

Avis d'appel à manifestation d'intérêt – Cahier des charges

Exploitation d'un espace restauration au sein de la Maison du Col de Prat de Bouc

Préambule

Géré par le Syndicat Mixte de Développement Touristique de l'Est Cantalien, l'espace de restauration est situé au sein de la Maison du col de Prat de Bouc, (Albepierre-Bredons 15300), bâtiment d'accueil inauguré en juillet 2022. Son emprise est détaillée sur le plan en annexe 1. Le lieu mis à disposition est destiné à recevoir une activité de « restauration rapide » et de qualité (type snack), permettant aux skieurs, randonneurs et autres amateurs de plein air de se restaurer rapidement et efficacement, tout en profitant de l'ambiance unique de la montagne.

Identification du syndicat

SMDTEC

Col de Prat de Bouc

15 300 Albepierre-Bredons

Tél : 06 81 37 53 59 (Florent Marjou)

Mail : organisation@pratdebouc-cantal.fr



Article 1 - Présentation du site

Le col de Prat de Bouc, à 1392 m d'altitude, est un site emblématique du Cantal. Blotti au pied du Plomb du Cantal, 1855 m, plus haut sommet du département, le site se dévoile majestueux et accueillant, en forme de cirque.

Façonné par l'agriculture de montagne, il est un terrain de jeux privilégié pour les loisirs & sports nature. L'esprit montagne s'y vit au rythme des saisons.

En hiver, les activités nordiques sont reines : ski de fond, raquettes, ski de rando nordique, biathlon... (Plan du domaine en annexe 2). Elles sont gérées par le Domaine nordique Prat de Bouc, plus important site nordique du département. Porte d'entrée nature de la station du Lioran, le col offre la possibilité d'accéder à l'ensemble du domaine skiable, dont le versant d'altitude. Du col, les skieurs de randonnée alpine rejoignent facilement les sommets et les espaces vierges pour une glisse en toute liberté.

En bref, le domaine nordique c'est :

- 2 portes d'entrée pour accéder au domaine : le site de Prat de Bouc en lui-même, le Ché (Valuéjols). Le Domaine comprend également une voie blanche à Font d'Alagnon (Laveissière), qui permet aux vacanciers résidant au Lioran de découvrir l'activité nordique ;
- 65 km de piste et 14 pistes de ski de fond tracées en classique/skating, dont 1 liaison ski de fond avec le secteur du Che et 1 liaison ouverte aux raquettes ;
- 6 pistes raquettes / ski de rando
- 1 piste de luge
- De nombreuses animations : biathlon, cours de ski de fond, nocturne, Nordic 'académie, ...



En été, les promeneurs et les randonneurs sont nombreux. L'ascension vers le Plomb du Cantal y est aisée et les nombreux itinéraires de randonnées à pied, VTT, équestre sillonnent le site.

Sans omettre que la simple contemplation des lieux, la beauté et l'attachement au col motivent une visite en toute saison.

Du point de vue l'organisation, une convention de partenariat est conclue entre Hautes Terres Communauté et Saint-Flour Communauté pour la gestion du domaine nordique, cette dernière est réalisée par le SMDTEC. Cette convention fixe les modalités de collaboration et de participation qui

portent sur l'organisation et la gestion des activités nordiques sur le site du domaine nordique Prat de Bouc.

L'hiver, c'est une équipe de 3 agents sur place qui gère le domaine au quotidien : damage, sécurité, accueil des skieurs, information en continu sur l'état des pistes, les animations et le domaine en général.

Article 2 - Objet de l'appel à manifestation d'intérêt

En application de l'article L.2122-1 du code général de la propriété des personnes publiques, le SMDTEC souhaite confier à un partenaire des locaux et des équipements en vue de l'exploitation d'une activité de restauration sur le site du domaine nordique de Prat de Bouc.

Le SMDTEC lance un appel à manifestation d'intérêt pour l'occupation de l'espace de restauration situé au sein de la Maison du col de Prat de Bouc. Un occupant dynamique est recherché, pour proposer une nouvelle offre de restauration rapide de type snack, adaptée aux besoins de notre clientèle de montagne, complémentaire avec les activités sur le col.

Article 3 – Condition d'exploitation

3.1 Description des espaces et services / de l'emplacement

Le présent appel à manifestation d'intérêt porte sur l'occupation de l'espace de restauration de la Maison du col de Prat de Bouc, comprenant :

>Des espaces privatisés

- 1 cuisine tout équipée composée d'une laverie de réserves, d'un espace préparation totalisant 26m² environ (détail des équipements en annexe 3)
- 1 bar d'environ 16,88m² (détail des équipements en annexe 3)
- 1 local de stockage

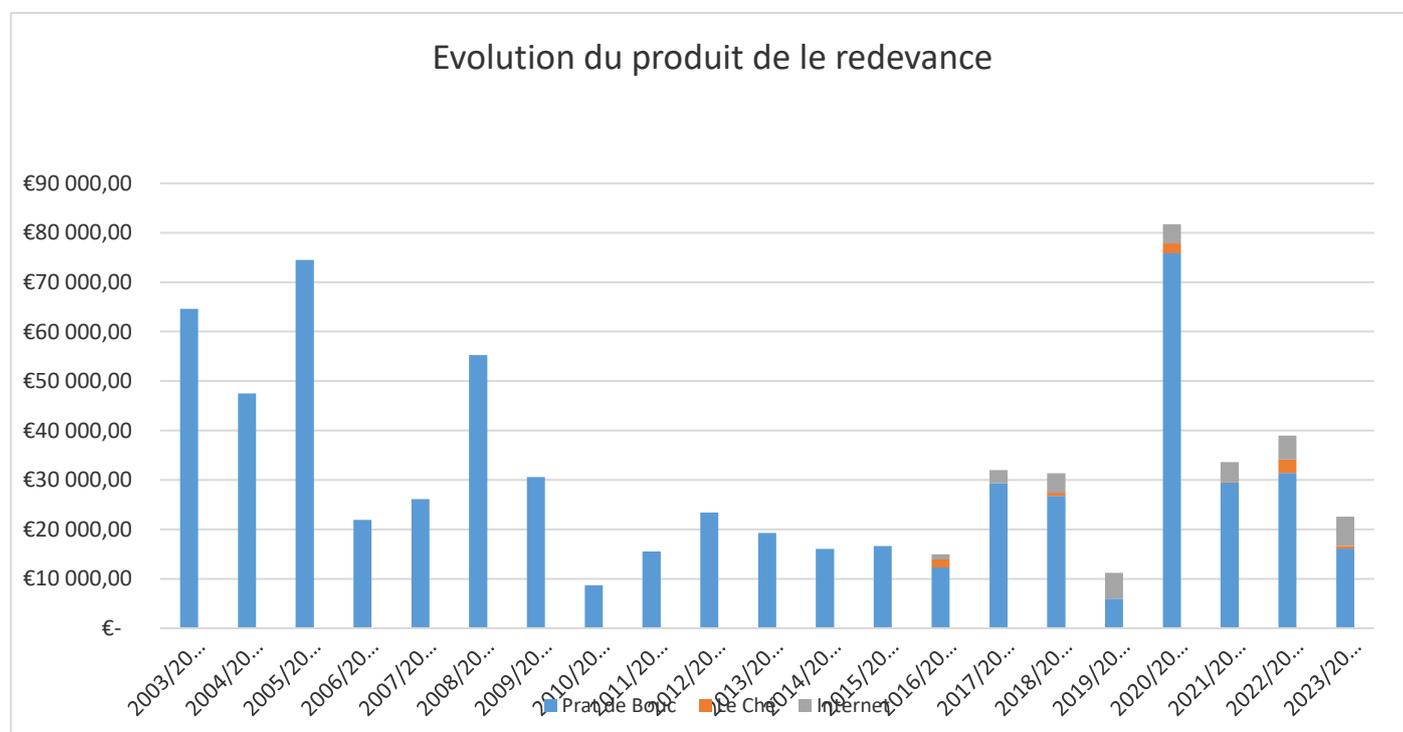
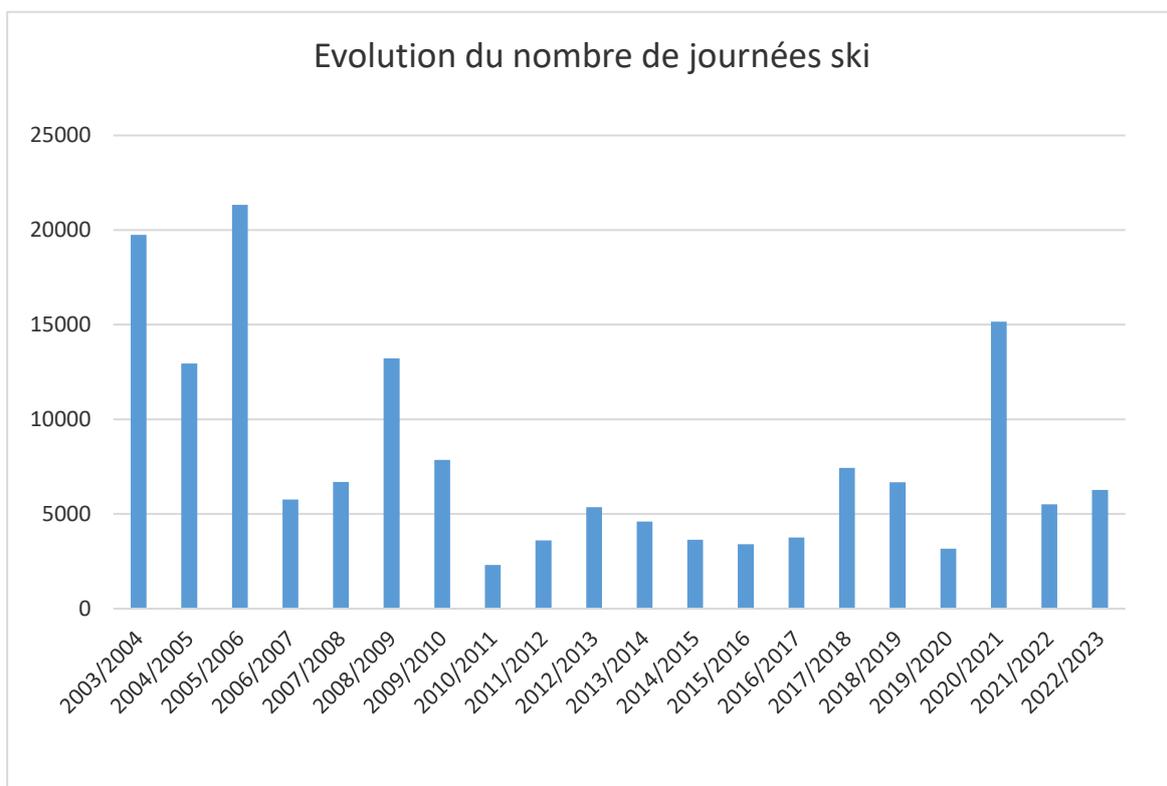
>Des espaces partagés

- 1 salles Hors-Sac de 105,29m² environ (détail des équipements en annexe 3)
- 1 terrasse de 23m² environ

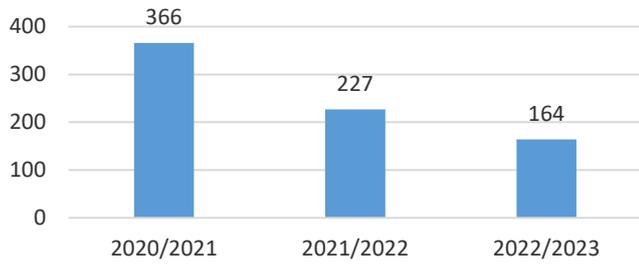
L'occupant devra utiliser son propre matériel de cuisine, aucun matériel n'étant présent sur place

Estimation du volume d'activité

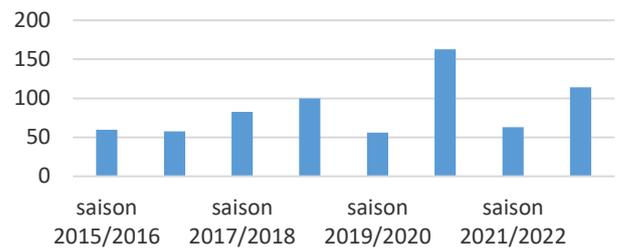
Nombre de journées nordiques vendues	
2003/2004	19749
2004/2005	12955
2005/2006	21338
2006/2007	5760
2007/2008	6689
2008/2009	13212
2009/2010	7858
2010/2011	2304
2011/2012	3603
2012/2013	5368
2013/2014	4601
2014/2015	3632
2015/2016	3403
2016/2017	3758
2017/2018	7434
2018/2019	6673
2019/2020	3174
2020/2021	15156
2021/2022	5507
2022/2023	6273
2023/2024	2864



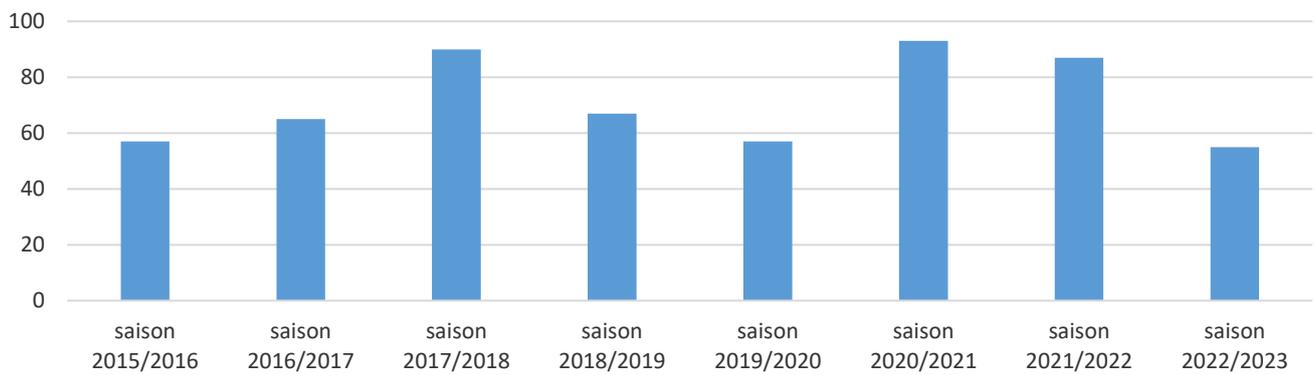
Evolution de la hauteur de neige cumulée en cm



moyenne de forfaits par jour d'ouverture



Nombre de jours d'ouverture du domaine



3.2 Description de l'activité souhaitée

Les candidats sont invités à manifester leur intérêt pour l'exploitation d'une activité de petite restauration à l'attention des usagers du domaine nordique de Prat de Bouc.

L'objectif est d'offrir une nouvelle offre de service sur le col en proposant une restauration rapide et de qualité, permettant aux skieurs, randonneurs et autres amateurs de plein air de se restaurer rapidement et efficacement, tout en profitant de l'ambiance unique de la montagne.

Caractéristiques de l'offre souhaitée :

- **Type de Restauration** : Snack, restauration rapide avec l'objectif de « manger sur le pouce »
- **Clientèle Ciblée** : skieurs, randonneurs, famille et touriste de passage
- **Horaires d'Ouverture** :
 - Durant les vacances de Noël du 21 décembre 2024 au 06 janvier 2025
 - Durant les vacances de Février du 08 février au 10 mars
 - Durant les week-ends d'ouverture du domaine nordique (mi-décembre/mi-mars, selon les périodes d'ouvertures du domaine nordique)

Amplitude minimale souhaitée : 11h30-14h30 (le candidat pourra faire des propositions plus élargies si souhaitée)

En dehors des périodes décrites ci-avant, l'occupant ne pourra ouvrir l'espace de petite restauration, la salle hors-sac étant utilisée de manière régulière par les classes scolaires profitant du domaine nordique.

- **Exemples de produits** : Sandwichs, salades, tartines, boissons chaudes et froides, snacks sucrés et salés, ... Des propositions de produits « typées » montagne sont attendus, pour répondre aux besoins de la clientèle.

L'offre de petite restauration devra s'attacher à un approvisionnement de proximité en produits locaux.

L'occupant devra être capable de gérer les demandes de restauration les jours d'affluence du domaine.

L'occupant, devra accepter la « cohabitation », de manière occasionnelle avec des groupes souhaitant profiter des espaces partagés composés de la salle hors sac et de la terrasse, sans forcément consommer. Cette salle pourra notamment accueillir des scolaires et des groupes. De ce fait, la prise de réservation par téléphone ne sera pas possible concernant la privatisation de la salle hors-sac (salle en accès libre, non privatisé par l'exploitant).

Article 4 - Cadre contractuel et financier

L'occupation sera formalisée par l'établissement d'une convention d'occupation temporaire du domaine public, précaire et révocable (AOT). L'occupant devra présenter toutes les qualifications requises pour exercer l'activité de restauration. (Permis d'exploiter...). Le présent appel à manifestation d'intérêt ne concerne pas l'exploitation d'un fonds de commerce, ni la création d'un fonds de commerce.

4.1 Durée

L'AOT sera délivrée pour une durée de 3 mois débutant le 20/12/2024 et se terminant le 23/03/2025. L'occupation temporaire du domaine public est accordée à titre précaire et révocable.

4.2 Redevance

L'occupant versera au SMDTEC une redevance composée :

- D'une part fixe pour la durée totale d'exploitation : 1 200,00 €
- D'une part variable du chiffre d'affaires H.T de l'exploitation : 10 % du CA

Le paiement de cette partie fixe devra être effectué dans les 15 jours suivant la réception du Titre de recette. Le titre de recette sera émis à l'issue de la période mise à disposition.

4.3 Dépôt de garantie

Pour garantir l'exécution des obligations lui incombant au titre des présentes, l'occupant remettra au SMDTEC, un dépôt de garantie d'un montant égal à 600 € lors de la signature de la convention d'occupation temporaire du domaine public non constitutive de droits réels. Ce dépôt de garantie sera encaissé puis restitué à l'occupant dans les deux mois qui suivront l'expiration de la convention, déduction faite de toutes sommes qu'il pourrait devoir au SMDTEC à sa sortie ou dont l'occupant pourrait être responsable de son fait, et notamment des éventuelles détériorations et du coût de la remise en état des lieux.

4.4 Autorisations

L'occupant sera tenu d'effectuer toutes les démarches administratives nécessaires à l'exploitation de son activité commerciale, par ex : licence de débit de boissons, attestation de stage en hygiène alimentaire de moins de 5 ans, KBIS, etc. L'occupant devra respecter la réglementation liée à l'activité exercée.

4.5 Tarifs pratiqués

L'occupant devra notifier les tarifs proposés en amonts au Président du SMDTEC.

Les prix pratiqués seront affichés à l'intérieur et à l'extérieur du local de façon à pouvoir être facilement consultés par la clientèle.

4.6 Entretien - Aménagements

L'occupant s'engage à :

- Maintenir l'ensemble des locaux mis à sa disposition en bon état et à en assurer la propreté, dans le cadre de ses activités, ainsi que l'évacuation des ordures ménagères dans les lieux

prévus à cet effet. L'ensemble du bâtiment devra être rendu, nettoyé, rangé et en état de fonctionnement, si l'occupant cesse son exploitation.

- Prendre à sa charge l'entretien des lieux et d'éventuelles petites réparations (changement de joint d'évier, changement d'ampoules, ...) ainsi que la maintenance technique des équipements. Tout autre travaux ne pourront être réalisés qu'avec l'accord préalable du propriétaire. Le cas échéant, le propriétaire se réserve le droit de réclamer, au terme de la convention, le rétablissement aux frais de l'Occupant de tout ou partie des lieux et du matériel mis à disposition dans leur état initial. L'Occupant s'engage à prévenir le propriétaire dans les plus brefs délais en cas de panne ou de réparation ne relevant pas de ses compétences.

Dans le cadre de travaux à caractère urgent, le propriétaire se réserve le droit d'intervenir sans délai sur les lieux, le cas échéant et pour la durée de non exploitation due aux travaux le propriétaire ne réclamera pas la part de la redevance correspondante. Le propriétaire se réserve le droit d'exercer un contrôle technique sur les installations, ouvrages et biens mis à disposition de l'Occupant

Dans l'éventualité où l'occupant souhaiterait effectuer des aménagements qui viendraient modifier l'esthétique ou l'emprise d'occupation, il devra obligatoirement les soumettre pour accord préalable au SMA.

Article 5 - Procédure

Les candidats devront présenter un dossier comportant :

- Une lettre de candidature adressée à Monsieur le Président du SMDTEC indiquant votre motivation
- Le formulaire jointe en annexe 7 comprenant notamment :
 - ✓ Une présentation du candidat (composition de l'équipe, CV, expériences, structure juridique, associés)
 - ✓ Une note détaillée du projet du candidat sur l'activité (mode d'exploitation, personnel, horaires, projet de cartes des menus, formules et boissons avec tarifs, outils, etc...)
 - ✓ Le planning prévisionnel d'exercice de l'activité (dates et horaires d'ouverture sur la période de convention)
 - ✓ La nature de la restauration et les tarifs envisagés
- Les pièces administratives suivantes devront obligatoirement être fournies au moment de la signature de la convention : extrait Kbis de moins de 3 mois ou équivalent, attestation d'assurance responsabilité civile et professionnelle, attestation de formation HACCP.

Retrait du dossier

Le dossier est disponible gratuitement, à l'adresse électronique suivante :

<https://pratdebouc-cantal.fr/services-2/>

Visite du site

Une visite du site est possible ; celle-ci aura lieu sur RDV auprès de Florent Marjou organisation@pratdebouc-cantal.fr – 06 81 37 53 59

Article 6 Remise des offres

Date limite de réception des dossiers de candidatures :

Le 18 Novembre 2024 à 12h00

Les candidats adressent leur proposition à l'adresse électronique suivante :

presidence@pratdebouc-cantal.fr

Tous les plis arrivant après les dates et heures limites indiquées ci-dessus, ne seront pas ouverts et ne seront donc pas analysés.

Article 7 Modalité de sélection des candidatures

La sélection s'effectuera à l'aune des pièces fournies dans le dossier de candidature au regard des critères suivants :

Critères	Evaluation	Pondération
Critère 1 : Qualités professionnelles au regard de l'activité envisagée	<ul style="list-style-type: none">• Références professionnelles dans le secteur de la restauration-snacking / du commerce• Qualifications, diplômes et autre certification technique en lien avec l'activité• Organisation mise en place pour exploiter le snack-bar (moyens humains, matériels)	50 %
Critère 2 : Qualité commerciale et touristique du projet	<ul style="list-style-type: none">• Produits proposés (variété, qualité, origine des produits) en lien avec le public cible• Grille tarifaire proposée• Plage horaire et adéquation avec la variabilité de la fréquentation• Démarches écoresponsables (choix de produits locaux, réduction des déchets (emballage recyclable, gestion des surplus), ...	50%

Le candidat retenu sera celui qui obtiendra, en sommant les points des deux critères, la note la plus haute. Le SMDTEC se laisse toute liberté de poser toute question sur les propositions des trois meilleurs candidats afin de compléter sa compréhension des dossiers de candidature. Le SMDTEC se laisse la possibilité de négocier avec ces 3 candidats.

La décision d'attribution reviendra à un comité de sélection composé du Président du SMDTEC ainsi que des élus du comité syndical.

Renseignements techniques et administratifs

Renseignements auprès de Florent Marjou (organisation@pratdebouc-cantal.fr – 06 81 37 53 59)

Annexes

Sera annexé à la convention :

- Annexe 1 - situation de l'espace restauration dans le bâtiment du col
- Annexe 2- plan des pistes 2023
- Annexe 3 - détail des équipements
- Annexe 4 - plan espace restauration - salle hors sac
- Annexe 5 - plan détail des équipements
- Annexe 6 – projet de convention d'occupation du domaine public
- Annexe 7 – formulaire de réponse