

APPEL A CANDIDATURE
Maison du Grand Site de France
Restaurant
La « Brasserie du terroir »

L'OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL SAINT GUILHEM le DESERT – VALLEE DE L'HERAULT propose un Contrat d'Occupation Temporaire de l'Espace Public pour la gestion de la Brasserie du Terroir sise à la Maison du Grand Site de France au Pont du Diable.

Objet et conditions du contrat

Le Contrat d'occupation temporaire de l'espace public a pour objet l'exploitation du restaurant « la Brasserie du terroir » sur la base d'un contrat précaire.

Ce contrat aura une durée de 2 ans, renouvelable une fois.

L'occupant désigné sera autorisé à occuper les biens immobiliers ci-après désignés, sis à la Maison du Grand Site de France, lieu-dit les Paledasses, sur la commune d'Aniane. Cette autorisation d'occupation n'est pas constitutive de droits réels. Elle est expressément exclue du champ d'application des dispositions régissant les baux commerciaux.

Lesdits lieux dénommés « Brasserie du terroir », d'une surface de 150m², sont mis à disposition composés de : 75m² de salle, 13m² de comptoir, 51m² de cuisine, 5 m² de vestiaire, 6 m² de local déchets et d'une terrasse en partie couverte.

Lesdits lieux sont équipés comme suit

- cuisine et comptoir équipés (l'exploitant aura à sa charge l'ensemble des ustensiles et petits équipements de cuisine, la vaisselle, le linge de table ...)
- comptoir de brasserie équipé (un plan de travail avec évier, des étagères et rangements muraux, un rideau métallique)
- mobilier de salle et d'extérieur : tables, chaises, fauteuils, porte manteaux et vestiaire.

Les lieux ainsi que le matériel sont remis à l'Occupant en l'état.

L'occupant devra assurer l'entretien et la maintenance de l'ensemble des biens objet de la présente convention.

L'occupant prendra également à sa charge l'électricité, l'eau (refacturée) et le téléphone.

Les lieux seront disponibles au plus tard le 1^{er} avril 2018

Le gestionnaire retenu devra présenter un projet prenant en compte les éléments suivants :

Respecter l'ESPRIT DES LIEUX

- Proposer une restauration de qualité mettant en avant la gastronomie du territoire de la Vallée de l'Hérault.
- Proposer une carte des vins et un service mettant en avant les vins de la vallée de l'Hérault.
- Associer les partenaires de l'Office de Tourisme Intercommunal dans la recherche de fournisseurs : la liste des partenaires est disponible sur www.saintguilhem-valleeherault.fr
- Assurer un accueil professionnel et de qualité, convivial et propice à la rencontre, destiné aux différents publics présents sur le site.
- Proposer une carte variée à des tarifs conformes au public du Grand Site : des propositions de menus seront annexées au dossier
- Prendre en compte les questions de développement durable (tri, produits bio, circuits courts, économies d'énergie...) ; des propositions pourront être soumises.
- Respecter et/ou solliciter le renouvellement des labels qualités : Qualité Tourisme, Qualité Sud de France, Tourisme et Handicap, Vignobles et Découvertes.

La période d'exploitation

- L'ouverture annuelle de la Brasserie du Terroir devra être calquée sur l'ouverture de la Maison du Grand Site de France définie par l'Office de Tourisme Intercommunal ; soit au minimum du début des vacances de Printemps à la fin des vacances d'Automne.
- Le gestionnaire proposera des amplitudes horaires d'ouverture quotidiennes et de présence de personnel adaptées à la saisonnalité. Un planning sera présenté dans la candidature.

Les plats et produits proposés

- Le candidat gestionnaire proposera une carte prenant en compte des éléments suivants :
 - o Utilisation de produits locaux (fournir liste des fournisseurs)
 - o Service de vins de la vallée de l'Hérault en bouteille ou au verre
 - o Rapport qualité / prix adapté à la clientèle familiale du grand site (préciser)
 - o Utilisation la plus large possible de produits respectueux d'un développement durable et de produits frais
 - o Attention particulière portée sur la carte des vins, en adéquation avec la politique partenariale de l'Office de Tourisme Intercommunal.
 - o Proposition d'un menu quotidien (fournir des menus types, la carte et le prix) et d'une assiette de terroir (préciser la composition et le prix)
 - o Proposer des menus spéciaux pour événementiels (exemples et prix)
 - o Proposition d'une petite restauration à emporter (fournir liste et prix)
 - o Large plage horaire de la restauration

- Proposition d'un service de bar
- Il respectera la réglementation en matière de traçabilité et de risques alimentaires.
- Il respectera la réglementation concernant les débits de boissons

L'animation

- Le candidat gestionnaire proposera un programme annuel d'animation de la brasserie visant à dynamiser l'espace. Ce programme sera adapté au lieu, en adéquation et concerté avec la programmation de l'Office de Tourisme et de la communauté de communes.

Promotion et communication

- Le candidat gestionnaire proposera un plan de communication :
 - Plan média
 - Editions
 - Mailing (préciser les cibles)
 - Internet, réseaux sociaux...
- Une attention particulière sera portée sur la promotion auprès du public groupe et entreprises et vers la population locale.

Durée

Le présent contrat est conclu pour une durée de 2 ans à compter de sa signature. La présente convention est renouvelable une fois.

Règlement Intérieur

Le candidat gestionnaire s'engagera à respecter le règlement intérieur de la Maison du Grand Site de France.

Redevance

Le candidat gestionnaire prévoit de régler à l'EPIC la redevance annuelle calculée comme suit :

- part fixe : 750 € /mois d'ouverture du restaurant
- part ajustable : - part ajustable : 12 % du bénéfice d'exploitation

La part fixe de la redevance sera révisée annuellement de plein droit en fonction de l'évolution de l'indice INSEE du coût de la construction, la comparaison intervenant entre le dernier indice publié au jour de la révision et l'indice correspondant de l'année précédente.

Le paiement interviendra par provision en même temps que le règlement de la première redevance mensuelle. Pour la première année, la provision est fixée à 2000€.

Condition d'examen et d'appréciation des candidatures

Critères de choix et pondération qui seront retenus

1/ Qualification professionnelle (CV, diplômes, références...), expérience en matière de restauration, d'accueil, d'animation : 30 %

2/ Qualité du projet de restauration proposé(sur place ou à emporter), des menus, du rapport qualité / prix, des moyens humains affectés, des partenariats : 50 %

3/ Animation, partenariat et plan de communication : 20 %

Outre les éléments notés dans les pages précédentes les dossiers devront contenir :

- Lettre de candidature indiquant le statut du candidat et ses coordonnées, le nom et pouvoirs de la personne habilitées à engager le candidat et, en cas de groupement, les mêmes informations pour les membres du groupement, le nom du mandataire et son habilitation à engager les autres membres du groupement. En cas de groupement, la forme de ce dernier sera nécessairement solidaire
- Présentation du candidat
- Statut justifié (entrepreneur individuel ou société)
- Justificatifs des capacités professionnelles
- Attestation sur l'honneur de non condamnation
- Présentation du projet
- Une visite groupée du site est proposée aux candidats le XX/XX/XXXX à XX heures.
- Rendez-vous sera pris en s'adressant à l'Office de Tourisme au 04 67 57 58 83.

Les dossiers devront être remis à L'Office de Tourisme Intercommunal, 3 parc de Camalcé, 34150 Gignac, au plus tard le : 19 janvier 2018, à 17h, par lettre recommandée avec AR (cachet de la poste faisant foi) ou remis en main propre contre récépissé à l'accueil de l'Office de Tourisme de Gignac.

Pour plus d'information, vous pouvez vous adresser à :

Benoit PIQUART

Directeur Général

04 67 57 58 83

benoit.piquart@saintguilhem-valleeherault.fr

REGLEMENT INTERIEUR 2018

Maison du Grand Site de France – pont du Diable

Préambule :

La maison du Grand Site de France est un bâtiment public intercommunal d'environ 530m² de surface utile. Elle est aménagée tel un seul et même plateau de déambulation tout en longueur sur 4,68 m de large et environ 70 m de long, permettant aux visiteurs de traverser les différents espaces fonctionnels de la maison du site.

Les espaces privatifs sont situés à l'arrière du bâtiment sur 2,90 m de profondeur, et représentent près de 30% de la surface utile du bâtiment.

Ledit règlement intérieur régit le fonctionnement du bâtiment et les relations entre les différents usagers de la maison du Grand Site de France :

- l'EPIC (Etablissement Public à caractère Industriel et Commercial) Office de Tourisme Intercommunal,
- le restaurateur, gérant de la « Brasserie du Terroir »
- les viticulteurs et coopérateurs usagers de l'espace vinothèque dans le cadre d'animations de dégustation de vins locaux.

Article 1 : Période et horaires d'ouverture annuels de la Maison du Grand Site

Les horaires et périodes d'ouverture doivent être respectés avec précision pour une bonne qualité d'accueil.

1.1. Les périodes annuelles d'ouverture :

La maison du Grand Site de France ouvrira ses portes en continu tous les jours, des vacances de printemps aux vacances de Toussaint. L'ensemble des occupants de la maison du Grand Site de France a l'obligation d'assurer l'ouverture de son espace respectif durant cette période.

La maison du Grand Site de France sera fermée durant la période hivernale dès la fin des vacances de la Toussaint jusqu'au premier jour des vacances de printemps selon le calendrier annuel national des vacances scolaires.

D'autres périodes d'ouverture pourront éventuellement être organisées pendant les vacances scolaires.

Les horaires d'ouverture seront affichés sur site.

1.2. Les horaires d'ouverture :

En avril, mai, juin et septembre, octobre, novembre:

- l'Office de Tourisme ouvrira à 10h30 et fermera au plus tôt à 18h,
- le Mas des agriculteurs ouvrira à 11h et fermera au plus tôt à 18h (fermé le lundi)
- la Brasserie du Terroir ouvrira au plus tard à 10h30 et fermera en semaine au plus tôt à 18h (hors vacances scolaires) et le week-end au plus tôt à 19 h,

En juillet et août :

- l'Office de Tourisme ouvrira à 10h00 et fermera au plus tôt à 19h30,

- le Mas des agriculteurs ouvrira à 10h et fermera au plus tôt à 19h30,
- la Brasserie du Terroir ouvrira au plus tard à 10h et fermera au plus tôt à 19h30,

1.3. Le calendrier :

Il sera établi annuellement par l'EPIC.

1.4. Ouverture et fermeture des volets

Les agents de gestion et entretien du site du pont du Diable seront en charge de l'ouverture des volets tous les matins dès 9h30 pour la partie Office du Tourisme et de la fermeture.

La Brasserie se chargera de sa partie.

1.5. Système de fermeture et de mise en protection des espaces privatifs et des mobiliers d'exposition de produits et marchandises

Seuls ces espaces privatifs peuvent être fermés grâce à un système de rideau métallique. Il relève de la responsabilité de l'occupant de chaque espace de fermer son espace privatif en dehors des heures d'ouvertures et d'entretenir et maintenir en état de bon fonctionnement ces équipements de fermeture. Certains espaces sont également pourvus de mobiliers équipés d'un système de fermeture et protection à manipuler par l'occupant des espaces concernés.

Article 2 : Fonctionnement de la maison du Grand Site de France et charges afférentes : Énergies, eaux, déchets, téléphone, nettoyage, gardiennage

2.1. Energies :

- L'électricité des communs :

Les parties collectives de la maison du Grand Site de France sont branchées sur un compteur électrique commun. Les consommations correspondent à l'éclairage commun intérieur et extérieur, à l'électricité des communs (partie sanitaire, à la partie espace d'interprétation, prises aux sols), au système de refroidissement et de réchauffement, à la ventilation.

- Les compteurs électriques privatifs :

Il relèvera de la responsabilité de chaque occupant de créer son propre contrat auprès des fournisseurs d'électricité.

- Gestion du système de refroidissement, de réchauffement et de ventilation

L'EPIC assurera la programmation, l'entretien et la gestion du système. En cas de problème, toutes les demandes devront être faites à l'EPIC. En aucun cas, des réglages ne peuvent être réalisés directement par les occupants de la maison du grand site.

- L'accès au local technique est interdit aux personnes non habilitées

2.2. Eaux / assainissement :

L'eau des communs correspond à celles des sanitaires. Chaque occupant devra procéder à l'ouverture de son compteur d'eau auprès de la mairie d'Aniane.

L'ensemble des eaux usées du bâtiment est prise en charge par la station d'épuration située en bas du parking.

Tous les occupants doivent ne déverser dans le réseau d'eaux usées que les eaux vannes (toilettes) et eaux ménagères (lessive, vaisselle). Le rejet de produits sanitaires non biologiques est interdit.

Toute intervention de débouchage des canalisations dont l'obstruction a été entraînée par des déchets non compatibles avec le règlement pourra faire l'objet d'une demande de paiement par l'EPIC aux occupants responsables.

Il relève de la responsabilité de l'occupant de la Brasserie du Terroir de faire procéder, lorsque cela est nécessaire, à la vidange du bac à graisse spécifique à l'espace.

2.3. Collecte des déchets

- Aire de stockage des conteneurs à déchet finaux et à fermentescibles :

La collecte des déchets finaux et fermentescibles est assurée par les services de la communauté de communes environ 3 fois par semaines : les lundis, mercredis et vendredis. Le service de collecte ramassera les déchets au niveau de l'aire de stockage des déchets située au bas du parking.

Il relèvera de la responsabilité de chaque occupant de procéder au transport de ses conteneurs à déchets respectifs jusqu'à l'aire de stockage des déchets.

- Tri sélectif

L'EPIC est engagé dans une démarche active de tri des déchets. Dans ce but, deux colonnes de tri enterrées (emballages et verre) ont été installées au bas du parking à proximité de l'aire de stockage des déchets.

Il relèvera de la responsabilité de chaque occupant de procéder au tri de ces déchets et de les porter dans ces colonnes.

- Aucun dépôt de matériel, marchandises ou objets quelconques ne pourra être établi en dehors des locaux. L'occupant fera procéder le plus fréquemment possible à l'enlèvement de tous déchets, détritiques et objets quelconques qui ne seraient pas réalisés par les agents de gestion et entretien du site.

2.4. Téléphonie et informatique

Chaque espace est doté d'un réseau indépendant de type ethernet, de catégorie 6 et équipé de prises RJ45. Ces réseaux peuvent être indifféremment utilisés pour les besoins en informatique ou en téléphonie.

La concentration de chacun de ces réseaux s'effectue dans trois baies de brassage indépendantes et identifiées, installées dans le local à archives de l'OTI. Les arrivées France Telecom sont également installées au sein de chacune de ces baies.

Chaque occupant est responsable de l'installation et de la gestion des équipements informatiques et téléphoniques qu'il jugera nécessaire d'installer dans la baie de brassage correspondante à son espace.

Il relèvera de la responsabilité de chaque occupant de faire procéder à l'ouverture de sa ligne téléphonique.

2.5. Nettoyage, propreté et entretien

Une entreprise de nettoyage sera mandatée par l'EPIC pour assurer l'entretien et maintenir la propreté des espaces communs du bâtiment. En période de haute saison, le nettoyage des communs sera réalisé trois fois par semaine et le nettoyage des toilettes au moins trois fois par jour.

Les espaces privatifs seront entretenus par leurs occupants.

En période de moyenne saison la propreté du bâtiment la fréquence de passage sera réduite et adaptée selon les besoins.

2.6. Gardiennage, vidéosurveillance

Le site du pont du Diable (parking et maison du Grand Site de France) bénéficiera de la présence et de la surveillance d'un gardien et est équipé d'un système de vidéosurveillance externe.

2.7. Charges foncières

L'EPIC assume le paiement de l'ensemble des taxes foncières inhérentes au bâtiment.

2.8. Gestion des espaces extérieurs

L'EPIC assure par ailleurs la gestion des espaces extérieurs : gestion du parking, entretien des espaces verts, maintien de la propreté du site, surveillance de la baignade, gestion du système d'assainissement, éclairage du site, gardiennage, entretien général et maintenance.

Article 3 - Affichage

La signalétique et l'affichage doivent être homogènes et cohérents pour une bonne qualité d'accueil.

Les menus de la Brasserie du terroir, la présentation des articles, les prix, etc. devront respecter la charte graphique de la maison du Grand Site de France. Les documents seront validés par le service communication de l'EPIC. L'écriture sur ardoise est autorisée (craie blanche sur ardoise noire, feutre noir sur ardoise blanche).

Tout affichage ou publicité quelconque autre que ceux se rapportant à l'activité de l'occupant exercée dans les lieux est interdit.

Tout affichage ou publicité devront être autorisées préalablement par écrit par l'EPIC et conforme à toutes réglementations applicables.

Tout affichage ou dépôt de tract est interdit dans la maison du grand site, excepté les descriptifs des produits commercialisés.

Article 4 - Fonctionnement et usage des sanitaires

Les sanitaires positionnés au centre de la maison du Grand Site de France sont à la disposition de l'ensemble des visiteurs du site et de l'ensemble des usagers de la maison du Grand Site de France.

Les toilettes positionnées entre le Mas des Agriculteurs et la Brasserie du Terroir sont également ouverts à tous, mais ne seront pas repérés par une signalétique pour le public. Il sera confié à la discrétion des différents occupants de la maison du Grand Site de France d'en indiquer la présence.

Les toilettes situées à l'extrémité de la maison côté accueil sont réservés au personnel de l'office de tourisme. Les sanitaires et vestiaires situés côté cuisine sont réservés au personnel du restaurant.

Article 5 - Respect des occupants de la Maison du site, partenariat et animations

L'ensemble des occupants de la maison du Grand Site de France doit s'engager à respecter leurs voisins et être vigilants à toute "pollution" olfactive, sonore, visuelle... qui pourrait entraîner une gêne pour le bon fonctionnement des espaces voisins.

L'espace collectif ouvert au public n'est pas cloisonné afin qu'il soit le lieu d'un véritable échange et partenariat.

L'office de tourisme se chargera de coordonner un programme d'animation et de coordonner des éditions liés au programme. Les usagers devront se conformer à la charte graphique de l'Office de Tourisme et du Grand Site de France pour toutes éditions complémentaires.

Article 6 - Garantir une bonne qualité d'accueil et la promotion des produits locaux

Les informations délivrées dans la maison du Grand Site de France à l'écrit ou par le personnel doivent être proposées en plusieurs langues, au minimum en anglais.

Par conséquent, les menus de la Brasserie du terroir devront être traduits en anglais.

Les messages d'accueil téléphonique doivent être homogénéisés entre les différents espaces de la maison du Grand Site de France comme suit :

"Nom de l'espace – Nom de l'interlocuteur – Bonjour"

Les réclamations devront être prises en compte par le biais de fiches de réclamation (modèles joints en annexe). Des fiches de suggestions et de remarques pourront également être renseignées à la demande des visiteurs (formulaire en annexe). L'ensemble de ces formulaires sera ensuite centralisé par l'Office de Tourisme qui se chargera de donner suite à ceux-ci.

Les objets perdus seront recueillis à l'Office de Tourisme.

Les produits présentés et vendus dans la maison du Grand Site de France sont, de préférence, des produits locaux (périmètre intercommunal, voire du Pays coeur d'Hérault) inscrits dans des démarches de qualité (label, charte, ...). Ils seront conformes au cahier des charges établis par l'Office de Tourisme.

Article 7 - Stationnement et Livraisons

6.1. Stationnement et fonctionnement du parking :

Le parking du bâtiment est le même que celui des visiteurs du site du pont du Diable. Pour les périodes payantes les occupants bénéficieront d'un « pass » selon le nombre de leurs employés.

6.2. Livraison

Les livraisons pourront être réalisées le matin avant 10h, par la voie secours passant devant la maison du Grand Site de France.