



Commune d'Aussois
Arrondissement de St Jean de Maurienne
73500

***MISE EN CONCURRENCE POUR UNE AUTORISATION
D'OCCUPATION TEMPORAIRE POUR L'EXPLOITATION
DU RESTAURANT-GITE DU FORT MARIE-CHRISTINE***

REGLEMENT DE CONSULTATION
(R.C.)

Procédure Adaptée en vertu des articles L.2123-1, R.2123.3 et R.2123-4
du Code de la Commande Publique.

DATE DE REMISE DES OFFRES :

LE MERCREDI 22 JUILLET 2020 à 17h00
En Mairie d'AUSOIS.

PREAMBULE :

1/ Bref historique :

Au début du XIX siècle, le royaume du Piémont-Sardaigne décide la construction d'un ensemble de fortification pour empêcher une éventuelle invasion Française.

Entre 1830 et 1860, 5 forts sont donc construits sur le site de l'Esseillon, dont le fort Marie Christine, point culminant de la fortification, qui domine le village d'Aussois.

En 1860, l'annexion de la Savoie à la France , puis le percement du tunnel ferroviaire du Fréjus (mis en service en 1871) modifient complètement les données stratégiques : les forts perdent leur utilité et n'auront plus alors qu'une utilité restreinte.

Dans les années 1970, la commune d'Aussois achète 3 des 5 forts. C'est pour le fort Marie Christine, le départ d'une nouvelle activité, une véritable renaissance.

2/ Architecture du Fort :



Le site fortifié de l'Esseillon, est un remarquable exemple d'application des idées architecturales du marquis Marc-René de Montalembert (1714-1800). Ce général français préconisa l'abandon du système bastionné instauré par Vauban, au profit d'un nouveau type de fortification, plus adaptée au contexte de son époque. Il ne fut guère suivi en France, mais trouva audience à l'étranger, notamment chez les Piémontais après 1815.

3/ Ses accès :



Article 1 : objet de la consultation

1.1 : le contexte

Le Fort Marie-Christine est inscrit dans le territoire Haut-Mauriennais comme lieu emblématique du patrimoine et du tourisme 4 saisons.



Le site capte un public varié, notamment :

Des groupes scolaires en séjour,
Des individuels en séjour ou de passage,
Des groupes de skieurs ou de marcheurs,
Des comités d'entreprise,
Des rendez-vous familiaux ou de galas.

Il comprend :

1/ Un restaurant d'une capacité d'environ 100 couverts, assurant également les fonctions de salon de thé, glacier.

Le restaurant est en capacité d'accueillir des repas de galas, des repas de comités d'entreprise ou de la clientèle individuelle.

2/ Un gîte d'étape d'une capacité de 65 couchages, avec douches, lingerie, salle de réunion, salle de classe, bibliothèque, salle tv, salle de détente...

La structure est ouverte en hiver, en début de saison estivale (mai, juin) et en été.

1.2 les attentes de la commune d'AUSOIS

La commune d'AUSOIS a pour ambition de préserver et d'amplifier l'attractivité du site en proposant :

- 1/ une offre de restauration de qualité, permettant de satisfaire un public varié, dans une ambiance conviviale,
- 2/ aménager/embellir les lieux pour le public (extérieurs dont la cours du Fort),
- 3/ mettre en valeur le patrimoine existant par des animations culturelles (été uniquement).

La présente mise en concurrence doit conduire à la conclusion d'une convention d'occupation temporaire dont la durée initiale ira de la date d'ouverture convenue entre le bénéficiaire et la commune jusqu'au 01.06.2026.

La convention d'occupation temporaire précisera les modalités de gestion des espaces mis à dispositions et les engagements réciproques.

Concernant l'activité restauration, la commune souhaite que la gamme de prix proposée pour la restauration assise corresponde à un panier moyen variable de 15 à 40€ (menu) ainsi qu'une carte.

Une activité de salon de thé-glacier pourra être proposée en dehors des heures d'ouverture du restaurant.

La présence de produits locaux en circuits courts, ainsi que de spécialités culinaires régionales autres que les traditionnelles raclettes et fondues, au menu ou à la carte, seront un plus pour le candidat.

La commune tient à préciser qu'elle se réserve la possibilité d'organiser ses propres événements dans les espaces du Fort Marie-Christine qui n'auront pas été mis à disposition.



Concernant l'activité gîte, la commune souhaite :

1/ que la structure accueille un public varié (classes de découverte, classes vertes, classes de neige, groupes ou associations sportives en stage, séjours de particuliers constitués en groupe... liste non exhaustive)

2/ les tarifs « grand public » ne dépassent pas 60 euros en pension complète.

Ce tarif est donné à titre indicatif et pourra être revu à la hausse dans le cadre d'un programme de travaux pour une montée en gamme du produit.

Article 2 : conditions de la consultation

2.1 procédure de sélection

Procédure de sélection préalable passée selon une procédure « libre » et « adaptée » conformément à l'article L2122.1.1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques. Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de négocier avec les candidats.

2.2 Forme juridique de l'attribution :

L'occupation temporaire sera attribuée à une entreprise unique. Toute candidature n'apportant pas les garanties suffisantes sera écartée.

Toute offre non conforme ou incomplète sera également écartée.

2.3 redevance d'occupation :

La redevance annuelle d'occupation sera composée d'une part fixe (25 000€ HT) et d'une part variable représentant 4.5% du résultat d'exploitation.

Article 3 : modalités de mise en concurrence

3.1 les réponses apportées par le candidat

Une visite du site sera organisée avec les candidats qui se sont manifestés par envoi d'une lettre d'intention précisant leurs coordonnées, adresses et mail le MERCREDI 15 JUILLET 2020 à 15h00.

Cette lettre devra être envoyée au plus tard le **10 JUILLET 2020** à l'adresse suivante :

M. le Maire

Candidature Fort Marie-Christine

Mairie d'AUSOIS

4 Rue de l'Eglise

73500 AUSOIS

Ou par mail mairie@ausois.com

Les candidats pourront télécharger le projet de candidature sur le site internet de la commune à l'adresse suivante : www.mairie-ausois.com/appels-offres

3.2 la composition du dossier remis aux candidats :

Le présent règlement de consultation

Un descriptif des lieux, avec photos, plans sommaires.

Une note avec des données financières.

3.3 le traitement des candidatures :

Le traitement des dossiers se fera en deux temps :

1/ Analyse des dossiers remis avec les candidats,

2/ Discussion avec **TROIS candidats** maximum retenus ayant présentés les projets jugés les plus satisfaisants.

Au cours de cet entretien (1h00 maximum), le candidat développera son intention au moyen des descriptions (plannings, clientèles visées, propositions de cartes et de tarifs, synergie avec le public, business plan, moyens humains dédiés au projet et tout document qu'il jugera utile, animations, projet culturel.)

3.4 composition des dossiers remis par le candidat :

1/ un dossier de candidature comprenant :

Un document indiquant le nom et pouvoirs de la personne habilitée à engager le candidat, les coordonnées de celui-ci,

Si le candidat est en redressement judiciaire, copie du ou des jugements prononcés,

Présentation d'une liste de références et d'expériences en lien direct avec l'appel à projet (gestion d'un restaurant et d'un gîte d'étape dans un site préservé ou classé), précisant les périodes, les chiffres d'affaires, les lieux d'exploitation et les raisons du changement d'activité,

Les capacités financières du candidat ; caution ou garantie bancaire, capital de départ et tout autre élément permettant de l'apprécier.

2/ un dossier de projet (offre) comprenant :

Une note de présentation du projet,

Une description des menus, cartes et périodicité de rotation,

Une liste d'éventuels fournisseurs de produits locaux susceptibles d'être associés au projet,

Une liste de petits aménagements envisagés et embellissements des espaces extérieurs mis à disposition.

Les moyens humains dédiés au projet pour assurer la qualité et la continuité du service : diplômes et qualifications envisagées et si possible les CV et références des équipes,

Le business plan établi pour la durée de l'occupation,

L'attestation ou le certificat prouvant la conformité des caisses ou la déclaration sur l'honneur du candidat dans le cas où l'acquisition des caisses serait à venir,

Toute autre pièce qu'il jugera utile.

Article 4 : critères de sélection des offres

Après avoir vérifié la conformité des candidatures remis et les capacités techniques et professionnelles du candidat ainsi que ses références d'activité de restaurateur/hébergeur dans une structure similaire, les critères de sélection seront les suivants :

1. Projet de restauration sur 40% selon la pondération suivante :

Qualité et diversité de la carte et des menus intégrant des spécialités culinaires ou des produits locaux/circuits courts ainsi que la périodicité de rotation des menus.	Sur 5 points (coéf 3)
Grille tarifaire ciblant une clientèle variée	Sur 5 points (coéf 3)

2. Projet d'hébergement sur 35% selon la pondération suivante :

Accueil d'une clientèle variée et grille tarifaire adaptée pratique de la langue anglaise et d'une autre langue étrangère appréciée.	Sur 5 points (coéf 3)
Démarche de commercialisation et de recherche de nouvelles clientèles	Sur 5 points (coéf 2)

3. modalités d'exploitation sur 25% selon la pondération suivante :

Périodes d'ouverture ainsi que l'amplitude horaire	Sur 5 points (coéf 3)
Références (CV) et expériences similaires	Sur 5 point (coéf 3)
Petits aménagements envisagés et embellissement	Sur 5 points (coéf 2)
Programme d'animations (été)	Sur 5 points (coéf 1)

Article 5 : conditions d'envoi et de remise des offres

La transmission des plis est exceptionnellement autorisée par courrier, mail ou par dépôt en Mairie.

1/ dépôt par courrier :

L'offre sera adressée par courrier recommandé avec demande de réception avant le **MERCREDI 22 JUILLET 2020 – 17h00 le cachet de la poste faisant foi.**

2/ remise par mail :

L'offre pourra être remise par mail contre accusé-réception avant le **MERCREDI 22 JUILLET 2020, 17h00**, à l'adresse suivante dgs@aussois.com.

3/ dépôt en Mairie :

L'offre peut être remise en Mairie, contre-récépissé, aux heures et jours d'ouverture soit du lundi au vendredi, de 14h à 17h ou dernier délai le **MERCREDI 22 JUILLET 2020 à 17h00.**