



« CAMPING MUNICIPAL DE LA CIVELLE***»

APPEL A CANDIDATURE

Pour la location d'un
emplacement pour

**« L'IMPLANTATION ET LE DEVELOPPEMENT
D'UNE ACTIVITE DE RESTAURATION
SAISONNIERE DE TYPE FOOD TRUCK OU
EQUIVALENT »**

Cahier des Charges

Date limite de remise des candidatures :

29 mai 2020 à 12 h 00

Préambule

Capbreton est une station balnéaire de 9 000 résidents à l'année et plus de 50 000 pendant la saison estivale.

Le camping municipal La Civelles*** de Capbreton recherche un restaurateur afin d'offrir à sa clientèle un service de repas et boisson de type **Food Truck** ou équivalent pour la saison d'été 2020.

L'été au plus fort de la saison, le camping accueille généralement un ensemble de clients, groupes (40 emplacements), saisonniers (35 emplacements), campeurs (130 emplacements) et résidents soit environ 2000 personnes en haute saison.

La Régie des campings Municipaux de Capbreton a lancé un programme de travaux d'aménagement depuis Octobre 2019 pour améliorer l'offre de la restauration et de l'épicerie du camping La Civelles***. En raison de la pandémie du COVID-19, les travaux ne pourront pas être terminés pour la saison estivale 2020 par conséquent une offre alternative de restauration sera proposée à la clientèle du camping cet été.

La clientèle du camping est avant tout une clientèle familiale qui apprécie les prix « doux ».

1. Objet de la consultation

La Régie des Campings Municipaux de Capbreton organise librement une procédure de sélection préalable présentant toutes les garanties d'impartialité et de transparence, et comportant des mesures de publicité afin de permettre aux candidats potentiels de se manifester.

Le présent Appel à candidature s'adresse à toute personne intéressée qui souhaite développer une activité de petite restauration, saisonnière et estivale, au sein du camping municipal.

Le restaurateur occupera à ses risques et périls l'emplacement qui lui sera alloué.

La Régie ne pourra être tenu pour responsable d'une quelconque perte de chiffres d'affaires prévisionnel, le restaurateur exerçant sous sa seule responsabilité financière son activité commerciale et devra se conformer aux horaires de fonctionnement du camping et à son règlement intérieur.

Il est à noter que le droit de place :

- n'est pas constitutive de droits réels,
- n'est pas soumise aux dispositions du décret n°53-960 du 30 septembre 1953 relatif aux baux commerciaux,
- ne confère pas la propriété commerciale.

Il est rappelé que :

- L'occupant devra assurer en personne l'exploitation du point de vente. L'occupant ne devra céder ou louer son exploitation sous aucun prétexte, l'autorisation d'occupation étant strictement personnelle et ne pouvant conférer à son titulaire la propriété commerciale. Il pourra cependant se faire aider par le personnel qualifié nécessaire, qui sera recruté par ses soins.

2. Conditions de la consultation

2.1. Situation



2.2. Emplacement réservé au sein du camping

L'emplacement prévu disposera d'un raccordement d'électricité. Aucune installation de cuisine n'est mise à disposition à proximité de l'installation.

Le restaurateur devra être totalement autonome pour la production et le service de ses plats. Il est donc privilégié l'installation d'un concept type Food Truck ou équivalent (démontable après saison) ne devant pas dépasser pour l'espace de production des repas 20m².

Le Food truck devra disposer d'un système de récupération pour les eaux usées engendrées par son activité. Un bac d'eau grise pour camping-car est mis à disposition dans le camping (Attention bien vérifier si présence d'un bac à graisse).

Le Food truck disposera d'un système de stockage d'eau potable et en quantité suffisante pour le bon déroulement de son activité.

Le Food truck installé devra être équipé conformément aux normes en vigueur en matière de sécurité et d'hygiène. L'installation devra permettre de garantir le respect de la chaîne du froid.

Le restaurateur est responsable de la sécurité et de la protection de son matériel durant la saison. Le camping ne pourra être tenu responsable en cas de perte, dégradation ou tout autre événement dommageable pour le restaurateur.

Le restaurateur est libre de venir s'installer chaque jour. En toute état de cause, les horaires d'ouverture devront être les pour le déjeuner de 11H00 à 15h00, en soirée de 18h00 à 22h00.

2.3. Restauration

Il est attendu une offre de restauration rapide, originale, soignée et de qualité intégrant du salé, sucré, glaces, boissons froides et chaudes.

La carte devra offrir un choix assez large permettant une alimentation équilibrée avec des prix adaptés à la clientèle du camping.

La quantité devra s'allier à la qualité : les possibilités de repas doivent être variées et toutes les catégories d'aliments représentées.

Les prestations seront orientées vers de la petite restauration diversifiée et de qualité à consommer sur place ou à emporter, selon les deux rubriques :

- Denrées préparées (sandwichs, pizzas, salades composées, assiettes anglaises, plats chauds).....,
- Desserts au choix (un effort est demandé pour présenter des produits frais comme les fruits, laitages, compotes.....)
- Boisson : le service de bière et de vin est possible sous réserve d'obtenir l'autorisation municipale correspondante.

Le candidat fera donc une proposition claire des plats détaillés et de leurs tarifs, Au minimum une offre enfant sera proposée.

2.4. Période d'ouverture / conditions fonctionnelles

Durée de l'activité : A minima du 1^{er} juillet au 31 Août (2 mois) sous réserve de l'autorisation administrative pour la ré-ouverture du camping

Ouverture hebdomadaire : 7 jours par semaine

Horaires d'ouverture minimale exigés : pour le déjeuner de 11H00 à 15h00 en soirée de 18h00/22h00

Clientèles : Sont admises, les clientèles du camping et les clientèles extérieures au camping sous réserve de respecter le règlement intérieur.

2.5. Logement du restaurateur et de son personnel :

Le candidat fera connaître son intention de vouloir être logé, et ou son personnel, au sein du camping municipal durant sa période d'exploitation. Il pourra être mis à disposition un emplacement pour tente ou camping-car dont le montant de la redevance sera déterminé dans m'offre commerciale.

Les véhicules du restaurateur et de ses employés, à l'exception du food-truck, devront être stationnés à l'extérieur du camping sauf dans le cas d'occupation d'un emplacement pour son logement.

2.6. L'emplacement

L'occupation d'un emplacement « saisonnier » donnera lieu au versement d'une redevance fixée par la Régie après étude des propositions faites par les candidats.

2.7. Charges et responsabilité

L'occupant a la charge exclusive de toutes les dépenses courantes liées à son activité. Il devra conclure auprès des tiers les abonnements et contrats nécessaires à l'exploitation et payer les factures de sorte que la Régie ne soit jamais inquiétée.

Il devra faire son affaire personnelle, sans pouvoir exercer de ce fait aucun recours contre la Régie, de toute réclamation ou injonction qui pourrait émaner des autorités compétentes concernant les modalités de l'occupation par lui desdits locaux, de toutes les autorisations administratives éventuelles, afférentes à son exploitation.

Il acquittera toutes taxes et impôts et satisfera à toutes les charges, taxes ou autres auxquelles les locataires sont ordinairement tenus de manière que la Régie ne soit jamais inquiétée à ce sujet.

Entretien : L'installation sera tenue en parfait état de propreté avec une fréquence suffisante pour garantir une parfaite propreté à tout moment et agréable à la vue.

Propreté/déchets : Le restaurateur fera son affaire du tri et de l'enlèvement de ses déchets. Il pourra utiliser les containers du camping. L'occupant doit procéder au tri sélectif des déchets issus de son activité.

Le restaurateur devra veiller à ce qu'aucun déchet issu de la vente ou de la production de son activité ne soit jeté ailleurs que dans les poubelles prévues à cet effet tant dans l'espace de consommation dédié qu'à l'intérieur du camping.

Hygiène et sécurité : Le titulaire devra s'assurer de la mise en œuvre de tout le matériel obligatoire à la sécurité de l'ensemble des usagers de l'établissement conformément au code du travail et aux règles d'hygiène, sanitaire et de sécurité en vigueur.

Le bénéficiaire devra souscrire et justifier d'une police d'assurance auprès d'une compagnie notoirement solvable, couvrant tous les risques pouvant résulter de l'installation et des activités exercées dans le local, et notamment contre les risques d'incendie, d'explosion, dégâts des eaux, ainsi que contre les risques de sa profession.

Il devra présenter à la signature de la convention, une attestation délivrée par la compagnie d'assurance justifiant le paiement de la prime.

La fabrication et l'offre de tout produit alimentaire sont sous sa responsabilité totale et entière.

Le camping se réserve le droit de procéder à tout contrôle inopiné permettant de garantir le bon respect de ces obligations.

2.8. Matériel mis à disposition

Aucun matériel d'exploitation n'est mis à disposition

L'occupant devra fournir le mobilier (table, chaises..)

2.9. Personnel

Le titulaire engage son propre personnel, dont il a la gestion entière et exclusive. Il devra être en règle avec la législation du travail, la sécurité sociale et les différentes caisses auxquelles il est tenu de s'affilier.

2.10. Etat des lieux

A l'installation, un procès-verbal constatant l'état des lieux sera établi contradictoirement entre la Régie et l'Occupant. En fin d'occupation, un état des lieux de sortie sera dressé contradictoirement entre les parties pour

constater la parfaite remise en état des lieux par l'occupant. Cette remise en état comprendra, sauf décision contraire de la Régie, l'enlèvement de tous équipements, matériels et installations de nature mobilière.

3. Modalités de sélection des candidats

La date limite de réception des candidatures est fixée au 29 mai 2020 à 12h00.

Les candidatures seront rédigées en langue française et adressées :

- Sous pli papier : Monsieur Olivier BIBAUD, Camping La Civelle, Rue des Biches 40130 CAPBRETON
- Par mail : direction.lacivelle@capbreton.fr

Les candidatures seront examinées par la Régie qui conduira librement une négociation en vue de contractualiser la mise à disposition de l'espace, dans le cadre d'une procédure transparente et non discriminatoire.

4. **Correspondance et contacts**

Les renseignements complémentaires, d'ordre technique ou administratif, peuvent être obtenus en adressant, une demande écrite par mail : direction.lacivelle@capbreton.fr

Toute demande devra parvenir avant le 26 Mai 2020 à 12h00. (72h avant la remise des offres)

5. **Contenu des propositions**

La candidature devra se présenter sous la forme d'un dossier synthétique unique comprenant les 3 volets suivants :

5.1. Présentation du candidat ou du groupement candidat

Ce dossier présentera pour le candidat, ou pour chacun des membres du groupement candidat :

- Une description générale du candidat et de son entreprise ;
- Ses compétences, expériences et références ;
- Sa capacité financière à exploiter.

5.2. Présentation du projet :

Ce dossier comprendra une notice technique de présentation du projet, précisant :

- Une description du food-truck ou équivalent avec ses dimensions, caractéristiques essentielles, photos ...,
- Le fonctionnement futur de l'activité : engagements sur les jours d'ouverture et horaires, nombre d'ETP (Equivalent Temps Plein),
- Un descriptif de la carte proposée (description détaillée, fiches-produits, ...) et des tarifs.
- Les besoins logistiques annexes (stationnement, eau, électricité....),
- Une proposition de redevance qui pourra faire l'objet d'une négociation.

6. Sélection des projets

Les candidatures seront analysées, évaluées et sélectionnées en fonction des critères suivants :

- Adéquation du Food Truck ou équivalent au site : 40%
- Proposition de redevance : 30%;
- Concept de restauration proposée, qualité des produits et adéquation des tarifs proposés à la clientèle : 30%

Le choix du candidat est fondé sur l'offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération sous forme de pourcentage.

Les offres seront librement négociées par la Régie.

L'autorité habilitée à signer le contrat se réserve la possibilité de demander des renseignements complémentaires aux candidats, et de procéder à l'audition des candidats ou de certains d'entre eux.

7. Recours

Le tribunal compétent en cas de contestation est le tribunal de DAX

Fait à Capbreton, le 14 Avril 2020