Avis d'appel à candidatures en vue de l'attribution d'une convention d'occupation temporaire du domaine public pour l'exploitation d'un restaurant d'altitude situé sur le site nordique de Beille

Autorité délivrant le titre :

La SAVA.SEM, dont le siège se situe Boulevard de la Griole - 09110 AX LES THERMES, représentée par son Président Dominique Fourcade.

Objet de la consultation :

La SAVASEM est délégataire, depuis le 1er mai 2026, de la gestion et de l'exploitation des 8 domaines skiables de l'Ariège. En complément de cette mission principale, lui ont été confiées des missions annexes de gestion et d'exploitation de restaurants situés sur les domaines skiables.
Le présent appel à candidature porte sur le restaurant d'altitude situé sur l'espace nordique de Beille. Pour permettre l'exploitation de cette activité, la SAVASEM met à disposition de l'occupant les équipements nécessaires dans le cadre d'une autorisation temporaire du domaine public.
Les missions du délégataire sont les suivantes :
— l'exploitation et la gestion du restaurant d'altitude,
— l'accueil des usagers et du public,
— l'animation, et prestations, services annexes, en lien avec le projet de développement de diversification des activités sur la station.

En application de l'article L.2122-1-1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques qui stipule que pour toute exploitation économique du domaine public : « une procédure de sélection préalable présentant toutes les garanties d'impartialité et de transparence, et comportant des mesures de publicité permettant aux candidats potentiels de se manifester », le présent avis fait l'objet d'une mesure de publicité adaptée.

Caractéristiques des biens mis à disposition :

<u>Zone publique : 334 m2 – Niveau R+1</u>

Bar - Comptoir - Restaurant - Vente à emporter : 77 m2 Salle Restaurant : 145 m2 ; Salle restauration : 100 m2 ; WC restaurant (f : 1 WC PMR, 1 WC ; h : 1 WC PMR, 2 urinoirs) : 12 m2

<u>Extérieur : 365 m2 – Niveau R+1</u>

Terrasse extérieure restaurant : 158 m2 ; Terrasse extérieure snack et bar : 207 m2 ; Zone réserves/cuisine/personnels : 229 m2

<u>Cuisine Niveau R+1</u> : 97 m2 (prépa froide/prépa chaude/plonge batterie/laverie/produits finis/point cuisson) ; réception – Décartonnage / légumerie - Niveau RDC : 29 m2 ; Local déchets (tampon avant évacuation sur aire extérieure - Niveau RDC : 10 m2 ; CF BOF/CF Fruits et légumes / CF Négative - Niveau RDC :

7 m2 BOF/13 m2 F&L/6 m2 CF négative ; Réserves boissons-Denrées sèches - Niveau RDC : 31 m2 ; Buanderie - Niveau RDC : 5 m2 ; Vestiaires – douche - Niveau RDC : 21 m2 ; WC personnel - Niveau RDC : 10 m2

Bureau - Niveau R+1 – 12 m2

Durée de la convention : du 1er décembre au 31 mars 2027

Critères de sélection des offres :

L'appel à candidature est ouvert aux restaurateurs pouvant justifier de documents réglementaires l'exercice de cette activité.
Les candidatures devront être détaillées et le plus fournies possibles (photos, fiches techniques, fiches de projets, …) dans le but de permettre une meilleure évaluation des candidats selon les critères sélectionnés.

Les candidatures devront être déposées par mail à l'adresse suivante : cecile.costesseque@savasem.com (coordonnées de la Directrice de la SAVASEM).

Il est rappelé au candidat qu'il est nécessaire de joindre à leur candidature les contacts et informations nécessaires à l'octroi de l'autorisation, soit : un numéro de téléphone auquel il est joignable, une adresse électronique, une adresse postale ainsi que votre numéro d'immatriculation RCS.

Evaluation des candidatures :
L'ensemble des critères suivants seront appréciés dans l'ordre et selon les proportions suivantes :

1. Qualité du projet d'exploitation au regarde de l'appréciation de la diversité des produits proposés au consommateur, pertinence de ces derniers par rapport à une clientèle de montagne ainsi qu'aux conditions du lieu d'exploitation.

2. Viabilité financière du projet et prévisionnel d'exploitation pour la saison hivernale

3. Les candidats doivent justifier de leur capacité à se procurer ou d'avoir en leurs possession le matériel de production et d'exploitation adéquat.

4. Les candidats doivent justifier d'une expérience et de références dans le domaine de la restauration.

Date limite de dépôt des dossiers : jusqu'au 15 novembre 2026.

Montant de la redevance proposée : la redevance sera être composée de deux parties, une partie fixe ainsi qu'une partie variable (indexée sur le CA).
La part fixe s'élève à 6000€ HT mensuels
La part variable à 6% du chiffre d'affaire HT réalisé.