

Cahier des charges pour la location-gérance saisonnière du Restaurant / Bar / Epicerie Au Camping Municipal « La Civelle »

1 : Objet

Le camping municipal « la Civelle » de Capbreton souhaite proposer une gérance pour l'exploitation de son restaurant et épicerie dont le plan est joint en annexe. A titre exceptionnel, cet équipement en cours de construction sera disponible à sa livraison prévue début juin 2020. Le camping est ouvert de Février à Décembre aux camping-caristes et aux résidents (210 emplacements). Le restaurant et l'épicerie seront accessibles à la population locale qui d'avril à novembre peut bénéficier de la piscine. L'été au plus fort de la saison, le camping accueille un ensemble de clients, groupes (40 emplacements), saisonniers (35 emplacements), campeurs (130 emplacements) et résidents soit environ 2000 personnes en haute saison.

Le porteur de projet devra présenter une offre de service correspondant au cahier des charges ci-dessous soit pour l'exploitation du seul restaurant soit pour l'exploitation du restaurant et de l'épicerie.

2 : Durée d'occupation

- Contrat saisonnier renouvelable de 1 à 5 ans selon l'investissement envisagé.
- Ouverture minimale de 4 mois, de Juillet à Octobre. Une ouverture élargie sera un plus
- Horaires d'ouverture :
 - Hors « saison » : horaires d'ouverture libres et a minima jeudi, vendredi, samedi et dimanche midi.
 - En « saison » : 8h30 à 22h (heure limite pour accueillir les clients), avec fermeture à 1h du matin (et réduction du bruit dès 23h), tous les jours.

4 : Engagement du loueur

Le loueur s'engage à :

- Mettre à disposition :
 - Une salle de restaurant (108 m²), d'une capacité de 50 couverts à l'intérieur pouvant être augmentée par l'utilisation de la terrasse extérieure (200 m²)
 - Une épicerie (71 m²) avec un espace pour la caisse
 - Un espace WC + lave-main accessible au public
 - Cuisine et bar ouverts de l'intérieur et de l'extérieur (22 m²)
 - Une grande terrasse en bois (200 m²) avec une partie couverte de 36 m²
 - Une plonge équipée de lave-vaisselle à capot (6 m²)
 - Un espace de rangement (8 m²) comprenant une armoire réfrigérée positive et une autre négative
 - Un espace privé comprenant un WC + une douche + vestiaire (9 m²)
 - Le mobilier existant
 - Le matériel de cuisine (Hotte, Four à pizza, four mixte, friteuse, plancha, meuble à pizza, machine à glaçons, lave-verre, module 2 feux, arrières de bar)
 - La prise en charge des fluides gaz, électricité et eau et l'entretien des équipements
- Assurer le bâtiment.

Un état des lieux et un inventaire seront réalisés à l'entrée et à la sortie

5 : Engagement du gérant

Le gérant s'engage à :

- Prendre en charge l'abonnement du téléphone (facultatif)
- Prendre en charge la redevance télévision, droits SACEM et la CFE afférente à son activité
- Verser une redevance annuelle couvrant la mise à disposition du local, des terrasses, du matériel et des charges d'un montant de 10 000 euros HT pour sa part fixe et d'une part variable en % du CA proposé par le candidat
- Proposer un plat du jour à un prix plafond de 10 euros à destination de la clientèle « saisonnière » du camping et un menu enfant à 7 euros. Une offre autour de produits locaux en circuit court sera un +
- Proposer une formule petit déjeuner et un panier « petit dej » la veille pour les clients qui quittent le camping avant l'ouverture du restaurant
- Accueillir les groupes en demi-pension ou en déjeuner (groupe : 8 personnes minimum) annoncés au mois 48h à l'avance. Juillet / Août accueil clients. En saison, l'accueil des groupes ne devra pas empêcher l'accueil des particuliers
- Fournir la vaisselle, et tous les petits équipements nécessaires au fonctionnement de l'équipement
- Organiser une animation, ou un repas à thème hebdomadaire en Juillet / Août.
- Assurer la maintenance du petit matériel et son remplacement en cas de casse
- Organiser et prendre en charge sa communication hors enseigne
- Assurer toutes les charges liées au fonctionnement du bar / restaurant (denrées – charges salariales)/ Epicerie et gérer les livraisons et stock
- S'assurer pour les risques liés à son activité
- Respecter des règles liées à l'hygiène, au process HACCP et aux contrôles vétérinaires
- Effectuer l'entretien et le nettoyage quotidien du bâtiment et de la terrasse
- Effectuer la gestion du tri-sélectif des déchets dans les conteneurs prévus à cet effet
- L'établissement limite au maximum le gaspillage alimentaire
- Approvisionner l'épicerie en produits locaux (défini dans un périmètre de 100km)
- Un maximum de 20% de produits congelés sera toléré pour la confection des repas
- Le règlement par carte bancaire
- Licence de débit de boisson restaurant ou licence 4

5 : Eléments à produire

Tout candidat à la gérance devra produire une note de synthèse présentant :

- L'expérience dans le domaine de la restauration,
- Un descriptif de la méthodologie de fonctionnement du restaurant : ouverture (dates et horaires), nombre de salariés,
- Carte avec positionnement tarifaire, marges sur produits vendus,...
- Un descriptif du plan de communication du restaurant.
- Une garantie bancaire à première demande couvrant le montant du loyer annuel
- Une note d'engagement quant à la gestion de déchets et l'utilisation de produits frais et issus de circuit court (autour de 100km)

6 : Critères d'attribution

- Expérience dans le domaine de la restauration
- Qualité des propositions
- Organisation
- Animations proposées
- Montant en % de la part variable du CA et investissements envisagés

7 : Date de dépôt de l'offre

- La date de réponse à la consultation est fixée au 13 mars 2020.
- La candidature doit être envoyée par courrier ou email à l'attention de Monsieur Olivier BIBAUD. Adresse postale : Camping La Civelle, rue des Biches 40130 CAPBRETON / Email : direction.lacivelle@capbreton.fr