

# **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 son épicerie dont le plan est joint en annexe. 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 de 4 ans (2021/2022/2023/2024).
- Ouverture minimale de 6 mois, de Avril à Septembre. 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 le service), avec fermeture à minuit (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 m<sup>2</sup>), d'une capacité de 50 couverts à l'intérieur pouvant être augmentée par l'utilisation de la terrasse extérieure (200 m<sup>2</sup>)
  - Une épicerie (71 m<sup>2</sup>) 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 m<sup>2</sup>)
  - Une grande terrasse en bois (200 m<sup>2</sup>) avec une partie couverte de 36 m<sup>2</sup>
  - Une plonge équipée d'un lave-vaisselle à capot, d'une table d'entrée et une de sortie (6 m<sup>2</sup>)
  - Un espace de rangement (8 m<sup>2</sup>) comprenant une chambre froide et une armoire négative
  - Un espace privé comprenant un WC + une douche + vestiaire (9 m<sup>2</sup>)
  - Le matériel de cuisine (Four à pizza, four mixte, fourneau 4 feux, meuble à pizza, arrières de bar)
  - La prise en charge des fluides gaz, électricité et eau et l'entretien des équipements
  - Pour l'épicerie, 3 armoires positives type vitrine et une armoire négative

- Assurer le bâtiment.

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

## **5 : Engagement du gérant**

### **Administratif et financier**

- 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
- Assurer toutes les charges liées au fonctionnement du bar / restaurant (denrées – charges salariales) / Epicerie et gérer les livraisons et stock
- Être titulaire d'une petite licence ou licence Restaurant
- S'assurer pour les risques liés à son activité

### **Qualité des prestations**

- 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
- Proposer pour l'épicerie des produits correspondant aux familles ci-après :
  - Fruits et légumes
  - Produits frais
  - Boulangerie, pâtisserie
  - Viandes et poissons
  - Epicerie sucrée, salée
  - Boissons
  - Surgelés, blocs de glaces
  - Entretien, bazar
  - Hygiène et beauté
  - Jeux de plage
  - Equipements de camping
  - Souvenirs, cartes postales

### **Charte Environnementale**

- Doit respecter ses engagements en matière environnementale (note transmise)

### **Matériel**

- Fournir le mobilier de la salle de restauration (tables, chaises,...)
- Le mobilier pour les produits secs, fruits et légumes et les rayonnages de l'épicerie
- Fournir la vaisselle, et tous les petits équipements nécessaires au fonctionnement du restaurant et de l'épicerie

- Assurer la maintenance du petit matériel et son remplacement en cas de casse

### **Entretien & hygiène**

- Respecter des règles liées à l'hygiène, au process HACCP et aux contrôles vétérinaires
- Effectuer l'entretien et le nettoyage quotidien du bâtiment, des matériels et de la terrasse

### **Animation et communication**

- Plan d'animation en saison (Juillet / Août) à destination de la clientèle du camping
- Plan d'animation et de communication hors saison à destination de la clientèle et des extérieurs

En cas de non-respect des engagements, le gérant pourra être sanctionné financièrement et ou voir son contrat résilier par anticipation.

### **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
- Une liste non exhaustive des produits de l'épicerie
- Un descriptif du plan de communication du restaurant
- Une garantie bancaire à première demande couvrant le montant du loyer annuel
- Une note d'engagement dans le domaine environnemental (cf. charte en annexe pour exemple)

### **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

Les offres pourront faire l'objet d'une négociation.

### **7 : Date de dépôt de l'offre**

- La date de réponse à la consultation est fixée au 26 février 2021 à 17h.
- 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](mailto:direction.lacivelle@capbreton.fr)