



## **Cahier des charges – Location-Gérance du Bar restaurant traiteur *La Rotonde***

Bien qu'aucune obligation légale de publicité ou de mise en concurrence ne s'impose dans le cadre de la passation d'un contrat de location-gérance, la Commune de Saint-Vulbas a souhaité, dans un souci de transparence et d'équité, formaliser un protocole de sélection du futur locataire-gérant du fonds de commerce « *Bar-Restaurant-Traiteur La Rotonde* ».

Le présent cahier des charges fixe les conditions générales d'exploitation du site ainsi que les attentes de la collectivité à l'égard des candidats. Une reprise est souhaitée au 1<sup>er</sup> août 2026.

### **1. Objet de la mise en location-gérance**

La commune de Saint-Vulbas propose la mise en location-gérance à titre onéreux du fonds de commerce du Bar-restaurant-traiteur « *La Rotonde* », situé au CIR – 1558 rue Claires Fontaines, entièrement équipé (cuisine, mobilier, bar, matériel de service, etc.).

Le contrat de location-gérance sera conclu pour une durée de trois ans, renouvelable expressément par décision de la commune.

Le montant du loyer est fixé à 1 600,00 € HT par mois, montant susceptible de révision annuelle et de revalorisation lors de la signature du contrat.

### **2. Activité attendue**

L'activité devra être exclusivement consacrée à la restauration, au bar et service traiteur.

L'établissement devra offrir une ambiance soignée et qualitative, avec une tenue vestimentaire professionnelle et irréprochable exigée pour l'équipe de service, adaptée à une clientèle mixte composée notamment d'ouvriers et de chefs d'entreprise lors du service du midi.

L'objectif recherché est la création d'un lieu de convivialité de qualité, valorisant l'image du site et du territoire, à travers une offre culinaire soignée et un accueil professionnel.

L'exploitant devra s'engager à :

- Assurer une ouverture régulière de l'établissement (jours et horaires à préciser, notamment en période estivale).
- Exploiter personnellement le fonds de commerce à titre d'activité principale.
- Garantir la continuité de l'exploitation sans interruption injustifiée.
- Assumer l'ensemble des charges de fonctionnement :
  - Emploi et rémunération du personnel,
  - Entretien et maintenance des biens,
  - Assurances,
  - Consommations (forfait eau, électricité, etc.).

### **3. Caractéristiques du local**

- Capacité d'accueil : entre 50 et 80 couverts en salle.
- Présence de deux salons privés, dont un salon accueillant de 2 à 6 personnes et un second modulable pouvant recevoir de 6 à 16 personnes.
- Présence d'une terrasse attenante.
- Stationnement disponible à proximité immédiate.
- Cuisine équipée (préciser selon le matériel disponible, le cas échéant).
- Conformité aux normes de sécurité et d'hygiène à maintenir par le gérant.

### **4. Dossier de candidature**

Le candidat devra présenter un dossier de candidature complet (maximum 10 pages) comprenant :

- Une présentation de son équipe et des expériences professionnelles de chacun.
- Un projet d'exploitation précisant le positionnement souhaité, le style culinaire, la variété des produits et des prestations, l'ambiance envisagée et l'origine des produits)
- Une proposition de carte (menu type, gamme de prix, identité gastronomique).
- La manière dont le candidat envisage la coopération avec les acteurs locaux,
- Un compte d'exploitation prévisionnel

- Un planning d'organisation précisant notamment les plages d'ouverture sur une année (amplitude horaire, jours d'ouverture...)

## **5. Sélection des candidatures**

Les dossiers seront examinés par la collectivité sur la base de critères tels que :

- La cohérence du projet avec l'identité du lieu,
- La solidité du modèle économique,
- L'expérience et la complémentarité de l'équipe,
- La qualité et l'originalité de l'offre proposée.

Les candidats présélectionnés seront auditionnés le **mercredi 1<sup>er</sup> avril 2026** afin de présenter leur projet devant le jury de sélection.

## **6. Renseignements et dépôt des candidatures**

Une visite des lieux peut être organisée sur demande.

Merci de contacter M. Thierry HEMONET au 06.07.88.98.96 ou [t.hemonet@mairiestvulbas.fr](mailto:t.hemonet@mairiestvulbas.fr)

Les dossiers de candidature sont à adresser par courrier ou mail à :

**Mairie de Saint-Vulbas**

**403 rue Claires Fontaines 01150 SAINT-VULBAS**

**[s.bozzato@mairiestvulbas.fr](mailto:s.bozzato@mairiestvulbas.fr) et [accueil@mairiestvulbas.fr](mailto:accueil@mairiestvulbas.fr)**

**Tél 04 74 61 52 09**

Date limite de dépôt du dossier : **lundi 16 mars 12h00**

Book / visuel :

<https://www.restaurant-larotonde.fr/>

01150 SAINT VULBAS

