

COMMUNE DE BUJALEUF AVIS D'APPEL À PROJET



1 – Identification de la Collectivité :

Commune de Bujaleuf – Mairie

Le Château, 1, route du Mont, 87460 BUJALEUF – Tel : 05.55.69.50.04

La commune de Bujaleuf, située à une trentaine de kilomètres de Limoges entre Saint-Léonard de Noblat et Eymoutiers. Grâce au lac aménagé permettant de pratiquer des activités variées (baignade, canoë-kayak, paddle, volley, pétanque, pêche, tyrolienne etc.) de nombreux touristes choisissent de passer leurs vacances à Bujaleuf. Afin de valoriser ce site et proposer un service de restauration, une buvette et des animations, la municipalité loue chaque année à un professionnel une grande salle de restaurant avec terrasse couverte dont un braséro et un cabanon situés à proximité immédiate de la plage.

2 – Objet de l'avis :

Mise à disposition / location de deux structures (une salle polyvalente + cabanon) situées sur le site de la plage de Bujaleuf, pour exploitation estivale par un professionnel, offrant les services restauration / buvette / animation.

Cette mise à disposition des structures est prévue pour l'été 2024 + deux étés si accord des deux parties (conformément au point B du cahier des charges).

3 – Mode, moyen et délai de présentation du projet :

Le candidat devra présenter au plus tard le 29 janvier 2024, sous forme d'un document papier déposé ou envoyé en mairie, un projet détaillé, présentant les services proposés et les moyens prévus nécessaires à l'exploitation du site.

4 – Justificatifs à produire :



22/11/2023

Le candidat devra fournir les bilans d'exploitation et financiers de son entreprise, ainsi que les effectifs, qualifications du personnel et moyens matériel affectés à l'opération, au projet. Il doit détenir une licence IV. Le candidat devra se procurer une licence pour le projet en question.

5 – Demande de renseignements :
D'ordre administratif et technique : Mairie de Bujaleuf.

Cahier des charges à retirer auprès de la mairie.

Mairie de Bujaleuf, Le Château, 1, route du Mont, 87460 BUJALEUF
Tel : 05.55.69.50.04 / mairie@bujaleuf.fr

CAHIER DES CHARGES EXPLOITATION ESTIVALE FOYER DU LAC ET CABANON

A. PRÉSENTATION DE LA PERSONNE MORALE

Commune de BUJALEUF
Le Château, 1 route du Mont
87460 BUJALEUF
Tel : 05.55.69.50.04
Mail : mairie@bujaleuf.fr

La commune de Bujaleuf, située à une trentaine de kilomètres de Limoges entre Saint-Léonard-de-Noblat et Eymoutiers. Grâce au lac aménagé permettant de pratiquer des activités variées (baignade, canoë-kayak, paddle, volley, pétanque, pêche, tyrolienne etc.) de nombreux touristes choisissent de passer leurs vacances à Bujaleuf. Afin de valoriser ce site et proposer un service de restauration, une buvette et des animations, la municipalité loue chaque année à un professionnel une grande salle de restaurant avec terrasse couverte et un cabanon situés à proximité immédiate de la plage.

B. PRÉSENTATION DU PROJET

Dans l'objectif de valoriser le site de la plage, la commune de Bujaleuf met à disposition (location) d'un prestataire de services deux structures situées à proximité de la plage (un cabanon avec sa terrasse ; une salle polyvalente réhabilitée et sa terrasse couverte associée) afin d'y proposer des services de buvette, restauration et animations, adaptés **simultanément à la clientèle locale et touristique**, durant la prochaine saison estivale 2024. La période peut s'étendre du 1^{er} juin au 15 septembre, avec une ouverture effective au plus tard au 1^{er} juillet 2024, au choix du prestataire et une fermeture avant le 15 septembre. Les locaux devront être complètement libérés et propres le jour de fin du bail.

À l'issue de la première période estivale – saison 2024 – réputée probatoire, le contrat de mise à disposition pourra être étendu aux saisons estivales 2025 et 2026, ce pour autant qu'un accord exprès soit intervenu entre les deux parties.

C. CRITÈRES D'ATTRIBUTION

Les projets seront évalués selon quatre critères principaux :

- Les cartes et tarifs (notés sur 8) comprenant :

Pour la partie restaurant :

- Un menu du jour avec changement de plat régulier, obligatoire en semaine, midi et soir, correspondant à une cuisine de terroir.
- Ce menu peut être commandé en formules plat unique ou entrée / plat ou plat / dessert ou entrée / plat / dessert. Ces formules devront se situer dans une fourchette de prix entre 12 et 25 euros.
- La carte doit comprendre plusieurs possibilités d'entrées, de plats et de desserts correspondant à une cuisine familiale, copieuse. Cette carte doit aussi contenir une partie de produits locaux. Les tarifs des éléments compris sur la carte devront être communiqués dans la proposition de projet remise par le prestataire.
- Un menu enfant ne devra pas dépasser 12 euros.

Pour la partie cabanon :

- Des snacks type barquettes de frites, nuggets, planches, paninis (liste à titre d'exemple, propositions attendues) à destination des personnes sur le retour de plage ou des familles nombreuses ne souhaitant pas se mettre à table / familles à petits budgets sur des horaires restreints, par exemple de 11h à 14h et de 17h à 20h.
- La carte du cabanon doit proposer en vente continue des boissons (eau, jus de fruit, sodas, bières ...) et des glaces pour les enfants et les adultes à tarifs raisonnables.

- L'équipe et le service (notés sur 6) : le prestataire devra, dans sa proposition de projet, indiquer le nombre de salariés présents quotidiennement pour assurer le service (cuisine, buvette, salle, plonge etc.) tout en justifiant de **la qualification** des personnes engagées sur les postes clés (cuisine notamment). Le restaurant devra être en capacité d'accueillir **80 couverts le midi et le soir**. Les équipes devront être organisées de sorte que **les repas puissent être consommés sur un temps limité** de manière à accueillir les personnes en situation de travail avec une pause méridienne réduite.

- L'équipement (noté sur 2) : le prestataire devra, dans sa proposition de projet, communiquer sur les équipements qu'il souhaite apporter sur le site dans l'objectif de proposer une offre complète aux clients.

- Ouverture quotidienne simultanée du foyer, du cabanon et de la terrasse ;
- Créneau horaire minimum d'ouverture : 11h – 22h ;

22/11/2023

- Installation d'un mobilier (tables, chaises...) d'extérieur pour la terrasse, dans un souci constant de valorisation du site ;
- Aménagement du foyer de la plage en harmonie avec l'environnement extérieur.

- Prestations et services

Le locataire proposera les prestations suivantes :

- Buvette et restauration de qualité ;
- Animations : sous la forme minimale de quatre soirées thématiques et quatre autres manifestations de qualité, à raison d'une par semaine sur la durée de l'exploitation réelle du site (période d'ouverture du restaurant en juillet/août) par le prestataire.

- Loyer et charges

- Le montant du loyer pour l'ensemble des locaux et espaces mis à disposition sera de 2000 euros par mois (pour juillet et août) et 1000€ par mois (pour juin et septembre) au prorata des jours d'ouverture.
- Le locataire s'acquittera également des charges liées à la consommation d'électricité, à la consommation d'eau (relevé des index à l'entrée et la sortie des lieux) et devra fournir le gaz ;
- Une caution de 4000 euros encaissable sera versée par le locataire.

- Assurance

Le locataire est tenu de souscrire, pendant la période de mise à disposition, une assurance dommage aux biens – responsabilité civile couvrant l'intégralité des risques susceptibles de survenir durant le temps de son occupation.

- Contraintes de sécurité et d'hygiène

- Le locataire assurera à ses frais la sécurité et l'entretien de l'espace restauration rapide exploité et des abords immédiats. Il assumera la responsabilité de tout incident ou dégradation survenant au sein de cet espace durant la période d'exploitation. Le locataire devra prendre en charge l'entièreté du nettoyage des lieux de manière à les restituer dans le même état de propreté qu'au début de la saison.

- L'ambiance et l'animation (notées sur 4) : le prestataire devra, dans sa proposition de projet, fournir un planning d'animations pour la période estivale, comprenant au minimum une animation par semaine en juillet/août (jours modulables).

En plus de la proposition de projet, le prestataire devra fournir au dossier une lettre de motivation qui, dans un premier temps, reprendra l'ensemble des points évoqués ci-dessus et dans un second temps servira à évaluer la réelle motivation du candidat à valoriser le site communal.

La sélection se fera en deux temps : l'examen des candidatures puis entretien des prestataires présélectionnés.

D. OBLIGATIONS GÉNÉRALES

Obligations du propriétaire

- La commune de Bujaleuf s'engage à mettre à l'entière disposition du prestataire les deux locaux suivants et les terrasses afférentes pour la période du 1^{er} juin au 15 septembre :
 - Le foyer de la plage : grande salle + espace cuisine équipée + tables et chaises intérieures + terrasse couverte (sans mobilier) ; voir pièce jointe
 - Le cabanon de la plage et sa terrasse avec stores (sans mobilier).
- La commune mettra à disposition des locaux et espaces propres et en bon état de fonctionnement : électricité, eau, équipement cuisine...
- La Communauté de Communes des Portes de Vassivière (CCPV) mettra à disposition de l'exploitant des containers pour inciter au tri (voir page complémentaire) qui seront vidés par le service des ordures ménagères de la CCPV.

Obligations du locataire

- Exploitation du site

Le locataire s'engage à exploiter l'ensemble des locations précitées durant la période préalablement citée (cf. p.3 – B), sous les conditions suivantes :

- Ouverture quotidienne simultanée du foyer, du cabanon et de la terrasse ;
- En cas d'incident et/ou dégradation, le locataire en informera immédiatement la commune, qui évaluera la situation et décidera des interventions nécessaires ;
- Dans le cadre de son activité de vente de nourriture et de boissons non alcoolisées et alcoolisées, l'occupant s'engage à fournir toutes les autorisations et licences nécessaires en vigueur pour ce type d'activité ;
- L'occupant devra respecter les règles d'hygiène en matière alimentaire prescrites par les arrêtés ministériels du 09 mai 1995 (réglementation de l'hygiène des aliments remis directement au consommateur) ;
- Conformément à l'article L.221-1 du code de la consommation, l'occupant offrira un service qui ne devra pas porter atteinte à la santé des personnes.
- Le locataire assurera lui-même le tri sélectif des déchets de ses activités vers les éco-points disposés sur la commune et à ses frais.