

APPEL A CANDIDATURE

COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU PAYS DE L'OR

Aéroport Montpellier Méditerranée – CS 70040
300, avenue Jacqueline Auriol
34137 Muguio Cedex

Tél : 04 67 12 35 00

APPEL A CANDIDATURES SNACK FOOD
ESPACE AQUATIQUE LE GRAND BLEU
A LA GRANDE MOTTE

Date limite de réception des offres est fixée au
Mercredi 17 mai 2023 à 12H00

PREAMBULE

Dans le cadre de sa compétence en matière "sports et loisirs", l'Agglomération assure l'exploitation de l'Espace Grand Bleu depuis 2009. Ce site est un lieu d'animation stratégique qui participe en période estivale à l'attractivité touristique de la station de la Grande Motte et satisfait tout au long de l'année la population locale.

Soucieuse de répondre aux attentes de ses usagers par des services adaptés et de qualité. L'Agglomération souhaite proposer aux usagers de ce site, pendant la période estivale, une prestation de restauration rapide, simple, et abordable.

A titre informatif, en période estivale, le nombre d'entrée mensuel est estimé à 30 000 personnes. Le nombre de repas par jour est estimés est de 500 repas/jour; Le public étant constitué de touristes, de familles montpelliéraines. Ces usagers restent toute la journée sur le site. Les 6-14 ans constituent la plus grande part.

Conformément aux dispositions des articles L.2122-1 et suivants du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques, l'Agglomération organise une procédure de sélection préalable présentant toutes les garanties d'impartialité et de transparence en vue de l'attribution d'emplacements temporaires de snack-food

Le présent appel à candidatures est organisé par la communauté d'agglomération du Pays de l'Or Aéroport Montpellier Méditerranée– CS 700434137 Mauguio Cedex. Il a pour objectif la conclusion d'une convention d'occupation temporaire du domaine public, conclue en application des articles L. 2122-1 et suivants et L. 2125-1 et suivants du Code général de la propriété des personnes publiques et des articles L.1311-5 et suivants du Code général des collectivités territoriales, avec un opérateur économique pour l'exploitation de l'activité de restauration non sédentarisée et sédentarisée de l'Espace aquatique Le Grand Bleu située sur la commune de la Grande Motte pendant la période estivale (du 1^{er} juillet au 31 août).

Le présent dossier expose les modalités permettant de répondre à l'appel à candidature.

PARTIE 1 : PRESENTATION DU PROJET

A. LOCALISATION :

L'occupation proposée par le présent dossier est localisée sur la commune de La Grande-Motte à l'adresse suivante : 195 Rue Saint-Louis, 34280 La Grande-Motte.

L'espace Grand Bleu est divisé en deux parties : Une partie intérieure qui dispose de 5 bassins et une partie extérieure qui comprend un parc disposant d'espaces de jeu.

Les espaces suivants seront mis à disposition de l'Occupant pour l'exploitation d'une activité de restauration. :

- Un local de 11.90 m² à usage de préparation de restauration/point de vente, situés dans la partie intérieure où des appareils de cuisson pourront être utilisés ;

- Un local de 80.48 m² à usage exclusif de réserve/stockage situés dans la partie intérieure du parc pourront être mis à disposition de l'Occupant par l'Agglomération ;
- Une cuisine de 18.42 m² ;
- Un espace terrasse carrelé ombragé de 344 m², et un espace terrasse de 123 m², situés dans la partie intérieure situé dans la partie intérieure. Dans le cas où l'occupant décide d'exploiter ces emplacements, la terrasse devra être conforme aux normes de sécurité en vigueur. Le mobilier est à la charge de l'occupant. Ces mobiliers ne devront pas gêner la circulation des usagers ni l'accès aux aires de jeux et toboggans.

Soit une superficie totale de 577.80 m²

La présente convention est conclue pour une durée prévisionnelle de 1 an, reconductible 1 fois pour une période d'un an.

Elle prend effet au jour de sa signature par les Parties et prendra fin à l'arrivée du terme sans autre formalité.

B. MODALITES D'OCCUPATION et REDEVANCE:

Le parc est ouvert en période estivale du 01/07 au 31/08 – aux horaires d'ouverture au public.

L'Occupant devra assurer la continuité du service de restauration de façon obligatoire sur la plage horaire prévue ci-avant. En aucun cas, l'Occupant ne pourra assurer le service de restauration en dehors des plages horaires d'ouverture du site.

La surveillance nocturne du parc est assurée par un gardien jusqu'à 6 heures du matin.

L'occupation temporaire est consentie moyennant le paiement d'une redevance forfaitaire pour l'emplacement. Cette redevance sera payée mensuellement à terme échu.

PARTIE 2 : ORGANISATION DE LA CONSULTATION

A. RETRAIT DES DOSSIERS DE CANDIDATURE

Le présent dossier est téléchargeable gratuitement par voie électronique via la plateforme de dématérialisation à l'adresse suivante :

<http://www.paysdelor.fr/Marches/>

B. CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DE LA CANDIDATURE

Les candidats pourront remettre leur dossier de candidature

- **en version papier, par courrier** (recommandé avec avis de réception cachet de la Poste faisant foi) ou à déposer, à l'adresse suivante :

**Communauté d'agglomération du Pays de l'Or
300, avenue Jacqueline Auriol**

**Zone aéroportuaire - CS 70040
34137 MAUGUIO CEDEX**

Ce pli cacheté portera la mention : « CONSULTATION : ATTRIBUTION D'UNE CONVENTION D'OCCUPATION DE L'ESPACE RESTAURATION DE L'ESPACE AQUATIQUE LE GRAND BLEU SUR LA GRANDE MOTTE »

Heures d'ouverture : du lundi au vendredi, de 09h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00

- **en version dématérialisée** : à l'adresse suivante :

**julien.sangrador[[@](mailto:julien.sangrador@paysdelor.fr)]paysdelor.fr
sophie.favre[[@](mailto:sophie.favre@paysdelor.fr)]paysdelor.fr**

La date limite de réception des offres est fixée au : **Mercredi 17 mai 2023 à 12H00**

Délai minimum de validité des offres : 120 jours à compter de la date limite de réception des offres.

Seuls les dossiers complets seront examinés pour attribution. Les plis reçus hors délai seront retournés à leurs auteurs.

C. LISTE DES PIÈCES À FOURNIR

Les candidats doivent remettre un dossier constitué des pièces suivantes :

1° Documents administratifs :

- Copies des inscriptions au répertoire des métiers, au registre du commerce et des sociétés (Kbis, ...),
- Copie de la carte de commerçant non sédentaire,
- Copie de la pièce d'identité du gérant de l'entreprise (carte d'identité, passeport),
- Attestation de formation en hygiène alimentaire (HACCP) ou le cas échéant un diplôme de cuisinier délivré par le Ministère du travail, de la formation professionnelle, de l'emploi et du dialogue social,
- Dernier contrôle d'hygiène en date (si possible),
- Copie du contrat d'assurance pour la période d'exploitation concernée.

2° Documents de présentation :

Ces documents seront rédigés de façon à permettre d'évaluer les critères cités ci-dessous.

- Fiche d'identité jointe en annexe du présent document, dûment complétée,

- Tout document relatif aux références professionnelles et venant étayer la candidature pourront être joint (exemple : plaquette, photos, plan de camion, menus et tarifs, CV, formations, diplômes en cuisine,). Ces documents serviront à l'analyse des candidatures.

D. CRITÈRES DE SÉLECTION DES CANDIDATURES

Les candidatures seront sélectionnées sur la base des critères suivants :

1- Organisation que le candidat envisage de mettre en œuvre pour assurer les prestations. Le candidat devra préciser notamment le nombre et la composition du personnel qu'il entend employer, les dispositions pour assurer le service de midi... (25%)

2- Critère de qualité des produits et plats cuisinés : seront particulièrement étudiés : la qualité des produits cuisinés proposés, frais et respectueux de la saisonnalité, la traçabilité des produits, le choix de circuits courts entre les points de vente, les fournisseurs et les laboratoires de fabrication, et la diversité culinaire (25%)

3- Critère de prix et moyens de paiement : les candidats devront préciser la gamme de prix proposée pour l'ensemble des produits, avec le coût de paniers types. Devront être proposés au minimum deux moyens de paiement différents aux clients (type carte bancaire, chèque, espèces, tickets restaurant). Le prix est évalué au vu de la quantité de produits proposés par le candidat pour un panier type. (25%)

4- Montant de la Redevance proposée par le candidat (25%)

Le(s) titulaire(s) des autorisations seront ceux totalisant la meilleure note sur 100 en fonction des trois (3) critères détaillés ci-avant.

L'agglomération examinera les candidatures sur le fondement des critères visés ci-dessus. Elle se réserve la possibilité de demander la régularisation ou non des dossiers.

L'agglomération se réserve la possibilité de se rendre aux lieux d'exercice de l'activité, indiqués par les candidats ; le cas échéant, pour apprécier la qualité de l'offre de service.

Les candidats évincés en seront informés.

E. CONTENU DE L'APPEL À CANDIDATURE

Les documents constitutifs de l'appel à projets sont :

- - L'appel à projets,
- - La fiche d'identité,
- - Un projet de convention d'occupation temporaire du domaine public non constitutive de droits réels.

F. VISITE

Les conditions de visites sont les suivantes :

Un rendez-vous préalable doit être pris auprès de l'établissement aux coordonnées suivantes : Espace Grand Bleu, 196 rue Saint-Louis, 34280 LA GRANDE MOTTE - marie.lebard[[@](mailto:marie.lebard@paysdelor.fr)]paysdelor.fr.

Les candidats sont réputés, du fait de la remise de leur offre, avoir pris connaissance des lieux.

G. ABANDON DE L'APPEL À CANDIDATURE

L'Agglomération se réserve le droit de ne pas donner suite à la procédure.

Les candidats ne pourront, dans ce cas, prétendre à aucune indemnisation ou à un quelconque dédommagement.

H. RENSEIGNEMENT COMPLÉMENTAIRE

Tout renseignement complémentaire pourra être obtenu auprès du Service Marchés Publics par mail à l'adresse suivante : [julien.sangrador\[@\]paysdelor.fr](mailto:julien.sangrador[@]paysdelor.fr)

Fiche d'identité
« Snack-Food
ESPACE AQUATIQUE
LE GRAND BLEU LA GRANDE MOTTE »

NOM de l'établissement :

NOM du dirigeant :

COORDONNEES du dirigeant (Tél. et/ou Mail) :

Adresse/Page - Réseaux sociaux :

1- Présentation du matériel cuisine, terrasse :

2- Organisation que le candidat envisage de mettre en œuvre pour assurer les prestations (nombre et la composition du personnel qu'il entend employer, les dispositions pour assurer le service de midi)

3- Description de la cuisine proposée :

4- Menu proposé, détaillé :

5- Gamme de prix :

6- Moyens de paiement : Espèces CB Chèques Tickets Rest. autres :

7- « LE PETIT PLUS DU Snack-food » : (menu végétarien/carnivore, process écologiques, outils de convivialité mis en place, etc.)

8 - Liste des pièces fournies :

8-1 : Documents administratifs :

- Fiche d'identité complétée
- Copies des inscriptions au répertoire des métiers (Sirene,..), au registre du commerce et des sociétés (Kbis, ...),
- Copie de la carte de commerçant non sédentaire,
- Copie de la pièce d'identité du gérant de l'entreprise (carte d'identité, passeport),
- CV
- Attestation de formation en hygiène alimentaire (HACCP, HSA), ou le cas échéant un diplôme de cuisinier délivré par le Ministère du travail, de la formation professionnelle, de l'emploi et du dialogue social,
- Dernier contrôle d'hygiène en date (si possible)- Si oui, date :
- Copie de la carte grise et attestation de contrôle du véhicule le cas échéant,
- Copie du contrat d'assurance pour la période d'exploitation concernée

8-2 : Documents de présentation joints (lister ici les documents fournis)

(exemple : plaquette, photos, menus et tarifs, formations, diplômes en cuisine,) :