



**TERRE
D'ÉMERAUDE**
COMMUNAUTÉ

Sud Jura

Cahier des charges

Location-gérance saisonnière du
Bar-Snack-Restaurant et Camping
« Le Relais de l'Eventail »
Cascades du Hérisson -Menetrux-en-joux
(39)

OBJET

Terre d'Émeraude Communauté souhaite confier l'exploitation du bar-restaurant-snack (licence IV) et du camping, le tout sous le nom commercial « Le Relais de l'Éventail » à un opérateur économique pour la saison estivale 2021.

Le Relais de l'Éventail est situé à l'entrée principale du site naturel des Cascades du Hérisson qui capte les 2/3 des 400 000 visiteurs qui en fait le 1er site touristique de la Région Bourgogne Franche-Comté. Il est également situé sur l'Echappée Jurassienne, itinéraire de Grande Randonnée.

Le camping, classé 3 étoiles, comprend 51 emplacements nus, 2 tentes canadiennes et 2 blocs sanitaires. Il n'est pas possible d'y installer des HLL. Une aire de jeux et une salle « d'animations » viennent compléter l'offre. L'esprit « nature » du camping est un élément apprécié des clients (campeurs et camping-caristes).

Le site des Cascades du Hérisson est géré par Terre d'Émeraude Communauté qui possède en plus du Relais de l'Éventail, la Maison des Cascades (espace d'accueil des visiteurs), une boutique souvenirs, un point d'informations touristiques (délégué à l'Office de Tourisme) et un parking payant.

L'exploitation commerciale devra tenir compte du classement en site classé (code de l'environnement) et de la démarche en cours de labellisation Grand Site de France de la Vallée du Hérisson et du Plateau des 7 Lacs, portée par Terre d'Émeraude Communauté.

Le site naturel est accessible toute l'année. Le parking est payant du 1er avril au 30 septembre et les bâtiments exploités par Terre d'Émeraude Communauté sont ouverts au public du 1er avril au 30 septembre également.

Pour la saison 2021, l'exploitant du Relais de l'Éventail devra garantir :

- ✓ une ouverture du camping a minima du 1er juillet au 31 Août
- ✓ une ouverture du bar-snack-restaurant 7/7j dès la prise de possession des lieux sous condition de la levée de la fermeture administrative des restaurants et/ou proposer un service de vente à emporter.

Le porteur de projet devra présenter une offre correspondant au cahier des charges soit pour l'exploitation du seul bar-snack-restaurant soit pour l'exploitation du bar-snack-restaurant et du camping.

DURÉE D'OCCUPATION

La communauté de communes proposera la signature d'un contrat de location gérance d'une durée de 5mois pour la saison estivale 2021.

ENGAGEMENT DU LOUEUR

Le loueur s'engage à :

- ✓ Assurer le bâtiment en tant que propriétaire des murs non occupant
- ✓ Mettre à disposition du gérant le logement de fonction situé dans les bâtiments
- ✓ Mettre à disposition pour l'activité commerciale :

❖ *BATIMENTS*

Bâtiment principal

Sous-sol : superficie : NC: Stockage, chambres froides
Rdc : superficie : 265m2: Salle de restaurant, cuisine, bar, logement et WC
R+1 : superficie : NC: Logement sous combles.

Bâtiment d'accueil et sanitaires

Rdc : superficie : 130m2: Espace d'accueil, douches et WC

Bâtiment animations et sanitaires

Rdc superficie : 65m2: Salle animations, douches et WC
R+1 superficie : NC: Stockage

❖ *EQUIPEMENTS*

- ✓ Matériel, mobilier, vaisselle, petits équipements
- ✓ Chauffage principal : chaudière à gaz, distribution par radiateurs,
- ✓ Chauffage secondaire : chauffage électrique partiel.
- ✓ Deux (2) cuves gaz de 1000 l chacune.
- ✓ Climatisation partielle par caissette à l'étage du logement.
- ✓ Sécurité incendie : SSI manuelle, extincteurs.
- ✓ Alarme anti intrusion.
- ✓ Deux (2) chambres froides, une positive et une négative.
- ✓ Réseau Wifi sur l'ensemble du camping

Un état des lieux et un inventaire seront réalisés à l'entrée et à la sortie.

ENGAGEMENT DU GÉRANT

Le gérant s'engage à :

Administratif et financier

- ✓ Prendre en charge les droits SACEM (si diffusion d'un fond sonore) et la CFE afférente à son activité
- ✓ Verser une redevance couvrant la mise à disposition des locaux et du matériel d'un montant de 40000 euros HT.
- ✓ Tenir une comptabilité régulière de ses opérations commerciales conformément aux règles prescrites en matière commerciale. Il fournira les pièces comptables certifiées nécessaires pour apprécier le Chiffre d'Affaire.
- ✓ Assurer toutes les charges liées au fonctionnement du bar / restaurant (denrées – charges salariales) / Epicerie et gérer les livraisons et stock
- ✓ Recruter du personnel pour la durée maximale de 5 mois
- ✓ Être titulaire d'une grande licence Restaurant
- ✓ S'assurer pour les risques locatifs avec un contrat de Multirisques (habitation, dégât des eaux et de l'incendie, mobilier, catastrophes naturelles...)
- ✓ S'assurer pour les risques liés à son activité par un contrat spécifique

Qualité des prestations

- ✓ Proposer une carte variée adaptée à la clientèle notamment les randonneurs avec des produits locaux à des tarifs abordables
- ✓ Proposer une offre de snacking-restauration spécialement conçue pour l'après-midi (type salon de thé)
- ✓ Proposer une formule petit déjeuner pour les clients du camping

Charte Environnementale

- ✓ Respecter l'environnement et le paysage
- ✓ S'inscrire dans une démarche éco-responsable. L'utilisation de contenants biodégradables notamment pour la vente à emporter, le recyclage des déchets organiques et non organiques et la sensibilisation de la clientèle aux gestes de tri notamment seraient un plus.
- ✓ Respecter la réglementation relative au site classé notamment pour l'affichage publicitaire
- ✓ Ne pas utiliser de matériel publicitaire en extérieur (parasol, table, ...)

Matériel

- ✓ Fournir le mobilier de la salle de restauration (tables, chaises,...)
- ✓ Fournir les petits équipements et vaisselle non-inscrits à l'inventaire lors de l'état des lieux et utile au fonctionnement de l'activité
- ✓ Assurer la maintenance du petit matériel et son remplacement en cas de casse. Idem pour la vaisselle

Entretien & hygiène

- ✓ Respecter des règles liées à l'hygiène, au process HACCP et aux contrôles vétérinaires
- ✓ Effectuer l'entretien et le nettoyage quotidien des bâtiments et de ses abords, du matériel, de la terrasse

En cas de non-respect des engagements, le gérant pourra être sanctionné financièrement et /ou voir son contrat résilié par anticipation.

Le gérant n'ayant que la jouissance du fond, il ne pourra en aucun cas disposer, de quelque forme que ce soit, d'aucun des éléments corporels ou incorporels composant ledit fonds. C'est ainsi qu'il ne pourra céder son droit, ni sous-louer la présente location gérance saisonnière lui étant strictement personnelle.

CHARGES

La Communauté de communes refacturera les charges à l'exploitant à la fin du contrat.

Un relevé des compteurs sera effectué lors de l'état des lieux d'entrée et de sortie.

Par charges sont entendus :

- ✓ Le gaz (consommation réelle)
- ✓ L'eau (consommation réelle)
- ✓ L'électricité (consommation réelle)
- ✓ Les frais de téléphonie (prorata)
- ✓ Internet (prorata)
- ✓ La vidéoprotection (prorata)
- ✓ La TEOM (prorata)
- ✓ Les charges d'assainissement (consommation réelle)

L'entretien et la maintenance du matériel et des locaux sont à la charge du gérant.

ÉLÉMENTS À PRODUIRE

Tout candidat à la gérance devra produire une note de synthèse présentant :

- ✓ L'expérience dans le domaine de la restauration et du camping le cas échéant accompagnée de Curriculum Vitae
- ✓ Un descriptif de la méthodologie de fonctionnement du restaurant et du camping le cas échéant: ouverture (dates et horaires), nombre de salariés
- ✓ Carte avec positionnement tarifaire, marges sur produits vendus
- ✓ Une garantie bancaire à première demande couvrant le montant de la redevance

CRITÈRES D'ATTRIBUTION

- ✓ Expérience dans le domaine de la restauration
- ✓ Qualité des propositions
- ✓ Organisation

Les offres pourront faire l'objet d'une négociation.

VISITE DES LOCAUX

Une visite des locaux sera organisée le **vendredi 7 mai**. Seuls les candidats ayant pris rendez-vous au préalable auprès de Mme Claire LEMONNIER- Directrice du Service Tourisme seront reçus.

DATE DE DÉPOT DE L'OFFRE

La date de réponse à la consultation est fixée au **mardi 18 mai 12h**

La candidature doit être envoyée par mail ou courrier (cachet de la poste faisant foi) à l'attention de

Madame Claire LEMONNIER – Directrice du Service Tourisme

Terre d'Emeraude Communauté – 4 chemin du Quart – 39270 ORGELET

claire.lemonnier@terredemeraude.fr – 03 84 25 88 38 – 06 41 38 46 47