



EYZAHUT
en Drôme provençale

04 75 90 16 35
mairie.eyzahut@orange.fr

Cahier des charges pour la gestion d'un ensemble touristique à Eyzahut (Drôme)

(restaurant-bar, snack)

mairie.eyzahut@orange.fr
<https://www.facebook.com/eyzahut>
www.eyzahut.fr



Eyzahut est une commune de 140 habitants située dans la Drôme provençale et dans la communauté des communes de Dieulefit Bourdeaux, terre de potiers, de villages typiques et de tourisme nature. Le village se trouve à 25 km de Montélimar.

Petite commune située dans un cadre exceptionnel, Eyzahut possède des attraits touristiques importants : un restaurant municipal, une piscine municipale avec un snack, ouverte en juillet et août ; un camping également municipal de 40 places, un tennis, une aire de détente.

Son décor de falaises et de forêts en fait un lieu de départ idéal de randonnées, à pied, en VTT ou à cheval vers des sites remarquables : le Trou du Furet, les Plaines du Poët Laval, le Châtelard, la Grotte de l'Ermitte. Eyzahut se trouve sur le tracé du Sentier de Grande Randonnée du Tour du Pays de Dieulefit.

La commune recherche un gérant expérimenté et inventif pour exploiter le restaurant communal et, s'il le souhaite, le snack de la piscine.

Le cahier des charges a pour objet d'informer les candidats sur les modalités d'exploitation des différents sites.

I - Restaurant du Furet

I. 1 - Désignaton des lieux

La commune d'Eyzahut met à la disposition de l'exploitant les biens suivants :

- une salle de restauration pouvant accueillir 40 couverts, son mobilier (tables, chaises), une cheminée. Le chauffage est assuré par une pompe à chaleur réversible.
- une cuisine composée de 4 pièces: la cuisine « chaude », la cuisine « froide », des locaux de rangements, la plonge.
- un bar
- des sanitaires
- un sous sol de rangement
- une terrasse extérieure avec vue panoramique sur les falaises et la plaine de Montélimar
- un bureau en mezzanine



La salle de restaurant



Le bar



La terrasse



une partie de la cuisine

I. 2 – Répartition des charges

L'exploitant aura à sa charge :

- le loyer mensuel
- l'achat d'éléments de décoration et de matériels de cuisine non présents dans l'état des lieux
- l'ensemble des charges d'entretien et de fonctionnement du local : électricité, gaz, eau, téléphone, élimination des déchets, assurances, entretien du matériel en place, contrats divers et matériels de sécurité
- les frais d'entretien courant et de petites réparations des locaux
- l'ensemble des charges liées à l'exploitation de l'établissement : rémunération du

personnel, charges sociales, impôts et redevances diverses ...

La commune aura à sa charge :

- le renouvellement des équipements et matériels mis à disposition et énumérés en annexe du bail
- les grosses réparations et l'entretien général des bâtiments

La commune s'engage à promouvoir le restaurant et ses activités dans ses différentes publications (bulletins municipaux, page facebook, site internet).

Elle associera le restaurant à ses manifestations officielles (vœux du nouvel an, repas des anciens ...).

La commune possède une licence de débit de boisson de 4eme catégorie et la mettra à la disposition de l'exploitant gratuitement pendant toute la durée du bail.

Elle restera néanmoins, pendant cette durée d'exploitation, la propriété de la commune.

I. 3 - Conditions d'exploitation particulières

L'exploitant devra privilégier, dans la mesure du possible, l'achat de ses produits et fournitures auprès de commerces et producteurs locaux.

La carte changera régulièrement suivant les saisons et les opportunités d'approvisionnement.

Lors de la sélection des candidats, la mairie sera particulièrement attentive à la démarche éthique du futur restaurateur et aux valeurs qu'il entend promouvoir.

La commune souhaite que le restaurant s'intègre à la vie villageoise et participe à son animation festive et culturelle au même titre que les associations et la commission Tourisme et Culture communale. Le restaurant pourra proposer des animations, des soirées qui s'inscriront dans un calendrier établi en collaboration avec les autres intervenants.

Le restaurant devra être ouvert toute l'année en dehors des congés de l'exploitant. L'hiver étant une période creuse, une ouverture les week end seulement est envisageable.

La commune souhaite que l'exploitant propose, en distribution libre, de la documentation touristique sur le territoire et divers autres services à définir.

La commune encouragera l'exploitant à s'inscrire dans une démarche de label de type « Bistrots de Pays » et le soutiendra dans cette démarche.

II – Snack de la piscine



II.1 - Désignation des lieux

La commune d'Eyzahut met à la disposition de l'exploitant les biens suivants :

- une cuisine d'une surface de 21m² équipée de : plaque de cuisson, plan de travail, 2 réfrigérateurs, 2 congélateurs, un meuble bar, un évier
- un local de rangement et de réserve de 20 m²
- une terrasse extérieure de 30 m² dont une partie ombragée

L'exploitant aura à sa charge :

- la redevance
- l'ensemble des charges d'entretien et de fonctionnement du local : électricité, gaz, élimination des déchets, assurances, entretien du matériel en place, contrats divers
- l'ensemble des charges liées à l'exploitation de l'établissement : rémunération du personnel, charges sociales, impôts et redevances diverses ...
- le nettoyage journalier de la terrasse

La commune aura à sa charge :

- le renouvellement des équipements et matériels mis à disposition et énumérés en annexe de la convention
- les réparations et l'entretien général des bâtiments
- l'eau

II. 3 - Conditions d'exploitation particulières

Le snack sera ouvert exclusivement aux horaires d'ouverture de la piscine, à savoir : en juillet et août, de 12 heures 30 à 18 heures 30 (fermeture hebdomadaire le mercredi).

Le snack se trouve dans l'enceinte de la piscine. Par conséquent toute vente et consommation d'alcool ne sera pas autorisée.

La restauration restera simple, de type paninis, hamburgers, salades, sandwiches, crêpes ...

III – Conditions générales

La mise à disposition du restaurant se fera par le biais d'une convention administrative d'un an, renouvelable. Une évolution vers un bail commercial sera possible sous 3 ans.

La mise à disposition du snack se fera par l'intermédiaire d'une convention de location signée annuellement.

III. 1 – Redevance - Caution

Le loyer du restaurant est de 450 euros mensuel la première année, et 500 € les suivantes.

La location du snack se monte à 600 euros par mois (pour les 2 mois d'été).

Pour le restaurant, une caution d'un montant de 3000 euros sera versée avant le début de l'exploitation.

IV – Candidatures

IV. 1 – Pièces à fournir par les candidats

- un CV du ou des personnes candidates
- un dossier de présentation du projet du candidat
- les éléments permettant d'apprécier les capacités du candidat à assurer la qualité du

- service (diplôme, attestation d'employeurs, permis d'exploitation, formation hygiène, ...)
- un menu type ainsi qu'un projet de carte

IV. 2 - Critères de choix

Les candidatures seront jugées selon les critères suivants :

- capacité à répondre au cahier des charges
- expériences dans le secteur de la restauration
- originalité du projet et des propositions pour faire vivre le restaurant, animer le snack
- qualités professionnelles

L'élément principal de notre offre est la gestion du restaurant. C'est pourquoi le principal critère de choix du futur gérant sera sa capacité à proposer une restauration de qualité, en rapport avec notre région et à un prix raisonnable. Les autres critères serviront à départager des candidats de même valeur.

IV.3 - Calendrier

- Date de publicité : décembre 2018
- Dépôt des candidatures (par courrier ou courriel): avant le 15 janvier 2019
- Sélection des candidatures : du 16 au 19 janvier 2019
- Entretiens : du 21 au 31 janvier 2019
- Choix du candidat : début février
- Installation : à convenir

V - Logement de l'exploitant

Un studio de 31 m², à côté du restaurant et appartenant à la commune, est disponible en location (loyer 233,82 € mensuel).



EYZAHUT
en Drôme provençale

04 75 90 16 35
mairie.eyzahut@orange.fr

RESTAURANT du FURET Matériels mis à disposition

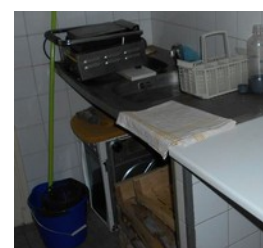
Piano 4 feux gaz



Machine à laver nappes et
serviettes



plonge (2 évier)



<p>Plusieurs réfrigérateurs</p>	
<p>Congélateur</p>	
<p>Vaisselle (assiettes, verres, couverts)</p>	
<p>Lave vaisselle</p>	