



# Sixt Fer-à-Cheval

COMMUNE DE SIXT-FER-A-CHEVAL

55 route de la Cascade du Rouget  
74740 Sixt-Fer-à-Cheval  
Tel : 04 50 34 44 25

Mél : [contact@mairie-sixtferacheval.fr](mailto:contact@mairie-sixtferacheval.fr)

## APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

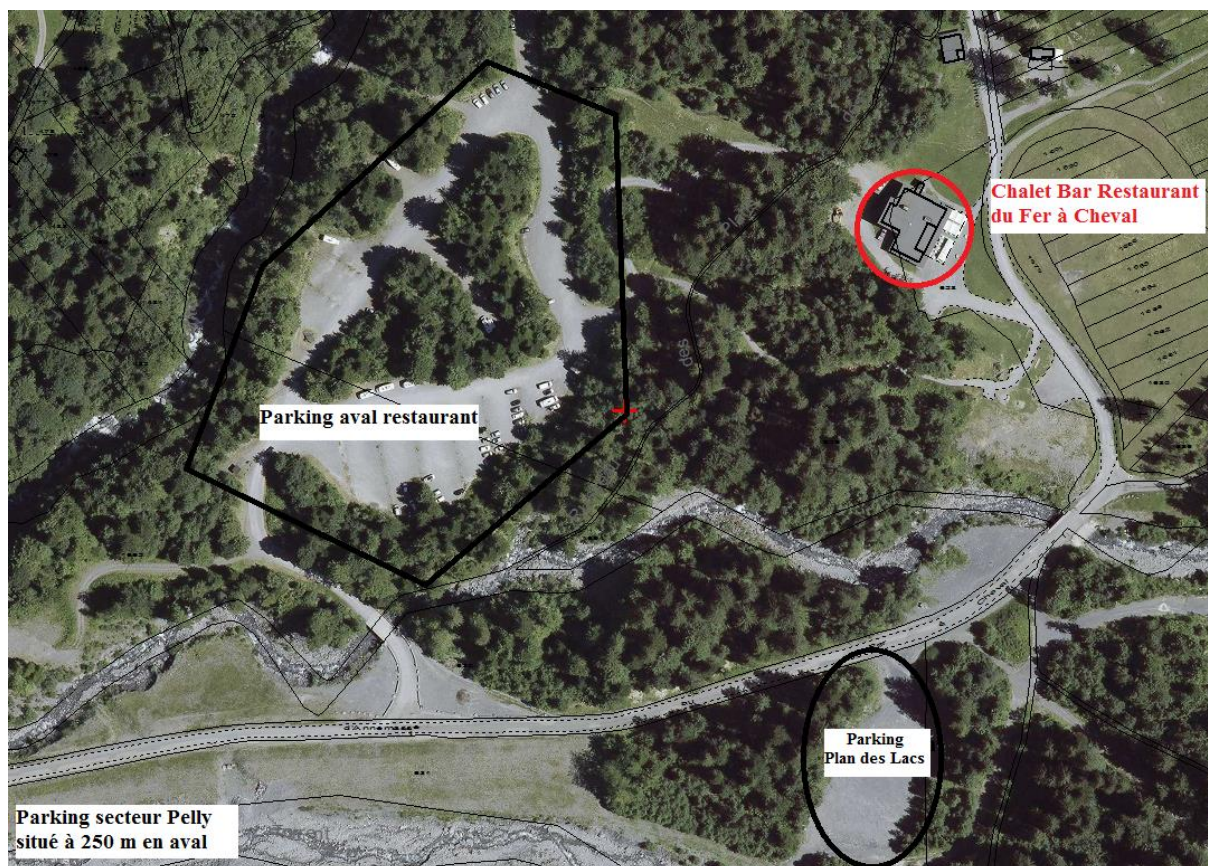
### ANNEXES 1 A 4

## CHALET BAR RESTAURANT DU FER A CHEVAL

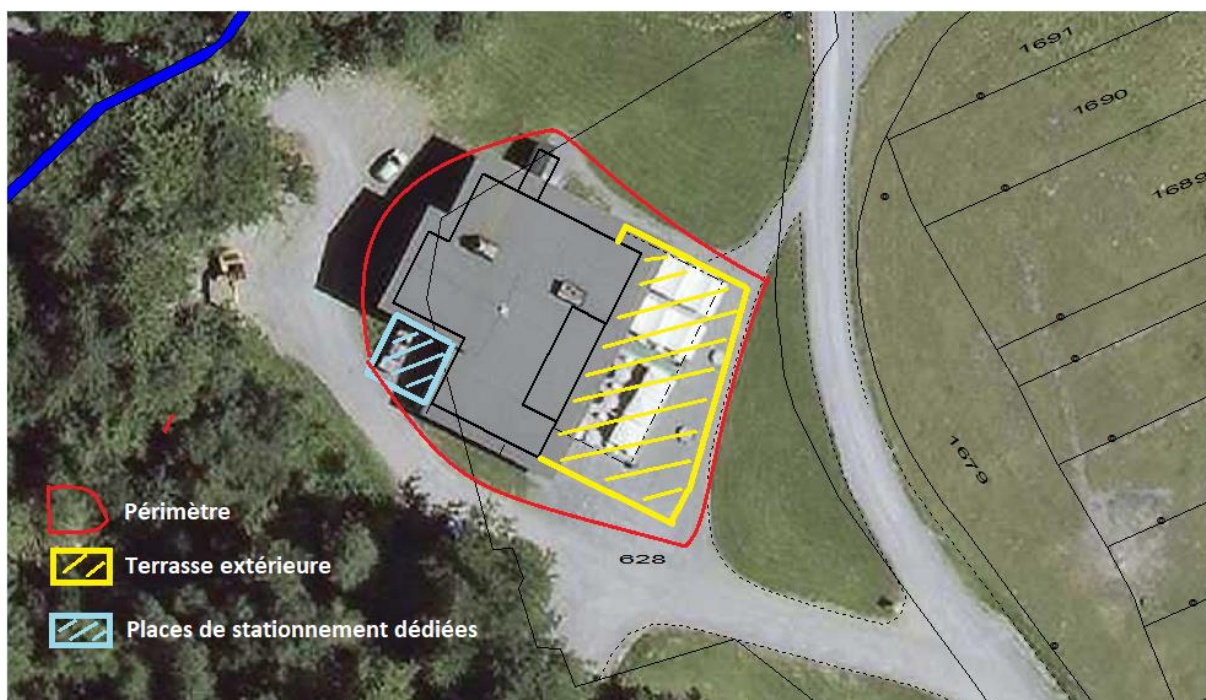
## OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC

## ANNEXE 1 : LOCALISATION ET PLANS DE L'ETABLISSEMENT

Plan de localisation de l'établissement et des principales zones de stationnement du site



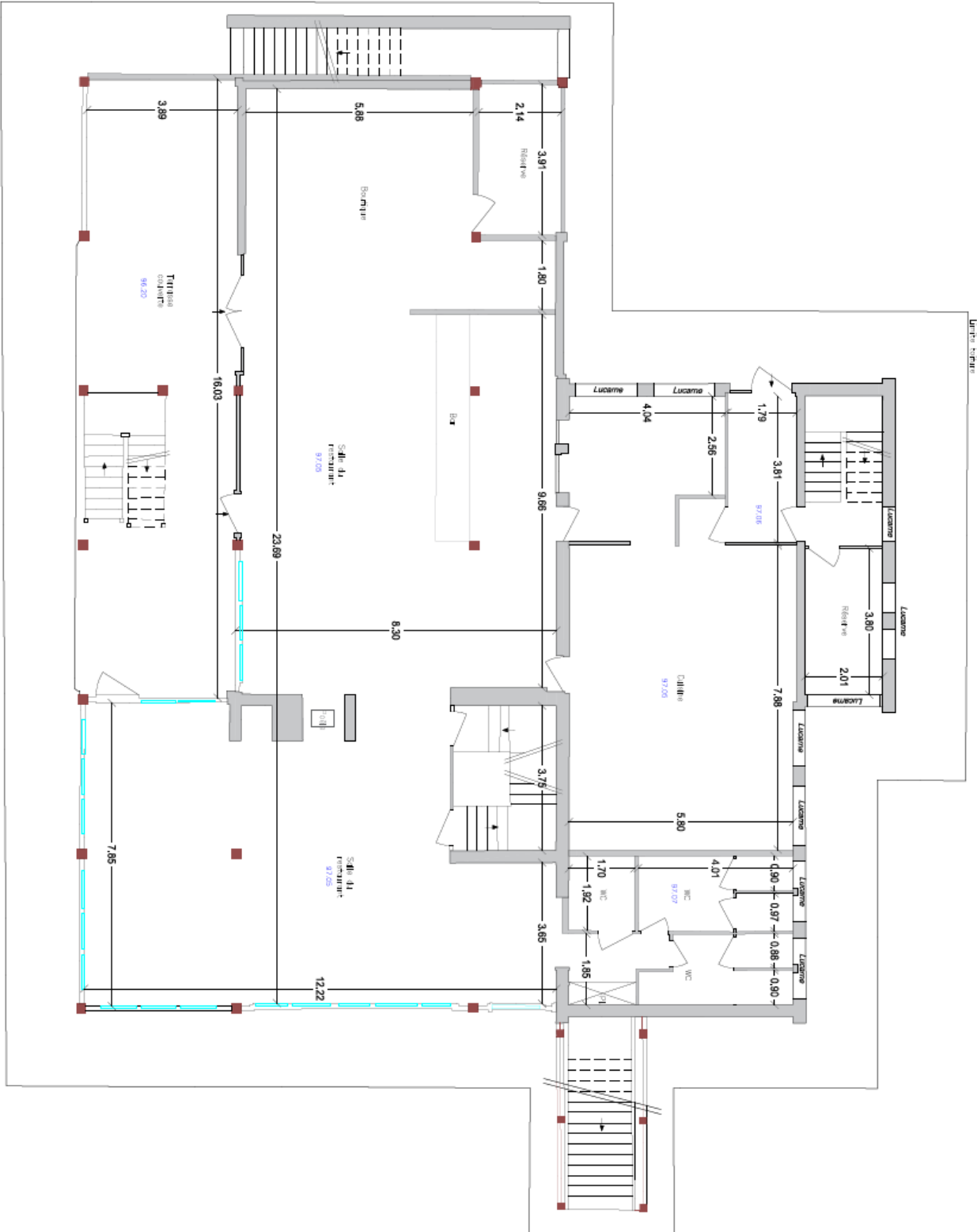
Périmètre objet de la convention et localisation des places de stationnement dédiées à l'Exploitant



## Plans de l'établissement



Plan du rez de chaussée





## **ANNEXE 2 : NOTE DE PRESENTATION DES CONTRAINTES D'EXPLOITATION (ACCES ROUTIER ET HIVERNAL, PLU, PPR)**

### **Accès routier**

L'accès au site du Fer à Cheval se fait par la route départementale RD 907.

Sur le site, le stationnement et la circulation sont règlementés.

Les zones de stationnement pour l'accès au site se situent sur divers secteurs :

- A l'aval du restaurant,
- A l'entrée du « Plan des Lacs » (parking bus / camping-car/ VL)
- Au niveau du secteur Pelly.

### **Accès hivernal**

La route départementale RD 907 est déneigée et entretenue par le Département de Haute Savoie.

Sur les préconisations de la commune et afin de conserver une route « blanche », le Conseil Départemental sale ou gravillonne la voie exceptionnellement.

Au besoin l'usage d'équipements hivernaux est obligatoire.

### **PLU**

Le bâtiment est situé sur la parcelle B628, classée en zone NL (secteur naturel destiné aux loisirs), en site classé.

### **PPRN / PPRI**

Plan de prévention des risques naturels prévisibles et inondation : Zone blanche.

## **ANNEXE 3 : NOTE DE PRESENTATION DE LA LICENCE ET DES EQUIPEMENTS GARNISSANT LE CHALET MIS A DISPOSITION DU CANDIDAT**

### **Licence de quatrième catégorie**

La Commune de Sixt-Fer-à-Cheval est propriétaire d'une licence de catégorie IV.

Pour les besoins de l'exploitation du restaurant – Bar - Brasserie, la licence IV, délivrée par l'administration des contributions indirectes à la Commune est mise à disposition de l'Exploitant dans le cadre de la convention. L'Exploitant ne saurait donc devenir propriétaire de la licence IV qui est seulement mise à sa disposition.

Pour les besoins de cette mise à disposition l'Exploitant se charge d'accomplir la déclaration de mutation pour faire transférer en son nom ladite licence IV lors l'entrée en vigueur de la présente convention puis sur le nom de son successeur en cas de cession du fonds ou au terme de la convention qu'il soit normal ou anticipé notamment pour non-exécution des obligations contractuelles.

### **Equipements garnissant le chalet**

#### **D1 – Biens et matériels dont le renouvellement incombe à la Commune**

Accessoires et consommables : remplacements périodiques à charge de l'Exploitant

Tables et chaises de la salle à manger (capacité 80 couverts)	- Acquisition NC
Bar réfrigéré	- Acquisition NC
Lave-vaisselle cuisine à capot	
- Valeur achat : 4 035 € HT	- Acquisition 2010
Lave verre panier carre E40D	
- Valeur achat : 1 580 € HT	- Acquisition : 2008
Tourelle d'extraction (triphasée) avec régulateur de vitesse 5 position	
- Valeur achat : 2 366 € HT	- Acquisition 2010
- Accessoires : filtres pour hotte 500 x 500 x 20	
2 étagères sup Inox 600 x 1400 2 niveaux	
- Valeur achat : 317 € H.T./pièce	- Acquisition : 2008
2 étagères sup inox 600 x 2000 2 niveaux	
- Valeur achat : 355 € H.T./pièce	- Acquisition : 2008



3 tables centrales + étagères 1400 x 700 - Valeur achat : 349 € HT/Pièce	- Acquisition : 2008
1 table adossée + étagère 2000 x 700 - Valeur achat : 513 € HT	- Acquisition : 2008
1 meuble central 1600 x 700 - Valeur achat : 913 € HT	- Acquisition : 2008
2 meubles adossés 1400 x 700 - Valeur achat : 799 € HT /pièce	- Acquisition : 2008
2 armoires réfrigérées positives 1400 l - Valeur achat : 1 890 € HT/pièce	- Acquisition : 2008
2 tables inox avec dossier arrière, étagère basse et 1 tiroir (ref JMC RTAZ 14) - Dimension 1400 x 700 x 900 - Valeur achat : 750 € HT pièce	- Acquisition : 2010
1 armoire inox 1 porte 60 x 50 Ht 200 - Valeur achat : 659 € HT pièce	- Acquisition : 2008
1 four mixte Frima combi master : 7 180 € HT + support inox : 400 € HT	- Acquisition : 2012
1 table de cuisson Charvet - Valeur achat : 4 600 € HT	- Acquisition : 2012
1 hotte de condensation électrique Ultra vent plus 61/101 - Valeur achat : 5 390 € HT	- Acquisition : 2020

## **D2 – Biens et matériels dont le renouvellement incombe à l’exploitant (au choix pour l’exploitant d’en faire ou non usage)**

Accessoires du lave verre (E40D)

- 2 paniers carrés
- 2 casiers carré 8 8 cases
- 2 casiers assiettes

Trancheur

Toaster 2 étages

Chauffe saucisse 3 plots

Four Micro-Ondes 1000w 26 L

Essoreuse Salade 20 L E20 :

Combiné R 402  
+ pack 4 disques

Chariot 800 x 500 inox 2 plateaux

Friteuse table 8L électrique  
+ Socle : 200 € HT

Crêpière Krampouz 2 plaques diam 40

Machine à glaçons

---

Si l’Exploitant ne souhaite pas faire usage des biens et matériels décrits aux annexes D1 / D2 ils seront retirés de l’exploitation.

Nota / NC = non connu

## ANNEXE 4 – DONNEES COMPTABLES SYNTHETIQUES DES EXERCICES ANTERIEURS

Evolution des produits d'exploitation et charges courantes liées au fonctionnement de l'établissement sur les 4 derniers exercices

	2018/2019	2017/2018	2016/2017	2015/2016
Total des produits d'exploitation	559 883.68	532 704.47	523 932.75	444 333.75
Charges courantes *	36 727.59	30 097.02	21 888.55	22 054.97

**\*Les charges courantes recouvrent exclusivement les charges courantes et consommables suivants : Electricité, eau, gaz, fuel/chauffage, entretien/réparation immobilier, entretien/réparation matériel, maintenance, assurance multirisque/responsabilité.**