

APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT

Pour l'exploitation de l'Auberge « Le Chalet du Commandeur » au Mas de la Barque

Vialas (48)

Cahier des charges pour la sélection du futur titulaire

de la convention d'occupation temporaire

(SOCIETE D'ECONOMIE MIXTE D'EQUIPEMENT POUR LE DEVELOPPEMENT DE LA LOZERE)



DATE LIMITE DE CANDIDATURE : mercredi 24 décembre 2025 à 12h00

TABLE DES MATIÈRES

Introduction récapitulative	3
ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION	4
1.1. Cadre juridique	4
1.2. Présentation générale du territoire	5
1.3. Le contexte dans lequel s'inscrit l'Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI).....	7
1.4. Description du site	9
ARTICLE 2 – DUREE DE LA CONVENTION ET CONDITIONS FINANCIERES	10
2.1. Durée de la convention.....	10
2.2. Conditions financières	10
2.3. Impôts et taxes.....	11
2.4. Résiliation	11
ARTICLE 3 – CONDITIONS DE L'OCCUPATION.....	11
3.1. Activités autorisées et qualité.....	11
3.2. Périodes d'ouverture et horaires d'exploitation	12
3.3. Règles sanitaires	13
3.4. Sécurité	13
3.5. Entretien	13
3.6. Labellisation « Esprit Parc National »	13
3.7. Exploitation.....	14
ARTICLE 4 - PRESENTATION DES PROPOSITIONS.....	14
4.1. Dossier d'admission et conditions	14
4.2. Contenu de l'offre	15
4.3. Remise du dossier	15
4.4. Langue de rédaction des propositions.....	16
ARTICLE 5 – CRITERES DE SELECTION ET PROCEDURE D'ATTRIBUTION	16
5.1. Visite des lieux obligatoires.....	16
5.2. Critères de jugement des offres.....	16
5.3. Négociation.....	17
5.4. Procédure d'attribution	17
PHOTOS	18

INTRODUCTION RECAPITULATIVE

Ce document est le cahier des charges détaillant les critères de sélection et les modalités d'attribution de la convention d'occupation temporaire pour l'exploitation de l'Auberge « Le Chalet du Commandeur » au Mas de la Barque. Il fixe les exigences, responsabilités et engagements auxquels le futur titulaire devra se conformer, dans le respect du cadre légal et des objectifs de développement durable et touristique du site.

L'Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) pour l'exploitation de l'Auberge « Le Chalet du Commandeur » au Mas de la Barque présente une opportunité importante pour un opérateur économique intéressé par la gestion d'une auberge en pleine nature sur la Commune de Vialas.

Voici les points clés du document :

1. **Cadre juridique et convention d'occupation** : L'AMI se base sur une convention d'occupation temporaire d'une propriété privée départementale, dans le cadre des articles L.2122-1 et suivants du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques. Cette autorisation d'occupation temporaire (AOT) est délivrée à titre précaire et révocable. Elle ne confère aucun droit au maintien dans les lieux au-delà de la durée convenue.
2. **Le site et ses atouts** : L'Auberge est située dans le Parc National des Cévennes, dans une station de pleine nature à 1 420 mètres d'altitude, entourée d'une forêt, et propose une multitude d'activités en plein air, en été comme en hiver (randonnée, ski, raquettes, location de VTT, etc.). Le site bénéficie d'une forte attractivité touristique avec des gîtes voisins et d'autres infrastructures de loisirs, le tout contribuant à une expérience immersive en nature.
3. **Durée et conditions financières** : La convention est d'une durée de trois ans, renouvelable deux fois (dans la limite de 9 ans), avec un loyer annuel de 35 400 € HT. Un dépôt de garantie de 8 000 € est requis. Le locataire est responsable de la gestion des impôts, taxes et des frais liés aux consommations (eau, électricité, maintenance).
4. **Critères de sélection** : L'exploitant doit proposer une offre de restauration et d'hôtellerie de qualité, favorisant l'utilisation de produits locaux et le développement de partenariats avec des producteurs du terroir. Des animations et événements doivent également être intégrés pour renforcer l'attractivité du lieu.
5. **Conditions d'exploitation** : L'auberge doit être ouverte toute l'année (sauf période du 12/11 au 20/12), avec une attention particulière pour les périodes de vacances scolaires (toutes zones confondues). L'exploitant est aussi tenu de maintenir des normes strictes de propreté et de sécurité.
6. **Date limite de dépôt des candidatures** : mercredi 24 décembre 2025 à 12h00

Cet AMI offre une opportunité unique pour développer une activité en lien avec le tourisme nature, tout en étant partie prenante du développement local de cette région.

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION

La Société d'Economie Mixte d'Equipement pour le Développement de la Lozère (SELO), concessionnaire du site du Mas de la Barque, dont le concédant est le Département de la Lozère, souhaite confier à un subdélégataire l'exploitation de l'auberge « Le Chalet du Commandeur » au Mas de la Barque.

1.1. CADRE JURIDIQUE

La présente consultation a pour objet l'attribution d'une sous-concession d'exploitation de service public convention d'occupation temporaire d'une propriété privée départementale en vertu des articles L.2122-1 et suivants du code général de la propriété des personnes publiques.

Cette procédure consiste, après publicité de son intention d'attribuer une convention et au regard des critères de sélection des offres définis dans le présent cahier des charges, à autoriser un opérateur économique à occuper temporairement le domaine départemental par voie de convention.

L'autorisation d'occupation délivrée le sera à titre précaire et révocable. Le bénéficiaire ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d'une autre réglementation quelconque susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et à l'occupation ou à quelque autre droit.

Les autorisations d'occupation temporaire (AOT) du domaine public sont délivrées « intuitu personae », c'est-à-dire qu'elles sont personnelles. Le délai de résiliation conventionnel de l'AOT est de 3 mois.

Le bénéficiaire de l'AOT est tenu d'exploiter personnellement les activités décrites dans la convention d'occupation.

Le prestataire est seul responsable de sa gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé.

L'AOT pourra être attribuée soit à une personne physique, soit à une personne morale.

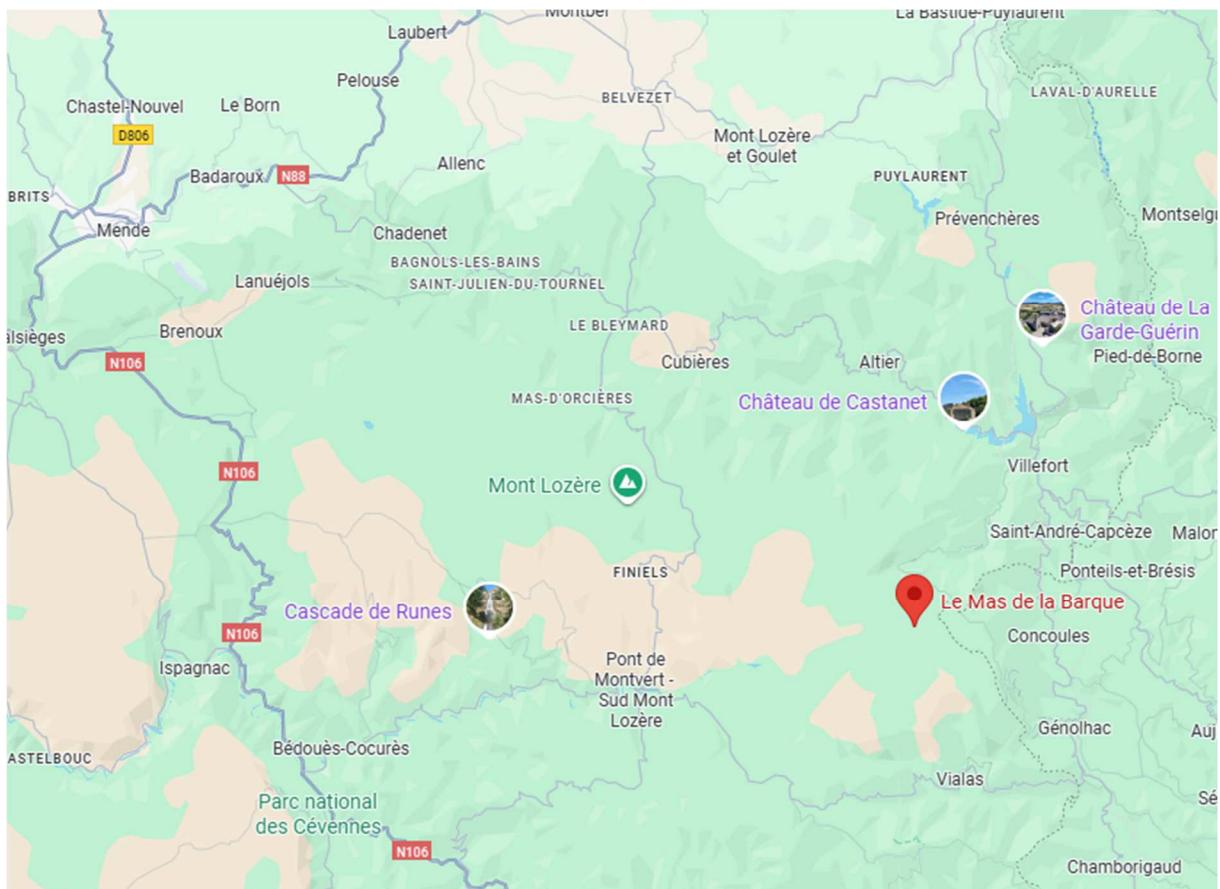
En cas d'exploitation par une société, tout changement statutaire ou formel de la société devra être communiqué à la SELO dans un délai d'un mois.

Toute mise à disposition au profit d'un tiers quel qu'il soit, à titre onéreux ou gratuit, est rigoureusement interdite.

1.2. PRESENTATION GENERALE DU TERRITOIRE

Le Mas de la Barque

Située au sud-est du Département de la Lozère (48), l'Auberge est située sur la Commune de Vialas (447 habitants) et proche de la Commune du Pont de Montvert (537 habitants) qui sont membres de la Communauté de Communes des Cévennes au Mont Lozère composée de 19 communes et compte 5 055 habitants.



Ce territoire est marqué par un patrimoine architectural ancien, des monuments et marques de l'Histoire, des espaces remarquables.

Au cœur du Parc National des Cévennes, tout près de Villefort et de Génolhac, au croisement des GR72 et GR68, la station du Mas de la Barque, au pied du pic Cassini (1680 m), est entièrement dédiée aux activités de nature et d'éco-tourisme : on peut y découvrir : les hauts plateaux du Mont-Lozère, le pic Cassini (1680m), le sommet de Finiels (1699 m), les sources du Tarn, le pont du Tarn, les villages typiques de Bellecoste, de l'Hôpital, des Bouzèdes, de Gourdouze, de Pierre-froide, de l'Aubaret, sans oublier le haut lieu de l'agropastoralisme méditerranéen de Mas Camargue.

La proximité de différents sites comme le lac de Villefort, les gorges du Chassezac, le village médiéval de la Garde Guérin, les Bondons, la cascade de Runes, l'écomusée du Pont de Montvert, les menhirs des Bondons (2ème concentration de menhirs après Carnac) en font un site très apprécié.

Le site du Mas de la Barque, ouvert à l'année, et situé à 1420 mètre d'altitude sur les communes de Villefort – Vialas – Pont de Montvert en Lozère comporte :

- l'auberge (Chalet du Commandeur), objet de la présente location-gérance,
- 18 gîtes et 8 appartements en pierre, de grand confort,
- un gîte d'étape (Maison Forestière) de 4 chambres – 18 places,
- un bâtiment d'accueil «multi-services» : location de matériel été hiver, salle hors-sac, billetterie, sécurité, départ des randonnées (à pied, cheval, ânes, VTT..),
- point information du Parc National des Cévennes,
- un centre équestre de pleine nature,
- une station de ski nordique : pistes de ski de fond, stade de luge, itinéraires raquette.

Le village de gîtes du Mas de la Barque, tout proche de l'auberge, a été décliné comme un village authentique et traditionnel du Mont-Lozère.

L'Auberge « Le Chalet du Commandeur » au Mas de la Barque est un bâtiment traditionnel de l'architecture locale (1870), en granit, récemment rénové et âme de la station, niché à 1420 m d'altitude à l'extrême est du Massif du Mont Lozère, dans la magnifique région Occitanie. Ce charmant hôtel-restaurant possède un jardin avec une terrasse offrant une vue imprenable sur le paysage environnant.

L'Auberge « Le Chalet du Commandeur » au Mas de la Barque, avec son emplacement unique, son histoire riche et son environnement exceptionnel, représente une opportunité incroyable pour un restaurateur désireux de continuer à écrire cette belle histoire tout en explorant les nombreuses possibilités qu'offre cet établissement emblématique de la Lozère. Il s'agit d'une véritable opportunité où la nature et l'hospitalité se rejoignent pour offrir une expérience inoubliable à vos futurs visiteurs.

La RN 106 principal axe routier qui traverse la région et les gares SNCF les plus proches : Villefort, Génolhac, offrent un accès facile à ce lieu enchanteur. Pour découvrir davantage les beautés de la région, les visiteurs peuvent se rendre à Villefort au nord (17km), et à Génolhac à moins de 15 km au sud.

La station du Mas de la Barque est un lieu ouvert à l'année et fonctionnant durant les quatre saisons.

Elle accueille une clientèle multiple de séjour

- _ pour la saison d'hiver (vacances de Noël et de février) + week-ends
- _ au printemps (randonneurs, VTT)
- _ en été (vacances famille estivales)
- _ en automne (chasseurs, champignons, brâme du cerf, etc...)

Mais également une clientèle de proximité du grand sud venant se ressourcer et s'aérer en Cévennes en toutes saisons pour de courts séjours.

1.3. LE CONTEXTE DANS LEQUEL S'INSCRIT L'APPEL A MANIFESTATION D'INTERET (AMI)

L'Appel à Manifestation d'Intérêt s'inscrit dans le cadre du renouvellement du service d'hôtellerie et de restauration de l'auberge du Mas de la Barque, avec pour objectif de renforcer l'attractivité de ce lieu de pleine nature unique. L'auberge, véritable lieu de vie et de rencontres, joue un rôle essentiel dans la dynamique locale. La SELO aspire à développer une activité d'hôtellerie et de restauration qui reflète convivialité, chaleur et authenticité, contribuant ainsi à l'animation et à la vitalité de l'ensemble du site.

DESIGNATION DU BIEN MIS A DISPOSITION

Des détails sont disponibles à l'adresse suivante : <https://www.lemasdelabarque.com/lauberge/>.

L'auberge a été entièrement rénovée par la SELO en 2024/2025.

L'auberge possède une salle à manger qui peut accueillir 70 personnes, une terrasse de 40 places assises.

L'auberge possède 10 chambres :

- 3 chambres double avec salle de bain
- 3 chambres triple avec salle de bain
- 4 Chambres dortoir avec 2 petits lits et un superposé

Mode de chauffage : chaudière à granulés + cheminée dans le salon

Un logement de fonction non meublé, constitué d'un séjour cuisine, d'une salle de bain, d'un WC, de 2 chambres et d'un espace rangement permet au gérant de demeurer sur le site.

EQUIPEMENTS :

- CUISINE ET BAR : ETAGERES MURALES
- FRITEUSE
- GRILL
- FOURS ELECTRIQUES
- HOTTE VERTICALE
- LAVE-VAISSELLE
- ARMOIRE FROIDE POSITIVE VENTILEE
- CONGELATEUR
- DESSERTE
- PLONGE 2 BACS + EGOUTTOIR
- REFRIGERATEUR ARMOIRE
- SALAMANDRE ELECTRIQUE
- BAIN MARIE ELECTRIQUE
- BATTEUR PROFESSIONNEL
- 2 FEUX VIFS SUR PIETEMENT INOX
- TABLE REFRIGEREE
- FOURNEAU 2 FEUX + 1 PLAQUE
- LAVE MAINS
- PASSE PLATS
- TOURELLE THF

- CREPIERE INOX ELECTRIQUE
- 2 TABLES INOX
- TABLES HAUTES
- CHAISES (40)
- ARMOIRES CHATAIGNIER
- BANCS FRENE
- LITS + CHEVETS
- UN LOT DE DRAPS HOUSSE, DRAPS, OREILLERS, MOLLETONS, COUVERTURES POLAIRES, DESSUS DE LITS, VAREUSES SUFFISANT POUR L'EXPLOITATION DES CHAMBRES
- GRANDES TABLES BOIS RONDINS
- BANCS BOIS RONDINS
- PETITES TABLES COMBINEES AVEC BANCS BOIS RONDINS

Il est bien précisé que le petit matériel de cuisine (batteries, poêles, couteaux, etc.) n'est pas mis à disposition tout comme la vaisselle nécessaire à l'exploitation.

Un inventaire détaillé et contradictoire sera réalisé lors de l'entrée dans les lieux.

L'exploitation de la terrasse devra être effective toutes saisons dès lors que les conditions climatiques le permettront et notamment en périodes hivernales.

Les travaux de personnalisation nécessaires à l'exploitation du restaurant (office, salle, bar, ameublement, décoration, etc.) devront être définis et installés par le bénéficiaire de la convention d'occupation.

La capacité de la salle de restaurant est à identifier par le preneur. Chaque candidat pourra être à même d'en prendre connaissance lors de la visite préalable obligatoire.

LA PRISE EN GERANCE DE CETTE AUBERGE IMPLIQUE EGALEMENT L'ACCEPTATION DE DEUX ORIENTATIONS :

- La volonté de travailler en partenariat étroit/collaboration avec l'équipe de la SELO qui exploite ce site (vente de prestations packagées ...).
- La participation à l'animation du site, très isolé, et en particulier pour les résidents la possibilité de fréquenter une auberge ouverte et accueillante.

MISE A DISPOSITION D'UN LOGEMENT DANS LA MAISON FORESTIERE

Dans le cadre de la présente sous-délégation, la SELO pourra mettre à disposition, au profit du personnel affecté à l'exploitation du service, une chambre située dans la maison forestière.

L'exploitant serait tenu d'assurer une occupation effective et permanente de ce logement, 7 jours sur 7, y compris la nuit (sauf période de fermeture annuelle de l'auberge du 12 novembre au 20 décembre), conformément à l'article PE27 du règlement du 25 juin 1980.

En contrepartie de cette mise à disposition et de l'obligation d'occupation qui y est attachée, la SELO verserait à l'exploitant une **indemnité annuelle forfaitaire de six cent cinquante euros (650 €) hors taxes** (versée à terme échu en fin d'année).

1.4. DESCRIPTION DU SITE

L'Auberge du Mas de la Barque est située dans une station de pleine nature, comprenant un village de 26 gîtes et un bâtiment d'accueil « multiservices » gérés par la SELO. La station est dédiée à la location de matériel en plein air pour nos clients passionnés (VTT, VAE, skis nordiques, raquettes, luges, ...) et comprenant des services (salle hors-sac, billetterie, sécurité, gîtes).

Ce hameau constitue un point de départ parfait pour explorer lacs, forêts et observer la faune sauvage durant l'été. Sa situation privilégiée, dans le Massif du Mont Lozère, proche des départements du Gard et de l'Ardèche, en fait une destination idéale pour les amoureux de la nature. À seulement 17 kilomètres du magnifique lac de Villefort, cet endroit offre un large éventail d'activités en plein air, alliant aventure et détente en pleine nature.

La station du Mas de la Barque, au pied du pic Cassini (1680 m), est entièrement dédiée aux activités de nature et d'éco-tourisme. Cette station propose une multitude d'activités et de services, assurant une expérience hivernale variée, enrichissante et inoubliable.

En hiver : Le domaine nordique : 50 km de pistes

Ski de fond : 27,8 km ;

* piste verte : 2,3 km ;

* bleu : 6,2 km ;

* rouge : 19,3 km

Possibilité skating (itinéraire balisé) et ski alternatif

Raquettes : 22,3 km :

Luge : une piste sécurisée (50 m de large sur 100 m de long)

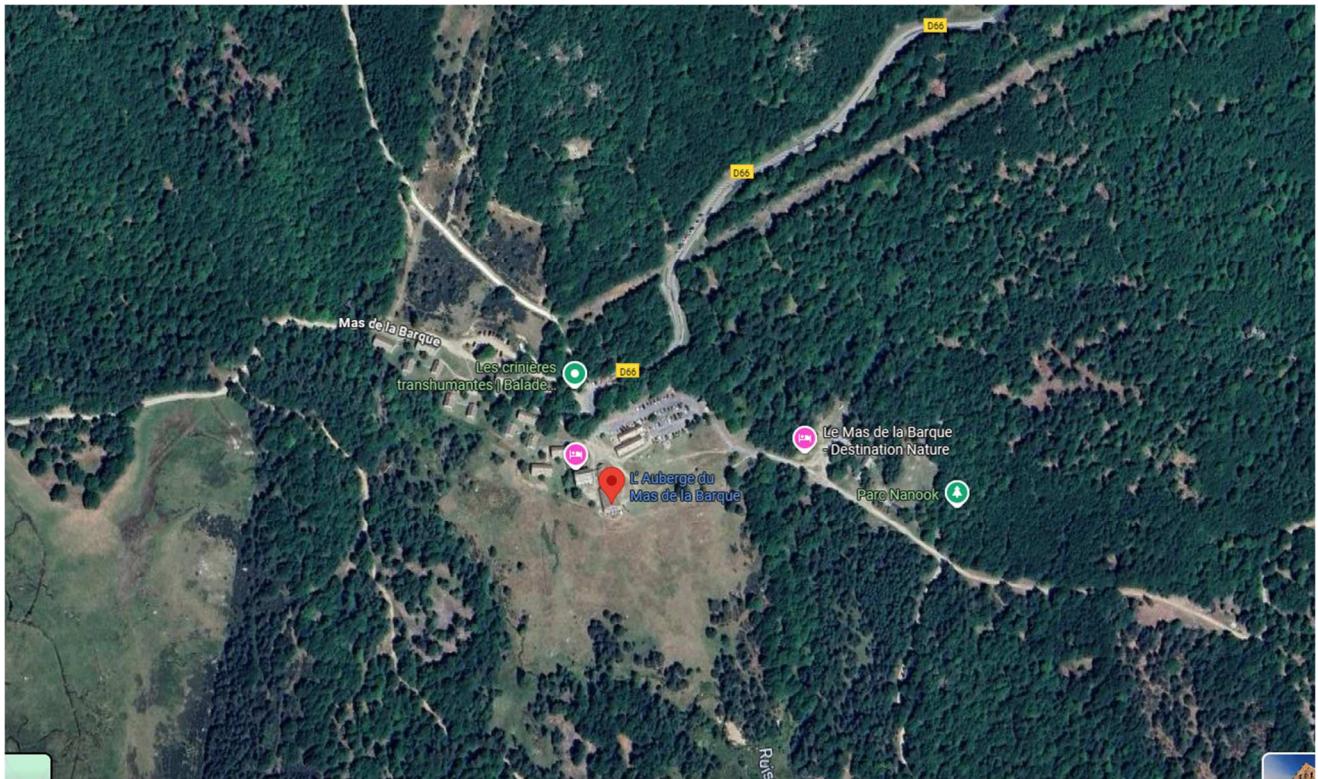
Sur place : Salle hors sac, location matériel, restauration, hébergement.

En été : Activités proposées : randonnée pédestre, équestre, attelage, VTT, etc.

À titre indicatif, le village de chalets, qui n'est pas inclus dans le présent appel à manifestation d'intérêt, enregistre en moyenne une location sur 30 semaines par an. Il convient également de souligner que l'Auberge du Mas de la Barque constitue un point de rendez-vous incontournable et bien connu au niveau local.

Le Chalet du Commandeur est également un point de rendez-vous local renommé.

Le site du Mas de la Barque étant situé à une altitude de 1420 mètres, l'attention des candidats est attirée sur les particularités de gestion d'une auberge soumise à des aléas climatiques de montagne dont la neige et le froid.



ARTICLE 2 – DUREE DE LA CONVENTION ET CONDITIONS FINANCIERES

2.1. DUREE DE LA CONVENTION

La convention est établie pour une durée de trois ans, renouvelable 2 fois (dans la limite de 9 ans). **Elle prendra effet à compter du 15 janvier 2026.**

2.2. CONDITIONS FINANCIERES

Loyer annuel : 35 400 € HT, payable trimestriellement à raison de 8 850 € HT, en début de période.

Dépôt de garantie : 8 000 €.

Le loyer sera ajusté en fonction de l'évolution de l'indice des loyers commerciaux (ILC).

Le paiement sera effectué chaque trimestre auprès de la SELO, après émission de la facture par le Service Administratif et Financier.

2.3. IMPOTS ET TAXES

L'Exploitant sera responsable du paiement de l'ensemble des impôts, taxes, redevances, y compris la taxe foncière, relatifs aux lieux occupés. Cela inclut, de manière non exhaustive, les frais liés aux consommations d'électricité et d'eau, ainsi que les coûts des visites générales périodiques réglementaires de sécurité et des opérations de maintenance des équipements. Ces montants devront être remboursés à la SELO sur présentation d'un justificatif, dès la première demande écrite.

2.4. RESILIATION

Par l'exploitant

Le preneur pourra résilier la convention à tout moment, par lettre recommandée avec accusé de réception, en respectant un préavis de trois mois.

Par la SELO

Cette décision ne saurait donner lieu à une indemnisation au profit de l'occupant.

En cas d'inexécution par l'occupant de l'une de ses obligations (notamment l'absence de paiement des loyers), la présente convention pourra être résiliée par la SELO, par simple lettre recommandée avec accusé réception adressée à l'exploitant, après mise en demeure préalable dans les mêmes formes et restée en tout en partie sans effet dans le délai de deux mois. L'exploitant ne pourra en aucun cas réclamer une quelconque indemnisation au titre de cette résiliation.

ARTICLE 3 – CONDITIONS DE L'OCCUPATION

3.1. ACTIVITES AUTORISEES ET QUALITE

L'exploitant proposera un service de restauration, de débit de boisson, et d'hôtellerie de qualité.

Plus spécialement au sein de l'espace de restauration, il sera demandé de proposer à la clientèle :

- Cuisine : traditionnelle, familiale, du terroir,
- Vente de plats chauds ou froids, salés ou sucrés (crêpes, gaufres, hot-dog, sandwich)
- Vente de boissons avec ou sans alcool (licence IV intégrée à l'Auberge)
- Petits déjeuners
- Pause-café, salon de thé
- Plats à emporter (gîteurs)

L'exploitant devra promouvoir globalement son activité par tous moyens et canaux de diffusion à sa disposition.

La restauration devra comprendre des produits frais, de qualité, issus d'un approvisionnement local. L'aubergiste pourra développer des partenariats locaux afin de promouvoir les produits du terroir.

Les midis en semaine, la restauration devra prévoir un menu à l'attention de travailleurs professionnels des environs.

L'activité de l'exploitant jouera un rôle essentiel dans la dynamique du site de pleine nature du Mas de la Barque. À cet effet, l'exploitant pourra proposer des animations variées. La SELO valorisera notamment les initiatives visant à organiser des événements tels que des soirées en lien avec une programmation spécifique, des soirées à thème, des conférences ou encore des concerts.

Conformément au Décret n° 2017-1244 du 7 août 2017 relatif à la prévention des risques liés aux bruits et aux sons amplifiés, le sous-concessionnaire s'engage à respecter un niveau sonore maximal de 102 décibels à une distance d'un mètre de la source sonore. Lors d'événements accueillant des enfants de moins de six ans, le niveau maximal autorisé sera de 94 décibels. Des dispositifs de mesure du bruit seront installés à des emplacements stratégiques afin de surveiller en continu les niveaux sonores.

Les animations susceptibles de générer du bruit (musique, spectacles, etc.) devront impérativement se terminer avant 22h30 (hors dates particulières tel Réveillons de Noël et Jour de l'An). Le sous-concessionnaire informera la SELO ainsi que les résidents des gîtes de tout événement prévu au moins deux semaines à l'avance, en fournissant des informations détaillées sur la nature de l'événement et les mesures prévues pour atténuer les nuisances sonores.

Le sous-concessionnaire s'engage également à maintenir et à utiliser les équipements de réduction du bruit, tels que les barrières acoustiques et les systèmes de sonorisation orientés de manière à limiter l'impact sonore sur l'environnement et les chalets voisins. En cas de dépassement des seuils sonores réglementaires, la SELO se réserve le droit d'appliquer des sanctions, incluant une mise en demeure de l'exploitant, pouvant aller jusqu'à la résiliation anticipée de la convention en cas de récidive.

3.2. PERIODES D'OUVERTURE ET HORAIRES D'EXPLOITATION

La station du Mas de la Barque est ouverte toute l'année, à l'exception de la période du 12 novembre au 20 décembre.

Pendant les vacances scolaires de toutes les zones, l'auberge devra être ouverte 7 jours sur 7, et au minimum 6 jours sur 7 le reste de l'année.

L'auberge attire une clientèle variée, composée de randonneurs, sportifs, familles, retraités et amoureux de la nature, répartie selon les saisons :

- En hiver (vacances de Noël et de février) et les week-ends : principalement des familles et des sportifs,
- Au printemps : une clientèle de randonneurs et de retraités,
- En été : des familles et randonneurs,
- En automne : des chasseurs, amateurs de champignons et autres activités de saison.

3.3. REGLES SANITAIRES

L'exploitant devra tenir constamment le lieu en parfait état de propreté et d'hygiène, particulièrement au regard des normes de salubrité définies par les textes réglementaires en vigueur et des remarques et injonctions qui pourraient lui être adressées par les services de contrôle de l'Etat.

L'espace de restauration et la cuisine devront être nettoyés après chaque service.

L'exploitant aura l'obligation de s'inscrire dans la démarche HACCP. La démarche HACCP, utilisée dans le secteur agroalimentaire, permet d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les risques liés aux denrées alimentaires : traçabilité, contrôle et relevés de températures, plan de maîtrise sanitaire du restaurant (nettoyage et désinfection), contrôles sanitaires.

3.4. SECURITE

L'exploitant s'engage à respecter les règles de sécurité en vigueur dans ce type d'établissement.

Il réalisera les visites générales périodiques, et le cas échéant procédera aux travaux nécessaires afin que les installations restent en conformité légales et réglementaires vis-à-vis du droit en vigueur.

De même, une présence physique de nuit est obligatoire en cas d'hébergement.

3.5. ENTRETIEN

Les locaux et le matériel est mis à disposition durant la convention d'occupation temporaire au candidat qui en assure la maintenance. Le preneur devra entretenir le bâtiment, installations et équipements faisant l'objet de l'autorisation d'occupation.

3.6. LABELLISATION « ESPRIT PARC NATIONAL »

Esprit parc national est une marque collective à l'ensemble des parcs nationaux. Elle met en valeur des produits et des services imaginés et créés par des professionnels qui s'engagent dans la préservation et la valorisation des patrimoines de leur territoire.

La marque promeut des produits locaux, éthiques et respectueux de l'environnement.

Le candidat devra s'engager à tout mettre en œuvre pour obtenir rapidement ce label.

<https://www.espritparcnational.com/marque-engagée/bénéficier-marque/guides-règlements-usage>

3.7. EXPLOITATION

Il est bien convenu, qu'en acceptant l'EXPLOITATION de l'auberge, le candidat aura à sa charge l'ensemble des charges liées à son exploitation :

- Les achats de toutes natures concernant son exploitation, y compris ceux liés au parfait entretien des immobilisations confiées
- Les taxes et impôts relevant de son exploitation, de toutes natures, déjà existants (TVA, CFE, CVAE, TEOM, Taxe Foncière, taxes et impôts divers pré-existants à la signature du bail ou qui pourraient être par la suite institués).
- La rémunération et charges sociales du personnel
- Les charges externes de toutes natures (y compris celles des bureaux contrôle ...)
- Les assurances liées à sa qualité d'exploitant (RC + Dommages aux Biens)

ARTICLE 4 - PRESENTATION DES PROPOSITIONS

4.1. DOSSIER D'ADMISSION ET CONDITIONS

Le candidat remet un dossier qui permettra de déterminer son admissibilité.

- Le candidat fournit une présentation précise de son expérience, des documents décrivant ses garanties financières et professionnelles (années d'expérience, chiffres d'affaires des trois dernières années, comptes sociaux, attestations d'assurance, attestation de formation hygiène et sécurité, références professionnelles dans le domaine de l'hôtellerie/restauration, pièces relatives à la nature et aux conditions d'exploitation prévues) ;
- Les certificats fiscaux et sociaux attestant que le candidat est à jour de ses obligations ;
- Un justificatif de moins de 3 mois de l'inscription au registre du commerce et des sociétés (extrait de Kbis) ou au répertoire des métiers ;
- L'extrait de casier judiciaire n°2 (ou attestation sur l'honneur) ;
- La copie du ou des jugements prononcés lorsque l'entreprise est en redressement judiciaire ;
- Le permis d'exploitation (obligatoire pour la licence 4) ;
- Toute référence ou document susceptible d'appuyer l'aptitude du candidat à assurer l'exploitation du domaine public.

Un candidat dont les capacités seront jugées insuffisantes au regard des éléments de candidature fournis sera éliminé.

4.2. CONTENU DE L'OFFRE

Les projets seront jugés sur la base d'un mémoire contenant les éléments suivants :

- La présentation générale du projet ;
- Le descriptif du type de restauration envisagé et son adéquation avec le type de clientèle de l'établissement ;
- La nature et le prix des prestations et consommations proposées ; L'objectif est de présenter un bon rapport qualité/prix sur les prestations proposées.
- Les moyens humains envisagés en termes d'effectif, de profils et de qualifications ;
- Les moyens financiers immédiatement mobilisables dont dispose le candidat (attestation de banque requise) lui permettant de couvrir ses besoins en fonds de roulement minimum (10 000 €), du dépôt de garantie (8 000 €) et le paiement du 1er loyer TTC de 10 620 K€ soit un total de 28.620 €
- Les actions de communication envisagées ;
- L'attestation de visite des sites signée du représentant de la SELO.

Toute évolution de l'aménagement, de l'agencement ou de la décoration du restaurant devra faire l'objet d'une discussion et d'un accord formel de la SELO.

L'exploitant fait son affaire des différentes demandes d'autorisation liées à ce type d'activité et éventuellement nécessaires.

4.3. REMISE DU DOSSIER

Le dossier devra impérativement être transmis avant la date et l'heure indiquées sur la page de garde de ce règlement de consultation.

Le dossier pourra être déposé ou envoyé en format papier à l'adresse :

SELO – Affaires juridiques
14 boulevard Henri BOURRILLON
48000 MENDE

Le dossier pourra également être envoyé électroniquement à l'adresse :
selo@france48.com

4.4. LANGUE DE REDACTION DES PROPOSITIONS

Les propositions doivent être rédigées en langue française.

ARTICLE 5 – CRITERES DE SELECTION ET PROCEDURE D'ATTRIBUTION

5.1. VISITE DES LIEUX OBLIGATOIRES

Les candidats devront effectuer obligatoirement une visite des lieux avant de remettre leur offre.

Les visite des lieux auront lieu à partir du 1^e décembre 2025 sur rendez-vous uniquement.

Pour la prise de rendez-vous, se rapprocher du Responsable du site :

M. Christophe ALDROVANDI

- Mail : c.aldrovandi@france48.com
- Tél : 06 85 44 50 21

Une attestation de visite devra être signée par le représentant de la SELO en charge des visites et être jointe à l'offre déposée par le candidat.

5.2. CRITERES DE JUGEMENT DES OFFRES

Elle sera appréciée à partir des éléments suivants :

- Le concept de l'établissement,
- Le type de restauration,
- L'adéquation de l'offre avec l'environnement de l'établissement,
- Les prix pratiqués, le rapport qualité/prix,
- L'organisation interne en termes de ressources humaines (profils et qualification),
- Les actions de communication envisagées

5.3. NÉGOCIATION

La SELO se réserve le droit de négocier par mail ou par entretien avec le ou les candidat(s) ayant remis leurs candidatures les plus intéressantes.

La SELO peut également sélectionner le titulaire, uniquement sur la base des offres initiales, sans négociation.

5.4. PROCEDURE D'ATTRIBUTION

Le candidat choisi par la SELO pour devenir le nouvel exploitant de l'Auberge du Mas de la Barque en sera informé par lettre officielle à l'adresse indiquée dans son dossier de candidature.

La SELO se réserve le droit de mettre fin à la consultation sans désigner de titulaire du contrat.

PHOTOS











 SELO - LOZÈRE AMÉNAGEMENT

 14, boulevard Henri Bourrillon - 48000 MENDE

 04 66 65 60 22

 selo@france48.com

 solo-lozere.fr