

1. L'identité et les coordonnées du propriétaire (Bailleur)

Société d'Aménagement Arve et Giffre (SAG) téléphérique des Grandes Platières, 74300 ARACHES-LA-FRASSE

2. Le montant du loyer et des charges

Le loyer est de 55 000€ HT, pour la saison hivernale : du début d'exploitation du domaine skiable à la fin d'exploitation au printemps à minima, et pour la saison estivale : du début d'exploitation estivale de la station à la fin de cette dernière à minima.

Il inclut la location du restaurant (équipé) et de la licence IV. Et 2 places de parking.

Charges en sus (copropriété, taxe d'ordures ménagères, taxe foncière)

3. Le montant du dépôt de garantie ou de la caution

Estimé à un mois de loyer

4. Objet et durée minimum ou maximum prévisionnelle de la location

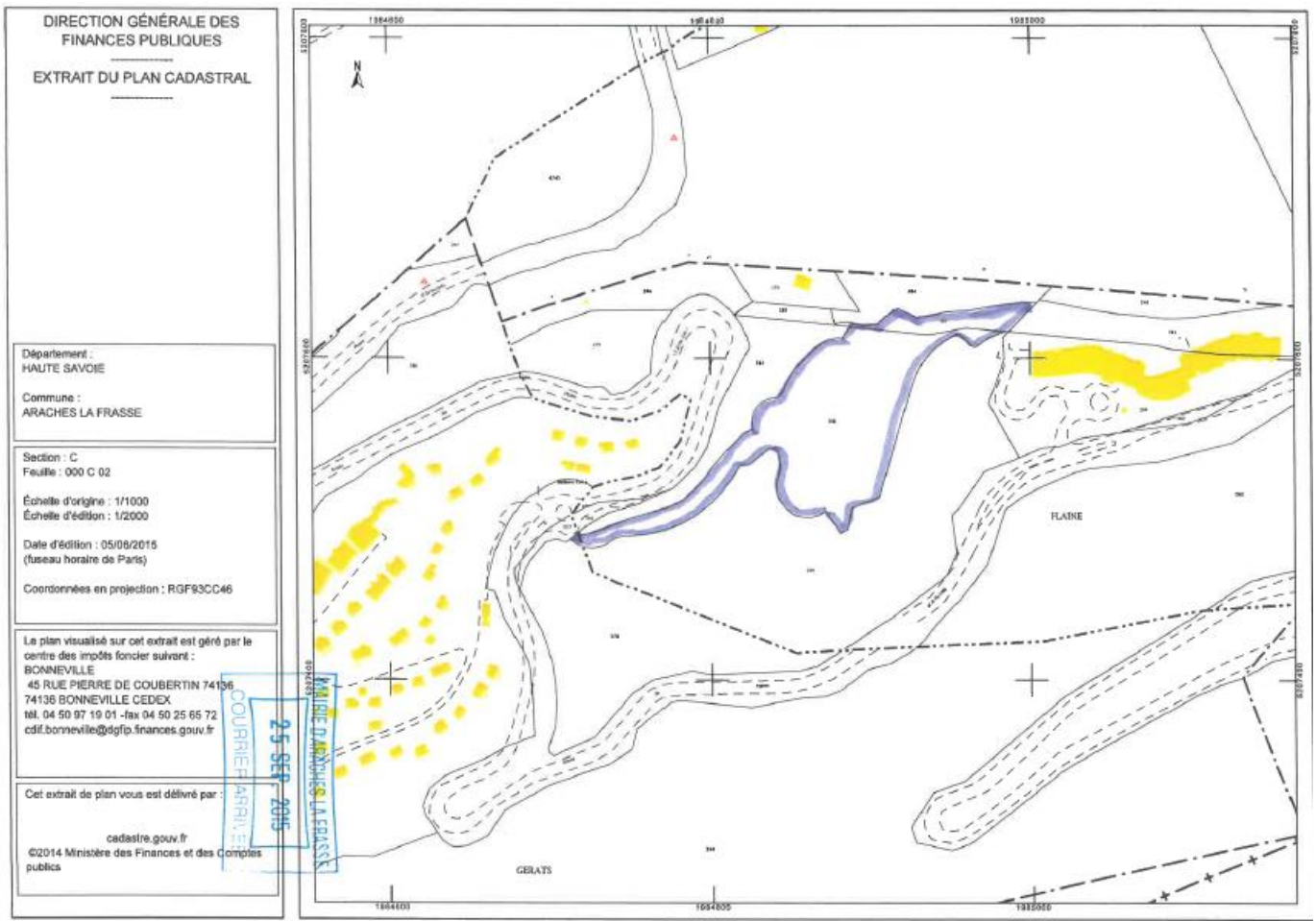
1 an maximum dans le cadre d'un bail dérogatoire

5. La situation de l'emplacement au sein de la station et du bâtiment (plans)

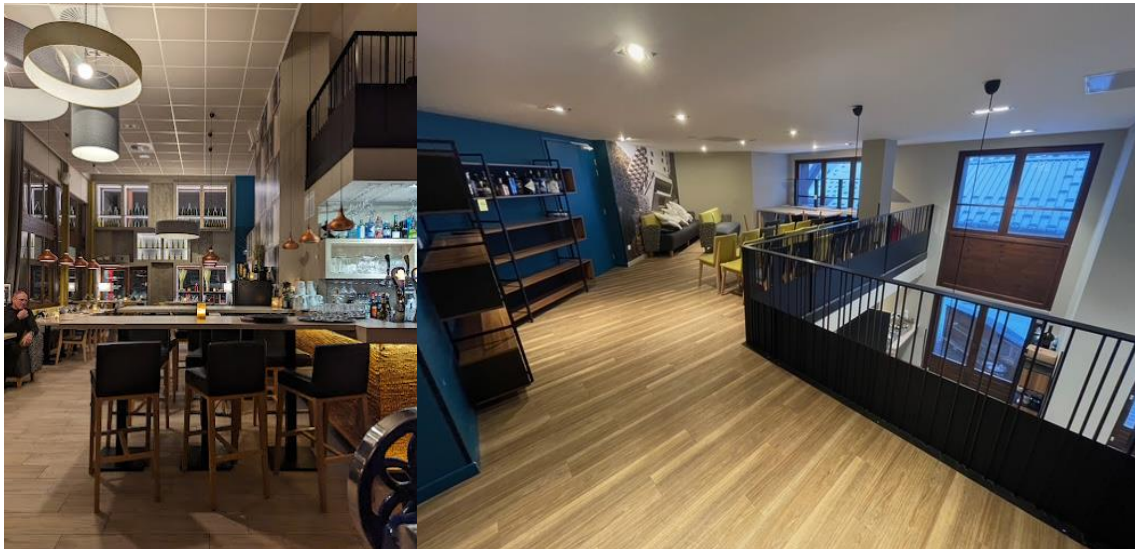
Le restaurant se situe en plein cœur de la station de Flaine, au milieu du lotissement des Gérâts, au sein des résidences Belambra, Pierres et Vacances et Eos. Le lotissement se situe à 1 755m d'altitude au niveau d'un départ station relié au domaine skiable. La station de Flaine s'élève jusqu'à 2 500m d'altitude. Le domaine est relié aux stations de Sixt, Samoëns, Morillon et Les Carroz.

L'ensemble immobilier en copropriété dénommé « Les Terrasses D'Hélios » figure au cadastre sous les références :

Sect.	Numéro	Lieudit	ha	a	ca
C	376	Gerats			30
C	380	Flaine	1	05	33
C	383	Flaine		12	08
Contenance totale			1	17	71



6. La taille, la surface et les caractéristiques techniques de l'emplacement





✓ Lot 307 :

Au RDC : une salle de restauration en RDC de 106m², d'une cuisine de 38m², d'un sanitaire mixte, et d'une terrasse située à l'extérieur ayant une jouissance exclusive, au Sud du Local d'une superficie de 85m² environ. Accès livraison par route dégagée toute l'année et par un monte-charge arrivant au niveau -1 du bâtiment.

Au niveau +1, une mezzanine de restauration de 38m² environ, un sanitaire mixte et un local technique.

✓ Lot 306 :

Au niveau -1 (accessible par l'aire de circulation des parkings) : un local de préparation de 4m², un local de stockage de 12m², deux chambres froides de 8m² environ, un local habillage équipé d'un sanitaire, et un local technique. Se trouve également un accès au parking avec deux places de parking destinées au restaurant.

7. Le type d'activité souhaitée par le Bailleur, les activités envisageables sur le terrain, compatibles avec l'affectation du terrain, ou, en tout état de cause, les limites que cette affectation entraîne

7.1 Les activités autorisées au sein de l'espace pourront comprendre

- Vente de plats chaud ou froid, salés ou sucrés sur place ou à emporter ;
- Vente de boissons avec ou sans alcool, dans la limite de la réglementation en vigueur.

7.2 Offre souhaitée pour l'activité de restauration

- Être un professionnel de la restauration, avoir une solide expérience et/ou formation dans le métier.
- Proposer une cuisine qualitative mais abordable pour toucher un large panel de clients, des usagers (locaux et touristes). Un regard sera porté sur la qualité des produits, notamment en matière de circuit-court, de provenance et de saisonnalité, et sur le choix du concept qui pourra être insolite et original et au-dessus de tout convivial.
- Proposer une carte selon les saisons avec des produits du terroir.
- Proposer une différence d'attractivité par rapport à l'offre existante sur Flaine.

7.3 Type de clientèle

A titre indicatif, la clientèle susceptible de fréquenter le restaurant est :

- Les touristes (français et européens, familles ou couples) et les personnes de passage ;
- Les actifs et les habitants de la station de Flaine et ses environs, afin de participer à la dynamisation du site (clientèle individuelle, familiale ou groupes).

7.4 – Règles sanitaires

Le Preneur devra tenir constamment le lieu en parfait état de propreté et d'hygiène, et ce particulièrement au regard des normes de salubrité définies par les textes réglementaires en vigueur et des remarques et injonctions qui pourraient lui être adressées par les services de contrôle de l'Etat.

Il devra également assurer un entretien et une gestion optimale des espaces extérieurs (la terrasse et ses accès) et une gestion optimisée de ses déchets (recyclage et tri des déchets et application de la loi sur les couverts et emballages jetables).

L'espace de restauration (salle et terrasse extérieure) et la cuisine devront également être nettoyés après chaque service.

7.5- Sécurité

Le Preneur s'engage à respecter les règles de sécurité en vigueur dans l'établissement et devra signaler au bailleur tout incident qui mériterait d'être relevé.

Tout le personnel de l'établissement devra être formé en matière de sécurité incendie et aux managements des extincteurs. Les extincteurs seront mis en place par l'exploitant.

7.6- Fluides

Consommations en matière d'eau, d'électricité et de chauffage

Eau froide :

Le Preneur devra faire son affaire de souscrire un contrat auprès d'un fournisseur de son choix. Les photos du compteur seront effectuées lors de la remise des clés

Electricité :

Le preneur devra faire son affaire de souscrire un contrat auprès d'un revendeur d'électricité de son choix.

Internet et téléphonie

L'exploitant devra faire son affaire de la mise en œuvre des raccordements internet / téléphonie pour les locaux concernés par la location. Il contactera les fournisseurs avec lesquels il passera le ou les abonnement(s) nécessaire(s) à l'exercice de son activité. Le site est éligible à la fibre optique.

7.7- Aménagement, décoration, équipements techniques, réparation et entretien

Le Bailleur prendra à sa charge les travaux de mise aux normes du bâtiment (façades, vitrage...)

L'ensemble du mobilier et matériel sera mis à disposition du Preneur. Un inventaire des biens sera annexé au contrat de bail dérogatoire. Le Preneur devra respecter la décoration intérieure et ne devra faire de modification d'équipement ou d'aménagement sans autorisation du Bailleur.

Le Preneur assurera les réparations nécessaires des ouvrages et équipements ainsi que l'entretien régulier de ses installations pendant toute la durée de son exploitation sur le site.

Il contractera toutes les polices d'assurances professionnelles pour couvrir l'ensemble des risques liées à la mise en œuvre de ses travaux d'installation et d'équipement ainsi que les assurances professionnelles couvrant les risques d'incendie, de dégâts des eaux et ses risques d'exploitation.

Il fournira une copie des attestations d'assurances contractées à son profit et ce préalablement à l'engagement de ses travaux, puis chaque année à la date d'anniversaire de la signature de la présente convention.

Un état des lieux sera effectué à l'entrée du futur Preneur dans les lieux et à sa sortie.

Le Preneur devra assurer un aspect soigné de la façade en période de fermeture.

8. Les conditions générales d'occupation (projet de l'exploitant, périodes d'ouverture...)

Exploitation de la première à la dernière semaine incluse d'exploitation du domaine skiable de Flaine en hiver à minima. Une adaptation étant

Exploitation de la première à la dernière semaine incluse d'ouverture de la station de Flaine en été à minima.

Conformément au bail dérogatoire la musique est autorisée en journée et pourra être autorisée de 19h à 22h uniquement dans le respect des règlements en vigueur.

9. Le contenu du dossier à constituer ou des éléments à fournir

9.1 – Contenu du dossier

La réponse à la présente offre de mise en place d'un bail dérogatoire devra comprendre les éléments suivants :

- Lettre de motivation, accompagnée d'un curriculum vitae, adressée à Monsieur Frédéric MARION
- Présentation détaillée du projet d'exploitation du restaurant :
 - Concept de l'activité (type de cuisine, ambiance et thématique, intégration au site de Flaine ;
 - Présentation d'un menu type, d'une carte et d'une politique tarifaire ;
 - Stratégie marketing (clientèle ciblée, opérations de communication, réseaux...);
 - Organisation et mode de gestion (nombre d'employés, fonctionnement interne, amplitude d'ouverture, sécurité, hygiène, fournisseurs...);
 - Présentation d'un business plan avec un prévisionnel d'exploitation (avec bilan et plan de trésorerie).

Et tout document que le candidat jugera utile d'intégrer à son dossier.

9.2- Retrait du dossier et renseignements

Le dossier sera envoyé par mail gratuitement à chaque candidat qui en fera la demande. Il sera également disponible en ligne sur le site de GMDS : www.grand-massif.com pendant toute la durée de publicité, soit pendant 15 jours à la date de publication de l'offre.

Le dossier et tout renseignement complémentaire peuvent être demandés à l'adresse email suivante : elise.poure@compagniedesalpes.fr

9.3 – Modalités de réponse

Le dossier de candidature sera envoyé avant le sous pli fermé avec la mention : « Ne pas ouvrir – Exploitation Restaurant - Flaine » avec avis de réception ou remise contre récépissé à l'adresse suivante :

SAG - 8 RUE DU CHATEAU - 74 340 SAMOENS

Il est également possible d'envoyer le dossier par mail à l'adresse suivante :

elise.poure@compagniedesalpes.fr

10. Les critères d'attribution ou d'appréciation, et les modalités de leur mise en œuvre (hiérarchisation et/ou pondération)

11.1- Critères de sélection

Les projets seront examinés et jugés selon les critères suivants :

- **La cohérence du projet d'exploitation**, au regard du bail dérogatoire est fixée à 60 % de la note finale. Ce critère analysera notamment le concept proposé pour le restaurant et l'espace extérieur, la viabilité économique du projet, la qualité et le calendrier du projet d'aménagement, les partenariats envisagés, le planning d'ouverture, une proposition de restauration originale et le programme d'animation proposé. Une attention particulière sera apportée à la qualité de la prestation de restauration envisagée et les garanties apportées tant sur le plan de l'hygiène, que de la traçabilité des produits proposés (respect des normes sanitaires) et sur l'accessibilité – sécurité du lieu ;
- **L'expérience professionnelle du candidat** en rapport avec les activités autorisées au regard du bail dérogatoire et le plan de gestion du site classé, comptera à hauteur de 40 % de la note finale.