
Dossier et règlement de consultation

COMMUNE DE FLUMET

CONVENTION DE SERVICE PUBLIC EXPLOITATION DU BAR RESTAURANT « LA FERME DE ZECON »



L'objet de ce dossier de consultation est de définir les principales caractéristiques des prestations demandées au futur exploitant du bar restaurant « La ferme de Zecon »

SOMMAIRE

Partie 1 : Le projet de la commune - assurer l'exploitation de la bar-restaurant « la ferme de Zecon » page 3

Partie 2 : Les modalités d'exploitation page 4

Partie 3 : Les modalités de réponse et critères d'attribution page 7

Liste des annexes

Annexe 1 : Définitions des termes utilisés page 10

Annexe 2 : Liste des biens
et équipements mis à disposition du concessionnaire page 11

Annexe 3 : Entretien et réparation locatives page 14

PREMIERE PARTIE

LE PROJET DE LA COMMUNE : ASSURER L'EXPLOITATION DE LA FERME DE ZECON, RESTAURANT/BAR SITUE AUX EVETTES

● FLUMET, AU CŒUR DU HAUT VAL D'ARLY – MONT BLANC

Situé entre le Mont-Blanc et la chaîne des Aravis, Flumet est un authentique village montagnard (bourg historique, architecture, ...), qui a su conjuguer respect de la nature et développement touristique.

La commune bénéficie d'un cadre naturel entre montagnes, forêts et rivières offrant ainsi une belle diversité paysagère et un environnement propice aux activités de plein air. Flumet bénéficie également d'un patrimoine historique riche et d'une économie locale diversifiée du fait de traditions agricoles riches et du tourisme.

Flumet est également un centre d'excursions estivales : randonnées pédestres, V.T.T., plan d'eau aménagé pour la baignade, pêche, base de loisirs ...

● LA FERME DE ZECON ...

La commune est propriétaire du bar-restaurant « la ferme de Zecon », implanté sur le secteur des Evettes.

L'objectif est de proposer une offre de restauration et de boissons de qualité dans le respect de l'identité locale

Pour assurer l'exploitation de cet établissement, la commune souhaite s'appuyer sur un partenaire professionnel, dans le cadre d'une convention de service public.

D'une façon générale, le délégataire devra réserver à la clientèle un accueil chaleureux et de qualité, et notamment :

-  proposer une cuisine d'un bon rapport qualité/prix,
-  proposer une carte variée,
-  servir des produits de qualité, en promouvant les produits locaux.

Les lieux seront parfaitement entretenus et préfigureront une prestation d'accueil de qualité.

DEUXIEME PARTIE

LES MODALITES D'EXPLOITATION DU BAR RESTAURANT

La commune confiera à son concessionnaire, dans le cadre d'une convention de service public, l'exploitation du bar restaurant dont les principales dispositions sont définies dans les points suivants :

● NATURE DES PRESTATIONS DEMANDEES AU DELEGATAIRE

Le concessionnaire exploitera le bar restaurant, dans un souci de satisfaire les attentes d'une clientèle diversifiée.

Le délégataire devra réserver à la clientèle un accueil chaleureux et professionnel.

- *Dans son offre, le candidat présentera la gamme de menus / plats qu'il envisage de proposer (exemples de cartes, ...) avec les prix qu'il entend pratiquer.*

● BIENS MIS A DISPOSITION PAR LA COMMUNE

La commune met à la disposition un bar-restaurant situé. Le restaurant se situe dans une ancienne ferme de montagne, il occupe 1 niveau du bâtiment. Le niveau se compose de :

- 2 salles de restaurant
- Un coin bar
- Une cuisine équipée
- Des toilettes
- Un local de stockage
- Une terrasse extérieure avec vue dégagée

A l'étage, se trouve un local de stockage.

Le bâtiment est raccordé aux réseaux d'eau, d'assainissement et électrique.

La commune met à disposition du concessionnaire une licence de débit de boissons de IV^{ème} catégorie.

La liste du matériel, utile à l'exploitation du restaurant, se trouve en annexe.

● GARNISSAGE COMPLEMENTAIRE DES LOCAUX

Le délégataire assurera le garnissage complémentaire des locaux (décoration, nappages, équipements spécifiques, mobilier, ...)

- *Dans son offre, le candidat déclinera le type de décoration qu'il entend réaliser.*

● PERIODES D'OUVERTURE

- *Dans son offre, le candidat exposera les périodes d'ouverture qu'il entend mettre en œuvre.*

● ENTRETIEN / RENOUELEMENT DES EQUIPEMENTS / REPARATIONS

L'exploitant devra assurer l'entretien courant des équipements et des matériels mis à sa disposition pour l'accomplissement de sa mission afin de les maintenir en parfait état de fonctionnement et d'exploitation effective garantissant le bon fonctionnement de l'établissement.

Le délégataire devra réaliser des travaux d'aménagement intérieur.

La commune assurera les travaux de gros entretien ou de renouvellement des biens et matériels mis à disposition.

● PERSONNEL

L'exploitant devra faire son affaire du recrutement du personnel nécessaire, en nombre et en qualification suffisante, pour le bon fonctionnement du bar restaurant. Il veillera particulièrement à réunir les compétences requises en matière d'accueil et de restauration.

- *Dans son offre, le candidat déclinera l'organisation qu'il entend mettre en œuvre (nombre et qualification du personnel, ...).*

● POLITIQUE TARIFAIRE

Les tarifs seront élaborés annuellement par l'exploitant, qui les soumettra, pour approbation, au Conseil Municipal, au plus tard le 15 novembre de chaque année.

- *Dans son offre, le candidat explicitera la politique tarifaire, la politique commerciale ainsi que les moyens de commercialisation qu'il entend mettre en œuvre (tarifs pour les groupes, actions de promotion, ...).*

● REDEVANCE

En contrepartie de la mise à disposition des biens et équipements décrits à l'article 2 des présentes, l'exploitant s'acquittera annuellement, auprès de la commune, d'une location.

Le prix plancher, voté par le conseil municipal du 3 septembre 2025 est de 8000€

- *Dans son offre, le candidat devra proposer, sur la base du prévisionnel d'exploitation qu'il aura établi, une offre de redevance octroyée à la commune.*

● DUREE DE LA CONVENTION

Le présent contrat sera conclu pour 3 ans à compter du 1^{er} décembre 2025.

Un préavis de 6 mois sera respecté si le concessionnaire ne souhaite pas poursuivre l'exploitation au-delà de ce délai. Dans le cas contraire, l'ancienneté sera un critère prépondérant pour l'attribution du marché suivant.

● *Dans son offre, le candidat proposera une durée de convention.*

● CAUTION

L'exploitant fournira une caution, d'un montant de 6000€, encaissé par le Trésor Public.

● CHARGES – IMPOTS ET TAXES

L'exploitant devra supporter toutes les charges d'exploitation et notamment :

-  Les frais et charges d'exploitation de l'établissement (eau, électricité, taxe ordures ménagères, etc).
-  Tous les impôts et taxes incombant au bâtiment

● ASSURANCE

L'exploitant fera son affaire des assurances destinées à le garantir contre les risques inhérents tant à l'entretien qu'à l'exploitation d'un tel établissement, vis à vis des tiers, usagers et salariés.

● AUTRES DISPOSITIONS

Pour tout ce qui n'est pas prévu par le présent dossier de consultation, il sera fait référence aux dispositions et usages issus du Code Général des Collectivités Territoriales qui serviront de base pour la rédaction du contrat final de délégation de service public.

● INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES SUR LE CADRE CONTRACTUEL

Le cadre contractuel proposé est une convention de délégation de service public, dans laquelle le délégataire exploite l'équipement mis à sa disposition par la collectivité locale, à ses risques et périls, à savoir notamment qu'il supporte les déficits d'exploitation et qu'il conserve les bénéfices.

Portant sur des biens qui relèvent du domaine public de la commune, ce type de contrat exclut toute possibilité de constitution de fonds de commerce et garantit à la commune de conserver un droit de regard sur les conditions dans lesquelles il est exploité.

TROISIEME PARTIE

LES MODALITES DE REPONSE & CRITERES D'ATTRIBUTION

Les candidats doivent présenter à la commune les prestations qu'ils entendent mettre en œuvre dans le cadre de l'exploitation du bar restaurant « la ferme de Zecon ».

●LE FORMALISME

L'offre doit être adressée sous double enveloppe et envoyée par pli recommandé ou déposée à la Mairie de Flumet contre récépissé avant le 16/10/2025 12heures.

 L'enveloppe extérieure adressée à :

Madame le Maire – Route des Aravis – 73590 FLUMET

 L'enveloppe intérieure comprenant la proposition et comportant la mention :

«Réponse à l'appel à concurrence pour la délégation de l'exploitation du bar restaurant « la ferme de Zecon - A n'ouvrir qu'en Commission - ».

●LE CONTENU DE LA PROPOSITION A FOURNIR PAR LE CANDIDAT

Le candidat fournira :

 **Un rapport écrit détaillé**, dans lequel, au vu des prestations et de leurs caractéristiques demandées par la commune, il reprendra les points évoqués et pour chacun d'entre eux, détaillera les prestations qu'il envisage de fournir et qui devront correspondre au minimum à celles décrites dans le présent dossier.

 **Un prévisionnel d'exploitation** détaillé établi pour 3 ans minimum et une proposition s'agissant du montant de la redevance (loyer).

 **Un acte d'engagement** sur le contenu des prestations que le candidat se propose d'effectuer pour l'exploitation et le développement du bar restaurant.

●RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Des renseignements complémentaires peuvent être obtenus par chacun des candidats auprès de la Mairie avant le **10/10/2025**

Toute demande de renseignements devra être formulée par écrit.

●CRITERES D'ATTRIBUTION

La réponse sera envoyée au demandeur, par écrit, et des copies de celle-ci seront adressées à tous les autres candidats admis à présenter une offre.

Les offres seront classés selon les critères suivants :

- loyer plancher 40%
- références professionnelles (documents comptables à l'appui) 40%
- connaissance du secteur 10%
- projet commercial (carte, décoration, période d'ouverture 10%, animation, etc) 10%

LISTE DES ANNEXES

Annexe 1 : Définitions des termes utilisés

Annexe 2 : Liste des biens et équipements mis à disposition du concessionnaire

Annexe 3 : Entretien et réparation locatives

ANNEXE 1

Définitions des termes utilisés

« **Annexe(s)** » désigne une ou plusieurs annexes au contrat ; chacune des annexes à valeur contractuelle ;

« **Autorité Concédante** » ou « **Concédant** » ou « **CCVCMB** » désigne la Communauté de Communes de la Vallée de Chamonix-Mont-Blanc ;

« **Concessionnaire** » ou « **Titulaire** » désigne le candidat retenu pour la mise en œuvre du contrat ;

« **CGCT** » désigne le Code Général des Collectivités Territoriales ;

« **Contrat** » ou « **Convention** » désignent le présent contrat de concession, y compris ses annexes, tel qu'il pourra être modifié ou complété ultérieurement : le contrat et ses annexes constituent un ensemble contractuel unique.

« **Date de prise d'effet** » désigne la date à laquelle le concessionnaire assume la totalité des clauses du contrat telle que définie à l'Article 5 ;

« **Equipement** » ou « **Restaurant** » désignent l'ensemble des biens mis à disposition dans le périmètre concédé au sein du présent contrat ;

« **Jour** » désigne un jour calendaire, étant précisé que, pour tout délai prévu au contrat, si le dernier jour se trouve être un samedi, un dimanche ou un jour férié en France, ledit délai est reporté au jour ouvré suivant.

« **Mise en service de l'Equipement** » désigne la date à laquelle l'Equipement est effectivement exploité à compter de sa date de première ouverture au public.

ANNEXE 2

Liste des biens et équipements mis à disposition du délégataire

PRODUITS	EMPLACEMENT	QTT
verre à pied EAU tulipe (la resto)	GRANDE RESERVE	72
verre à pied VIN tulipe(la resto)	GRANDE RESERVE	44
plat inox moyen	GRANDE RESERVE	8
plateau plastique gris rectangle	GRANDE RESERVE	5
plateau plastique marron rectangle	GRANDE RESERVE	5
plateau plastique rond	GRANDE RESERVE	7
plat à four en terre ovale grand	GRANDE RESERVE	2
plat à four en terre ovale moyen	GRANDE RESERVE	7
plat à four en terre rectangulaire moyen	GRANDE RESERVE	2
plat en terre rond	GRANDE RESERVE	2
lave-vaisselle COMENDA	GRANDE RESERVE	1
four à poser SELECT HOREGA	GRANDE RESERVE	1
fontaine réfrigérante 3 compartiments	GRANDE RESERVE	1
table inox roulette 2 étages 120*80	GRANDE RESERVE	1
table en bois 100*80	GRANDE RESERVE	1
buffet bas bois	GRANDE RESERVE	1
couvercle aluminium diam40	GRANDE RESERVE	1
couvercle aluminium diam50	GRANDE RESERVE	1
chariot 4 roulettes inox	GRANDE RESERVE	1
chaise de bar haute métal avec dossier	PETITE RESERVE	4
tabouret de bar en bois foncé	PETITE RESERVE	2
congélateur NESTLE	GRANDE RESERVE	2
chocolatière VAN HOUTEN	GRANDE RESERVE	1
table en bois 50*70	GRANDE RESERVE	2
congélateur CARTE D OR	COULOIR	1
poubelle plastique 80cm sans couvercle	PLONGE	1
meuble 3 rayons blanc mélaminé	PLONGE	1
chauffard électrique 200l	PLONGE	1
meuble 4 rayons blanc mélaminé étroit	PLONGE	1
étagère alu 4 niveaux clayette plastique	PLONGE	1
table inox 2 niveaux-1 tiroir 60*120	PLONGE	1
perco à vin chaud (sans filtre) électrique	PLONGE	1
lave-vaisselle OMNIWASH	PLONGE	1
1 panier pour lave-vaisselle	PLONGE	1
plonge inox 2 bacs - 1égouttoir-1dossier	PLONGE	1
distributeur papier	PLONGE	1
chocolatière Choky FOLLIET	BAR	1
machine à café FOLLIET	BAR	1
lave-verre KROMO	BAR	1

machine à glaçons STARK	BAR	1
broc émaillé bleu DECO	SLL RESTO1	2
cafetière émaillée DECO	SLL RESTO1	2
meuble étagère déco bois	SLL RESTO1	1
série casseroles émaillées beige DECO	SLL RESTO1	5
cadre mural DECO	SLL RESTO1	6
table bois 8 pax	SLL RESTO1	1
table bois 10 pax	SLL RESTO1	1
table bois 4 pax	SLL RESTO1	4
chaise bois dépareillée	SLL RESTO1	25
banquette bois avec dossier	SLL RESTO1	2
coussins	SLL RESTO1	14
rideau blanc fausse fourrure	SLL RESTO1	2
sellette haute bois	SLL RESTO1	1
soupière porcelaine DECO	SLL RESTO1	1
boîte métal DECO	SLL RESTO1	2
meuble desserte bois 2 tiroir 2 portes	BAR	1
meuble vieux bois découpe pain	BAR	1
étagère à verre bois	BAR	6
chaise de bar en bois dessus sky	BAR	2
chaise à bar en bois dessus bois carré	BAR	4
table 4 pax en bois	BAR	3
chaise en bois	BAR	5
tabouret de bar en bois foncé	BAR	1
banc en bois	BAR	2
tabouret en bois dessus paille	BAR	2
cadre mural DECO	BAR	1
luminaire applique 2 abats jours	BAR	1
spot	BAR	3
meuble bas laminé blanc porte vert	BAR	1
cheminée insert	BAR	1
table en bois 8 pax	SLL RESTO 2	2
table en bois 4 pax	SLL RESTO 2	3
banc en bois	SLL RESTO 2	4
chaise bois dépareillée	SLL RESTO 2	19
cadre mural DECO	SLL RESTO 2	7
étagère en bois	SLL RESTO 2	2
divers DECO brocante	SLL RESTO 2	1
frigo négatif EUROCHEF armoire	CUISINE	1
frigo saladette inox 3 portes	CUISINE	1
frigo froid positif EURO CHEF armoire inox	CUISINE	1
table inox avec dessert+2clayette plastique 120*60	CUISINE	1
table inox 200*60 2 niveaux	CUISINE	1
micro-onde SAMSUNG	CUISINE	1
micro-onde FAGOR	CUISINE	1
piano CHARVET	CUISINE	1
table inox 100*60 avec desserte 2 niveaux	CUISINE	1
table inox 160*70 avec desserte 2 niveaux	CUISINE	1

four MAT-GROUPE+3grilles+support 6 bacs gastro	CUISINE	1
plonge 2 bac égouttoir dosseret mitigeur	CUISINE	1
distributeur papier	CUISINE	1
distributeur savon	CUISINE	1
hotte SAFTA long300	CUISINE	1
machine à laver 8kg	CHAMBRETTE	1
WC sanibroyeur	CHAMBRETTE	1
lavabo sur meuble	CHAMBRETTE	1
meuble dessert vert	ENTREE	1
extincteur	BAR	1
extincteur	ENTREE	1
tableau ardoise cavalier	ENTREE	2
tableau ardoise pub	ENTREE	4
multiprise	CUISINE	2
frigo vitrine INTERFROID + 4 rayonnages	CABANON TERRASSE	1
frigo blanc + 4 rayonnages	CABANON TERRASSE	1
table inox avec dosseret+2clayette plastique 120*60	CABANON TERRASSE	1
desserte inox à roulettes - 2 niveaux 60*50	CABANON TERRASSE	1
table bois 70*90	CABANON TERRASSE	1
tabouret de bar dessus paille	CABANON TERRASSE	1
panneau ardoise	CABANON TERRASSE	1
cabanon bois sur terrasse	CABANON TERRASSE	1

ANNEXE 3

Entretien et réparation locatives

Décret n°87-712 du 26 août 1987

Définition de la notion « entretien courant et réparations locatives »

(extraits du Décret N°87-712 du 26 août 1987)

Art. 1^{er} : Sont des réparations locatives les travaux d'entretien courant et de menues réparations, y compris les remplacements d'éléments assimilables auxdites réparations, consécutifs à l'usage normal des locaux et équipements à usage privatif. Ont notamment le caractère de réparations locatives les réparations énumérées ci-après (liste non exhaustive).

I. Parties extérieures dont le locataire à l'usage exclusif

Entretien de l'extérieurs :

En été :

- Entretien courant, notamment des abords, pelouses, massifs, taille, élagage, tonte.

En hiver :

- Déneigement des escaliers, des terrasses et des abords.

II Contrôles obligatoires

Le délégataire aura à sa charge l'ensemble des contrôles réglementaires à faire réaliser par des professionnels (liste non exhaustive) :

- Entretien et nettoyage de la ventilation de la cuisine,
- Vérification des extincteurs
- Contrôle de la conformité de l'installation électrique
- Contrôle et entretien de la chaudière fioul
- Ramonage des conduits de cheminées.

Des justificatifs de ces contrôles devront être produits.

III. Tenue du registre de sécurité

Le concessionnaire devra tenir un registre de sécurité.