

CAHIER DES CHARGES

Exploitation et gestion du bar-restaurant-épicerie du Camping Communautaire de Besançon- Chalezeule pour la saison 2023

Contexte

Solidarité Doubs Handicap, dont le siège est situé 10 rue La Fayette - 25000 BESANCON - assure la gestion et l'exploitation du Camping communautaire Besançon-Chalezeule dans le cadre d'une concession de service public conclue avec Grand Besançon Métropole jusqu'au 31 décembre 2023.

Pour assurer la gestion de l'ensemble bar-restaurant-épicerie, situé sur le site commun de la Piscine de Besançon Chalezeule et du Camping, Solidarité Handicap souhaite faire appel à un prestataire extérieur.

DISPOSITIONS GENERALES DU CAHIER DES CHARGES

Objet

SDH, gestionnaire du camping communautaire de Besançon-Chalezeule, conformément au contrat de concession de service public le liant au propriétaire, Grand Besançon Métropole (GBM), délègue la gestion et l'exploitation du bar/restaurant/snack, attenant au camping à un prestataire extérieur.

Description du site

Le bar-restaurant-épicerie est accessible de manière indépendante à partir du parking extérieur de la piscine, d'une entrée dédiée au camping et par un accès direct dédié aux personnes accueillies à la piscine. Il dispose d'un rampe d'accès pour les personnes à mobilité réduite.

Les locaux du restaurant, d'une superficie de 80 m² sont en capacité de servir 60 repas lors d'un même service. La capacité d'accueil est à apprécier par le prestataire en fonction de son activité.

Un espace terrasse d'une superficie de 40 m² est attenant au restaurant. Chaque clientèle (piscine et campeurs) est bien délimitée selon sa provenance et évolue dans l'espace qui lui est dédié.

La salle et la terrasse campeurs sont librement accessibles et les campeurs peuvent y séjourner sans forcément consommer (point de rencontre, connexion WIFI) et peut aussi devenir, ponctuellement, à la demande de la direction du camping, un point d'animation temporaire.

L'espace dédié au snack est attenant au restaurant et permet le service en direct aux personnes accueillies à la piscine. Le bar-restaurant-épicerie dispose également d'un espace épicerie destiné au ravitaillement de produits de base aux clients du camping.

Le matériel de cuisine, compris dans le loyer, est mis à disposition par SDH pour la confection des repas, le stockage et la conservation des denrées alimentaires.

Les espaces vestiaires et douche sont également mis à disposition au sein des locaux.

Missions confiées au prestataire de gestion « L'Encas »

Les missions du prestataire retenu sont assurées conformément aux lois et règlements en vigueur. Elles comprennent notamment :

- **L'accueil des campeurs et de tout public extérieur** au sein du restaurant
- **La confection et le service de formules de petits déjeuners, de repas le midi et le soir** durant la période d'ouverture du 07 avril au 31 octobre
- **L'exploitation d'une épicerie et d'un espace de vente au public accueilli à la piscine** de Chalezeule (snack) : petite restauration pour le service midi avec carte simple de plats à manger sur place ou à emporter, vente de confiseries, boissons et glaces (service au comptoir ou en terrasse côté piscine).
- **L'exploitation du restaurant en direction des clients extérieurs** : petit déjeuners, restauration pour le service midi et du soir, vente de confiseries, boissons et glaces. Epicerie ouverte. (Service au comptoir ou salle et terrasse côté camping).
- **L'animation** : proposition de tout type d'animations en lien avec l'activité du camping (soirées jeux, karaoké, repas à thèmes...) à destination de tout public
- **L'intégration et l'encadrement d'une ou plusieurs personnes en situation de handicap** dans le cadre de son activité, en collaboration avec l'équipe encadrante de SDH dédiée au camping.
- **La promotion et communication des actions touristiques environnantes**

Les obligations

Le prestataire devra assurer les obligations suivantes :

1. **Le respect et la mise en œuvre de la réglementation relative à la vente de boissons en lien avec la licence 3.** SDH est détenteur d'une licence 3 dite petite restauration qui autorise la vente sur place ou à emporter de boissons alcoolisées dont le taux d'alcool n'excède pas 18°. Les ventes de boissons alcoolisées sont soumises à la

réglementation : Ordonnance n° 2015-1682 du 17 décembre 2015. Le prestataire est titulaire par délégation des droits accordés à SDH.

- 2. L'entretien des locaux** : propreté, agencement adapté, embellissement des espaces. Les locaux ont été totalement rénovés en 2018/2019. Ils doivent être maintenus par le prestataire en bon état de fonctionnement et faire l'objet d'un entretien régulier. Le prestataire est tenu à une exigence de qualité et de propreté. Il devra respecter toutes normes relatives à l'hygiène des locaux et les principes généraux de gestion des déchets.
- 1. La sécurité alimentaire en respectant les normes HACCP**
Dans le cadre de la restauration collective et de la sécurité sanitaire de l'alimentation, le prestataire est pleinement responsable en cas de survenue de Toxi-Infection Alimentaire Collective résultant du non-respect des règles d'hygiène et devra gérer la déclaration obligatoire en lien avec les organismes compétents (Agence Régionale de Santé, Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations DDETSPP).
- 2. La maintenance des différentes installations du restaurant et du matériel mis à disposition** (matériel de préparation culinaire et de conservation)
- 3. La conformité avec les prescriptions de sécurité des locaux et du public accueilli**
- 4. Le principe de laïcité en proposant notamment des menus ne prenant pas en compte la moindre particularité religieuse ou philosophique**
- 5. Le respect de la tranquillité des campeurs lors d'animations tardives (à partir de 22h)**
- 6. L'application des mesures sanitaires relatives à la COVID 19**

Période d'ouverture

Le bar-restaurant-épicerie doit pouvoir proposer à partir de 7h30 du matin des petits déjeuners et jusqu'à 23h des repas pour la clientèle extérieure.

Des exceptions d'ouverture plus tardives (maximum 1h du matin) seront accordées lors d'animations les weekends et jours fériés.

Pendant les périodes et horaires d'ouverture de la piscine, soit 7 jours / 7 jours, le snack doit être ouvert pendant juillet et août : 12h-19h45 le lundi et 10h30-19h45 les autres jours.

Durée de la délégation de gestion au prestataire

La délégation d'exploitation et de gestion du restaurant/snack/épicerie est effective du 7 avril 2023 au 31 octobre 2023. Le bail n'est pas reconductible à l'issue de la saison.

Les obligations réglementaires du prestataire

Le prestataire doit :

- Posséder un numéro SIRET
- Etre titulaire d'une licence de restaurant.
- Avoir une immatriculation au registre du commerce et des sociétés (RCS), déclaration au services des impôts, immatriculation au régime social des indépendants (RSI),
- Avoir une expérience de gestion d'un restaurant ou la restauration depuis plus de 3 ans
- Présenter un casier judiciaire vierge
- Etre en capacité financière de gérer l'activité du bar-restaurant-épicerie et de régler les loyers dus dans les délais fixés.

Redevance et conditions de règlement

La redevance du loyer est fixée à 1700 euros nets par mois d'occupation.

La redevance comprend la location des locaux et du matériel professionnel mis à disposition par SDH.

Une caution équivalente à 1 mois de loyer (soit 1700€) est exigée avant l'ouverture du restaurant et restituée en fin de bail au regard de l'inventaire réalisé.

Le loyer est à régler le 01 de chaque mois suite à la présentation de la facture du loyer.

Le prestataire s'acquitte de toutes les contributions inhérentes à son activité (frais de consommation d'eau, gaz, électricité, ordures ménagères...). Un relevé de compteur sera réalisé à l'entrée dans les locaux et à la sortie, le règlement au frais réel interviendra au terme de la période d'occupation suite à l'émission par SDH d'un titre de recettes.

Inventaire des biens et état des lieux

Un état des lieux est signé par les deux parties à l'entrée dans les lieux accompagné d'un inventaire du matériel mis à disposition.

Un double jeu de clefs sera confié au prestataire, ces jeux de clefs seront restitués au moment de la restitution des locaux.

Les locaux doivent être rendus propres (y compris la tourelle de désenfumage), désinfectés, tous déchets évacués, libres de tout mobilier ou matériel appartenant au prestataire. Le matériel mis à disposition devra être restitué propre, en état de fonctionnement, il sera contrôlé

selon inventaire. Tout objet manquant, détérioré sera facturé sur la base de sa valeur de remplacement.

En cas de non-respect, SDH se donne le droit de faire intervenir une société spécialisée au frais du prestataire qui s'engage à régler le montant de l'intervention sur simple présentation de la facture de l'entreprise missionnée.

Exigences

Le prestataire doit appliquer la réglementation en vigueur relative à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant en matière d'affichage, d'étalage, de protection des mineurs, d'interdiction de fumer, d'hygiène et de sécurité dans le but de protéger les consommateurs.

Le prestataire fait parvenir à SDH (accueil camping), au plus tard deux semaines avant l'entrée dans les lieux, les différentes cartes des produits et services assurés par le prestataire avec les tarifs correspondants.

La piscine est une piscine ayant des tarifs très attractifs. L'attention du prestataire est attirée sur sa politique de prix qui doit être cohérente avec ce positionnement « prix » voulu par les élus locaux.

SDH propose au sein du camping certains produits de première nécessité et de dépannage à la vente en direction des campeurs (gaz, cartes postales, boissons, raccord électriques, pain viennoiseries...) et assure la gestion d'une épicerie de produits locaux. Ces activités ne sauraient être assimilées, de la part du prestataire, à une forme de concurrence qui lui-même proposera à la vente des produits d'épicerie, produits locaux, dépôt de pain et viennoiserie en matinée pour les campeurs.

Droit de regard de Grand Besançon Métropole

En tant que délégataire d'un service public à SDH, les services du Grand Besançon Métropole (GBM) conservent un droit de regard sur les activités réalisées au sein du snack et peuvent intervenir lors de visites ou de contrôles.

Communication par voie de presse

La communication par voie de presse (journal local...) de l'activité du restaurant devra avoir obtenu l'accord préalable de SDH. SDH et/ou GBM pourront être amenés à organiser un point presse ou reportage sur l'activité du restaurant auquel devra participer le prestataire.

Organisation d'événementiels

Le bar-restaurant-épicerie dispose dans ses prérogatives de la possibilité d'organiser librement divers événements ou manifestations. Toutes manifestations, repas à thème ou aménagement

horaire devra avoir obtenu l'accord expresse préalable de SDH et dans un délai d'information raisonnable. Dans tous les cas, la quiétude des campeurs devra être respectée et les événements générateurs de bruit devront cesser à partir de 22h.

Sécurité et assurance

Le prestataire s'engage à garantir la sécurité des personnes présentes dans le bar-restaurant-épicerie avec les moyens mis à sa disposition (extincteurs, plan d'évacuation...).

Le prestataire s'engage à souscrire une police d'assurance dommage aux biens et une assurance responsabilité civile (vis-à-vis des tiers, de tout accident, dégâts, dommages résultant de son exploitation) auprès de compagnie d'assurance ou d'organisme solvable.

Il est notamment responsable des :

- Dommages ou préjudices de toute nature qui pourraient être causés à ses propres préposés et à leurs biens du fait de leurs prestations,
- Dommages ou préjudices de toute nature qu'ils pourraient causer aux ouvrages et aux matériels mis à sa disposition,
- Dommages ou préjudices causés au délégataire ou à tous tiers et à leurs biens, et trouvant leur origine dans l'exécution des prestations objets de la convention.

Une attestation d'assurance devra être fournie dans ce sens.

Respect des principes du Service Public

Le prestataire s'engage à respecter les principes du Service Public dans le cadre de son activité d'exploitation du restaurant (continuité, laïcité...).

Le prestataire ne dispose ni d'un bail commercial, ni de la propriété d'un fonds de commerce au sens des dispositions du Code du commerce. Il ne pourra se prévaloir d'aucun statut de cette nature ou droit de renouvellement ou indemnité au terme du bail.

Dépôt du dossier

Le dossier complet comportant les obligations réglementaires stipulées précédemment, ainsi qu'une proposition écrite sur les prestations proposées sont à envoyer **avant le 17 mars 2022**.

- Par courrier à
Mr Le Directeur Délégué
SOLIDARITE DOUBS HANDICAP
10 rue La fayette
CS 61432
25007 BESANCON Cedex
- Par mail à direction@sdh-epsms.fr avec accusé de réception

L'étude des dossiers sera réalisée début mars. Les candidats pourront être reçus en entretien à la demande de la direction. Un retour sur le choix de la candidature sera communiqué au plus tard le 24 mars 2023. Les critères de sélection s'appuieront sur la pertinence des prestations proposées au regard des exigences du cahier des charges, et sur des éléments administratifs sollicités dans le cadre des obligations réglementaires.

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez contacter M.LAMY Jean-Michel, responsable du Pôle Accompagnement et Travail, par mail jm.lamy@sdh-epsms.fr