

Syndicat Intercommunal  
du Plan d'Eau  
de Sèchemailles

Meymac – Ambrugeat

## DOSSIER DE CONSULTATION

### EXPLOITATION DU BAR-RESTAURANT PANDRAMIQUE

#### Le SECHEMAILLES ET DE LA LICENCE IV

8 route de Sèchemailles - 19250 AMBRUGEAT



## Objet

La consultation concerne l'exploitation du Bar/Restaurant Panoramique entièrement équipé avec licence IV et terrasse surplombant le lac. L'établissement est situé sur le domaine de loisirs du plan d'eau de Séchemailles.

Le site de Séchemailles est classé Pavillon Bleu.

## Description du site

Le site de Séchemailles comprend :

- un plan d'eau de 42 ha avec plage de sable accessible aux personnes handicapées, un chalet pour la surveillance de la baignade assurée en juillet et août, aires de loisirs avec barbecues, tables, bancs,
- des aménagements pour la pratique de la pêche avec accessibilité pour personnes handicapées,
- des chemins de promenades avec une liaison douce vers le centre-ville de Meymac et le plan d'eau de La Garenne et son camping.
- Un village de vacances d'une capacité de 300 personnes,
- Une base de loisirs nautiques et autres (VTT, Tir à l'arc, ...)
- Une base pour la pratique de l'aviron,
- Une aire de camping-cars gratuite
- Un restaurant panoramique objet de la consultation

Le plan du bar-restaurant panoramique qui surplombe le lac est joint en annexe.

## Conditions d'exploitation

Le Syndicat confie l'exploitation du bar-restaurant et de la licence IV dans le cadre d'une Délégation de Service public (DSP) pour une durée de 5 ans à compter de sa notification.

En l'état des connaissances actuelles, l'exploitation du restaurant serait possible à partir du 15 avril 2024.

L'établissement conviendrait particulièrement à un couple d'exploitants et serait un plus dans les critères de choix.

Le bar-restaurant a fait l'objet d'une restructuration complète en 2012. Les peintures de la salle de restaurant ont été reprises en 2016. L'ensemble est livré avec les aménagements nécessaires à l'exploitation, (matériel de cuisine, vaisselle et mobilier de salle de restaurant et de terrasse couverte, four à bois à pizza).

En contrepartie, l'occupant versera au Syndicat une redevance mensuelle dont le montant ne sera pas inférieur à 1 300 € HT soit 15 600 € par an. Le candidat pourra présenter une offre plus avantageuse pour le Syndicat et proposer une saisonnalité pour le paiement du loyer.

Le loyer sera révisé chaque année au premier avril, selon l'évolution de l'indice INSEE du coût de la construction (ICC) selon la formule :

$$\text{Nouveau loyer (arrondi à l'€uro inférieur)} = \text{Loyer en cours} \times \frac{\text{indice ILC INSEE T4 année N1}}{\text{indice ILC INSEE T4 année N2}}$$

L'occupant devra avoir obtenu toutes les autorisations administratives relatives à l'occupation et à l'exploitation des locaux, conformément à leur affectation ainsi que les qualifications nécessaires pour l'exploitation de la licence IV.

Les éléments financiers fournis par l'ancien gérant sont les suivants, pour la période du 01/10/2022 au 30/09/2023 le chiffre d'affaire est de 477 077.75 €.

## Etendue des missions

La gestion du bar/restaurant implique :

- L'accueil et le service de la clientèle doit être conforme aux règles de l'art de la profession
- l'entretien des locaux, la maintenance et le renouvellement des matériels d'exploitation,
- l'encadrement et la formation du personnel salarié par le délégataire,
- le contrôle de l'hygiène comportant notamment, à ses frais, les contrôles nécessaires,
- le maintien en état de sécurité des locaux,
- l'entretien courant et le maintien en parfait état de propreté de tous les locaux (sols, vitres, murs, plafonds) ainsi que les abords et les zones affectées à la livraison des marchandises et à l'évacuation des déchets et emballages,
- Le tri sélectif et l'évacuation des déchets et ordures ménagères se feront en conformité avec les règles sanitaires et les règles définies par le Service Environnement en charge de la gestion des déchets sur le territoire de Haute Corrèze Communauté,
- l'entretien courant des espaces inclus dans le périmètre de la délégation.
- La tenue à jour des différents registres réglementaires, en particulier le registre de sécurité.

## Contenu du dossier

Les candidats devront remettre au Syndicat Intercommunal de Sèchemailles, un dossier de candidature composé des pièces suivantes :

- Une lettre de candidature et de motivation signée par la personne ayant autorité pour engager le candidat,
- L'identité administrative du candidat précisant s'il intervient à titre d'une société, seul ou en groupement,
- Des renseignements permettant d'évaluer les capacités financières du candidat (chiffre d'affaires, bilan, actifs, ...),
- Une présentation des références du candidat,
- Une attestation sur l'honneur du candidat indiquant qu'il n'entre pas dans l'un des cas d'interdiction de non-soumissionner et qu'il est en règle avec ses obligations sociales et fiscales,

Ce dossier devra également comprendre des documents relatifs à l'offre du candidat :

- Une offre financière pour le loyer annuel payable mensuellement pour l'exploitation du restaurant et de la licence IV et le cas échéant,

- Une présentation de l'organisation de la prestation (ouverture, fonctionnement, clientèle ciblée...),
- Une proposition tarifaire des produits consommables proposés à la vente,
- Une visite sur le site est recommandée pour élaborer l'offre. Une attestation de visite sera alors remise et constituera un élément d'appréciation pour le choix de l'exploitant.

## Critères de sélection des candidats

Le jugement des offres sera effectué selon les critères pondérés suivants :

Organisation de la prestation : ouverture, fonctionnement, clientèle ciblée, composition des menus, origine des produits et tarifs des prestations Le candidat précisera notamment les moyens affectés et sa capacité à les mettre en œuvre à la date de signature de la convention, sa capacité à maîtriser les outils de communication et de publicité, les références du personnel	40%
Offre financière pour le loyer annuel et l'exploitation de la licence IV	40%
La justification d'une expérience professionnelle réussie	20 %

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de demander aux candidats de préciser leur offre.

Le Syndicat peut recourir à la négociation en se réservant toutefois la possibilité d'attribuer l'exploitation sur la base des offres initiales sans négociation.

## Examen des offres

La commission d'ouverture des plis se réunira afin d'examiner l'offre de chaque candidat selon les critères d'attribution définis ci-dessus.

Le Syndicat Intercommunal de Sèchemailles ne limite pas le nombre de candidat admis à présenter une offre.

Le Syndicat se réserve de droit de demander des compléments d'informations aux candidats et de négocier et pourra prévoir une rencontre avec les élus.

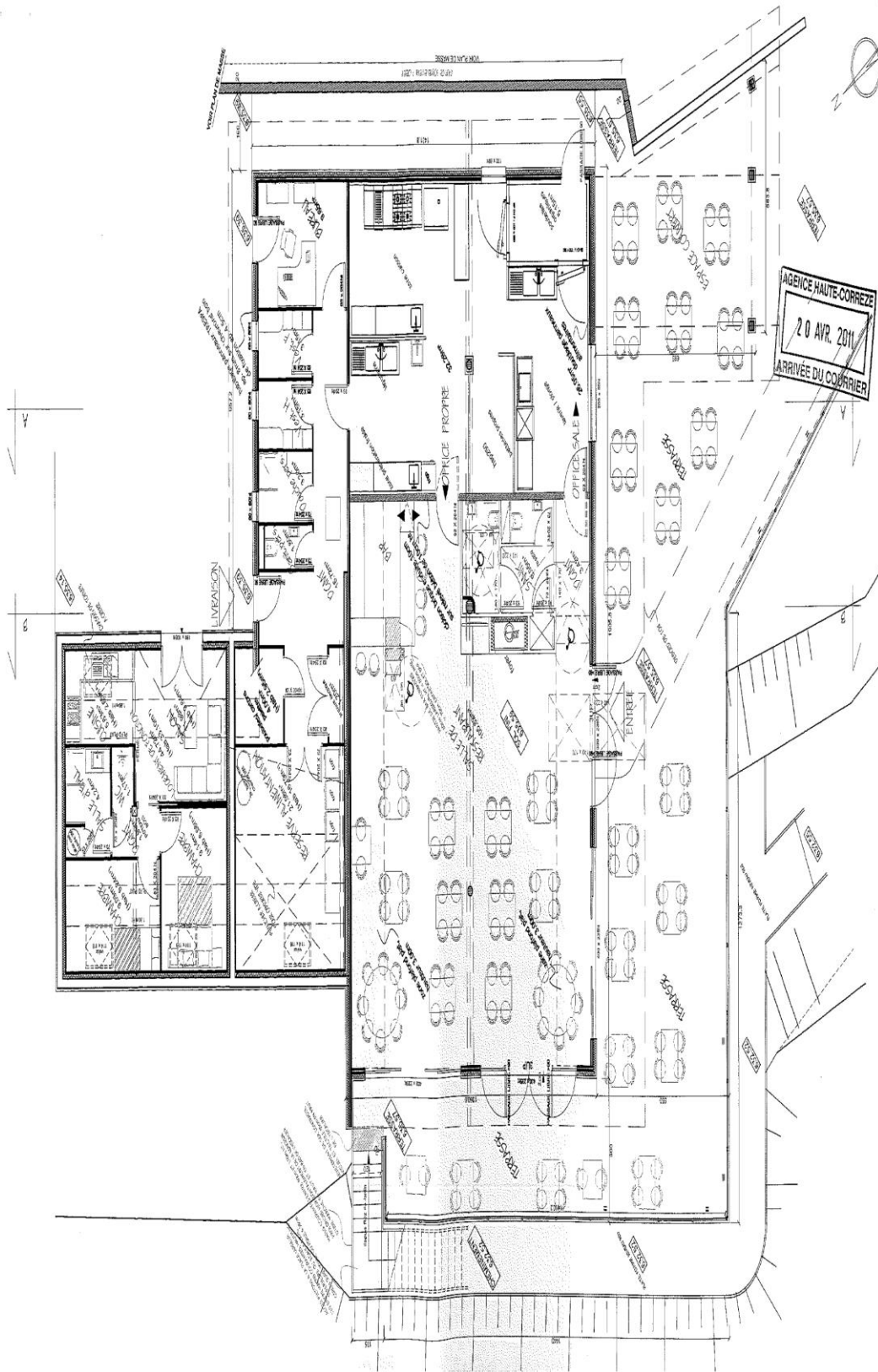
## Modalités de retrait des dossiers et renseignement complémentaires

Le dossier de consultation peut être obtenu sous forme dématérialisée sur le site internet de la mairie de Meymac ou en contactant le Syndicat de Sèchemailles

Pour tout renseignement complémentaires et prise de rendez-vous pour visiter le restaurant :

Coordonnées du Syndicat de Sèchemailles :

05.55.46.19.90 / [syndicat.sechemailles@meymac.fr](mailto:syndicat.sechemailles@meymac.fr) (Fabienne Rougerie ou Anne-Marie Aubessard).



- BÂTIMENT RESTAURANT -  
- PROJET - I / 100

- PLAN Rez de Chaussée -