

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 d'un bar de plage et restaurant et de la licence IV dans le cadre d'une Autorisation d'Occupation Temporaire pour une année civile, reconductible

Le restaurant est actuellement libre de toute occupation.

L'établissement conviendrait particulièrement à un couple d'exploitants ou associés 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 € pour la première année (montant révisable si reconduction). Le candidat pourra présenter une offre plus avantageuse pour le Syndicat.

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 derniers éléments financiers annuels fournis par un 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 et du restaurant implique :

- L'accueil et le service de la clientèle doit être conforme aux règles de l'art de la profession. Le Syndicat souligne la spécificité du lieu : cet établissement accueille un restaurant mais également un bar de plage estival ;
- l'entretien des locaux, la maintenance et le renouvellement des matériels d'exploitation,
- l'encadrement et la formation du personnel salarié par le gérant ;
- 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 gérance.
- 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 ;
- Une présentation de l'organisation de la prestation (amplitude d'ouverture selon les saisons, 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 Syndicat se réserve la possibilité de demander aux candidats de préciser leur offre.

## Examen des offres

Le Comité Syndical examinera l'offre de chaque candidat selon les critères d'attribution définis ci-dessus.

Le Syndicat se réserve de droit de demander des compléments d'informations aux candidats et de négocier et il pourra être prévu une rencontre entre les élus et le candidat.

## Modalités de retrait des dossiers et renseignement complémentaires

Le dossier de consultation peut être obtenu sous forme dématérialisée sur la plateforme de dématérialisation Centreofficielles.fr ou le 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

Fabienne Rougerie ou Anne-Marie Aubessard

## Date limite de remise des offres

Date de publication : 24 octobre 2024

La date limite de dépôt des offres dématérialisées est fixée au lundi 25 novembre à 9h00

UNIQUEMENT par voie dématérialisée à l'adresse mail suivante :

[syndicat.sechemailles@meymac.fr](mailto:syndicat.sechemailles@meymac.fr).

