

APPEL D'OFFRE

La commune de Bernex met en location, au pied du télésiège de Pelluaz, un restaurant d'altitude d'une capacité de 25 couverts intérieur et de 30 couverts extérieur pour une exploitation commerciale du 21 Décembre 2024 au 30 Mars 2025. Après cette Période d'essai hivernale les deux parties, si elles le souhaitent, pourront conclure un bail de 3 ans pour une exploitation été comme hiver.

Conditions d'attributions

- Stricte application des règles d'hygiène liées au métier de la restauration.
- Ouverture obligatoire durant toute la période d'ouverture des Remontées mécaniques.
- Expérience dans le domaine de la restauration obligatoire.
- Préférence pour une cuisine traditionnelle et faite maison.

VOIR CAHIER DES CHARGES

Merci de bien vouloir déposer votre candidature ainsi qu'un CV précisant vos qualifications professionnelles ainsi que vos expériences professionnelles en mairie avant la date butoir du Lundi 11 Octobre 2024 à 17h.

A Bernex le 06/09/2024

Le Maire
M. Pierre-André JACQUIER

Cahier des charges Restaurant situé au Pied de Pelluaz

- * Être équipé d'une motoneige, dont la circulation est autorisée sur le domaine skiable avant l'ouverture des pistes (9h) et après la fermeture des pistes (17h).
- * Le ravitaillement de nourriture et/ou boisson ne pourront se faire par les remontées mécaniques.
- * Avoir un permis d'exploitation valide.

* Équipements fournis :

- **Cuisine :**

- Frigo 3 portes
- Fourneaux avec 2 feux vifs, plaque de cuisson et four.
- Hotte aspirante
- Table de Chef avec point d'eau

- **Bar :**

- Frigo 3 portes et une plonge
- Ainsi qu'un espace plonge séparée de la cuisine avec une table inox et une double plonge.

NB : Le matériel fourni doit être entretenu et toute réparation pendant la période de la location est à la charge du locataire.

Le reste du matériel nécessaire à l'exploitation du restaurant sera à fournir par le locataire.

- * Un espace de stockage des marchandises sera à votre disposition à l'étage de l'établissement dans un espace clos et fermé.
- * Le restaurant est équipé d'un poêle à bois (prévoir bois) ainsi qu'un chauffage électrique.
- * L'installation de l'exploitant pourra se faire avant la date de début de la location.