu le vendredi 27 Octobre 2023 à 15H, en envoyant une demande par mail ou en appelant la mairie .

ARTICLE 8 : MODALITES DE CANDIDATURE

La sélection du candidat se fera en deux temps :

- Une présélection sera réalisée sur la base d'un dossier de candidature à remettre par courrier électronique ou papier.
- Les candidats présélectionnés auront un entretien avec le comité de sélection pour permettre à la municipalité de faire son choix final qui sera validé lors du conseil municipal de Décembre .
- L'analyse des offres par la commune de Villages du Lac de Paladru se fait dans le cadre de l'égalité de traitement entre les candidats.
- Pour garantir cette égalité, le jugement des offres et le choix du candidat se fonderont entre autres sur les critères suivants :

Expériences précédentes

Originalité des propositions

Utilisation de produits locaux

Ouverture saisonnière ou à l'année

Capacité financière

Pour Rappel

Date de clôture des dossiers le 30 Novembre 2023 minuit

Début Décembre 2023 entretien avec les candidats des dossiers présélectionnés.

Validation du candidat retenu lors du Conseil Municipal de Villages du Lac de Paladru du 15 décembre 2023.

Contacts :

Les dossiers complets seront à déposer avant le 30 Novembre 2023 , soit auprès du secrétariat, soit par mail, aux adresses ci-dessous :

Mairie de Villages du Lac de Paladru

A/A DOSSIER DE CANDIDATURE BAR- RESTAURANT DE LA PLAGE

306 Rue de la Morgerie

38850 VILLAGES DU LAC DE PALADRU

Tél : 04 76 32 30 53

Mail : secretaire.paladru@wanadoo.fr

aux horaires suivants :

Mardi : 14h - 18h

Mercredi : 14h - 18h

Jeudi : 14h - 18h

Vendredi : 14h - 18h

Samedi : 9h - 12h

Le dossier devra obligatoirement comporter :

L'appel à candidature signé par le ou les candidats à l'installation

1. La fiche de renseignements
2. La copie du permis d'exploitation si déjà en possession
3. Le CV du ou des porteurs de projet
4. Un document présentant le projet et les motivations du porteur ou de la porteuse
5. Un prévisionnel budgétaire sur 3 ans (Business plan)
6. Des propositions d'animations commerciales, etc.....

Date et signature du candidat :

Fiche de renseignements candidat

Nom :

Prénoms :

Date et lieu de naissance :

Adresse :

Coordonnées téléphone fixe :

Portable :

Mail :

Permis d'exploitation licence 4 : OUI Non
Si oui, date et lieu d'obtention :

ANNEXE 1 : Chiffres clés du cédant

	2020 (covid)	2021 (covid)	2022
chiffre d'affaires HT	311 829	333 518	460 273
marchandises consommées	99 614	100 800	139 983
frais de personnel + charges	132 686	145 480	228 998
charges de fonctionnement	48 695	57 051	45 422
loyer	22 000	22 000	22 000
total charges	302 995	325 331	436 403

consommation gaz

1 cuve pleine / 3 saisons (1500 € en 2021)

consommation edf 2022 39 900 Kw

tarif jaune - abonnement 42 Kw

ANNEXE 2 : Photos non contractuelles

Photos fournies par l'ancien gérant en accord avec celui-ci .

Tout le mobilier et appareils lui sont propres.(Se rapprocher de lui pour toutes transactions.)

NB : Pour rappel la commune propose le bien nu.

La terrasse



Le bar extérieur



Le bar intérieur



La salle de restaurant à l'étage



La cuisine



La plonge



