

CONSULTATION

Exploitation d'un service de restauration rapide dans l'hôtel d'entreprises
« Olatu », site géré par l'École Supérieure des Technologies Industrielles Avancées -
ESTIA

1. Nom et adresse du concédant

ESTIA
Technopole Izarbel
90, allée Fauste d'Elhuyar
64210 BIDART

2. Objet de la consultation

Au cœur de Baia Park, situé à Anglet, le centre d'affaires et d'innovation Olatu accueille des entreprises de la filière glisse et outdoor, ainsi que le Cluster EuroSIMA.

Sa configuration et son architecture originale sont sources d'inspiration pour toutes les activités qui y sont représentées : design, création, marketing, commercial, conception de produits, services techniques, dans les filières glisse et outdoor, mode responsable et croissance bleue.

Le bâtiment Olatu offre aux entreprises et aux créateurs d'entreprises de ces filières 2300 m² de locaux professionnels respectueux de l'environnement, distribués en 32 bureaux et salles de réunion d'une capacité de 10 à 80 places.

Le point de restauration rapide est installé au rez-de-chaussée de ce bâtiment, sis 100 avenue de l'Adour, 64600 ANGLET. Ce point de restauration a été exploité pendant 9 ans sous l'enseigne Nori Boy (dont le siège est à Hossegor) et pendant 1,5 ans sous l'enseigne Court Circuit (dont le siège social est à Bayonne).

La présente consultation définit les caractéristiques du service attendu de la part du prestataire de service qui sera sélectionné pour assumer cette concession d'exploitation, sous sa propre responsabilité.

Compte-tenu du profil des résidents et usagers du bâtiment mais également de la qualité environnementale du site, le candidat est invité à proposer une alimentation saine, variée, utilisant des produits de saison et dans la mesure du possible issus de productions locales et respectueuses de l'environnement.

3. Contenu des prestations :

Le prestataire proposera une offre de service-boissons, restauration rapide (plats du jour, entrées et desserts), pauses snacking et goûters, dans le local situé au RDC du bâtiment Olatu.

À partir du local indiqué à l'article 4, l'exploitant servira des cafés et boissons non alcoolisées, chaudes et froides, ainsi que des sandwiches, salades, etc... Une offre limitée de plats chauds ou réchauffés

pourra être proposée. Dans ce cas, il est indispensable de préciser quels moyens seront mis en œuvre pour qu'aucune odeur ni fumée ne soit dégagée.

Ce service sera assuré au minimum de 8 h 30 à 16 h, chaque jour ouvré et toute l'année.
L'espace restauration ne pourra pas être ouvert le week-end ni le soir.

Les prix de vente appliqués seront fixés pour les rendre abordables au plus grand nombre, et en particulier aux salariés du bâtiment et de la zone, au moins sur une partie de l'offre, de façon à rendre le lieu attractif.

Les prestations, horaires, prix et mesures mises en place pour éviter toute nuisance devront être clairement proposés.

Aussi, le candidat produira un calendrier de ses travaux d'aménagement et une date d'ouverture du service de restauration.

4. Lieux d'implantation :

L'ESTIA concédera à l'exploitant l'occupation d'un local fini (sols, murs et plafond) situé dans le bâtiment Olatu, Zone de Baia Park à Anglet, d'une superficie de 76 m².

Un espace sur terrasse extérieure d'environ 40 m² sera également mis à disposition de l'exploitant afin d'y servir des repas et boissons à table. L'exploitant devra en assurer l'entretien permanent afin de conserver la terrasse propre et en bon état.

L'aménagement actuel du local, sa décoration et son ameublement intérieurs et extérieurs pourront être modifiés, à la charge du futur exploitant, mais sans altérer en aucun cas l'aspect extérieur du bâtiment. L'architecte en charge de la construction de l'immeuble sera obligatoirement consulté, les honoraires éventuels y afférant resteront à la charge du futur exploitant. Ce local servira exclusivement pour la fourniture des produits et services indiqués à l'article 3 ; l'occupant s'engage à n'utiliser aucun appareil, et à n'effectuer aucune opération susceptible de dégager des odeurs ou fumées.

Aucune enseigne ne sera autorisée sur les façades du bâtiment. Toute enseigne fixe ou mobile posée sur le terrain et/ou les terrasses devront être validée par l'ESTIA avant utilisation.

La clientèle peut être classée en trois groupes :

- Des salariés des différentes entreprises installées dans le bâtiment ou bien d'entreprises installées sur la zone de Baia Park ;
- Des personnes de passage assistant à un « showroom », une formation ou une conférence pour une journée ou pour quelques journées ;
- L'espace restauration pourra être par ailleurs ouvert au public extérieur à la zone Baia Park.

L'ESTIA ne s'engage sur aucune garantie quant au nombre de clients potentiels et fréquentant le site. Il appartiendra uniquement à l'exploitant de proposer une offre suffisamment attractive pour attirer les consommateurs « résidents » et extérieurs.

5. Charges et conditions

Le prestataire fournit et entretient les machines, approvisionne et fournit les matières consommables, contracte et gère ses personnels d'exploitation placés sur le site dans le respect de la réglementation en vigueur.

L'ESTIA refacturera l'électricité.

Tout agencement complémentaire rendu nécessaire pour l'exploitation du local et de l'espace sur terrasse extérieure d'environ 40 m² demeure à la charge de l'occupant, et doit être autorisé par l'ESTIA et par l'architecte en charge de la construction de l'immeuble Olatu.

Entretien : l'exploitant veillera à ce que les lieux mis à sa disposition soient constamment entretenus, nettoyés et en bon état ; il maintiendra également en bon état le matériel lui appartenant.

L'exploitant est responsable du comportement de son personnel ; celui-ci se doit de respecter une stricte neutralité à l'égard des personnels, et des visiteurs du site ; ils doivent s'engager à parfaite discrétion et confidentialité sur les informations recueillies dans le cadre de leur travail.

6. Redevance

L'exploitant acquittera à l'ESTIA une redevance mensuelle de 500€ HT (TVA en sus au taux légal en vigueur), hors charges d'électricité facturées en sus.

Cette redevance sera révisée chaque année en fonction de l'évolution de l'indice du coût de la construction publié par l'INSEE.

Les charges mensuelles s'élèveront à 190€ HT (TVA en sus au taux légal en vigueur) et comprennent :

- Eau et électricité des parties communes ;
- Entretien et réparations des parties communes ;
- Nettoyage des parties communes ;
- Éclairage parking ;
- Entretien des espaces verts ;
- Taxe foncière des parties communes ;
- Frais de signalétique ;
- Frais de gardiennage ;
- Entretien du chauffage et climatisation ;
- Entretien ascenseur
- Frais d'administration du bâtiment.

L'occupant acquittera ses impôts, contributions et taxes diverses, ainsi que les frais d'électricité qui lui seront refacturés par l'ESTIA.

Outre son assurance professionnelle, il contractera toute assurance relative à couvrir les risques de son activité : incendie, risque locatif, dégâts des eaux, etc.

7. Durée de l'exploitation

La convention d'occupation prendra effet à la date de sa signature et sera consentie pour une durée de 3 ans, renouvelable sans limite par période de 3 années, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec accusé de réception adressée 3 mois avant la date anniversaire de la convention.

8. Visites

Une visite du site concerné par cette consultation est obligatoire. Un bon de visite visé par un responsable d'ESTIA Entreprendre sera joint à la proposition du candidat.

À cet effet, les candidats sont invités à prendre contact avec :

- Mme Roberte NOUTARY – 05 59 01 14 00 ou r.noutary@estia.fr .

Le précédent exploitant, Madame Flore BONNARD, Présidente de la société COURT CIRCUIT SAS à Bayonne, peut être contactée pour la reprise du matériel en place, selon les coordonnées ci-après :
flore@courtcircuit.co / 07 82 56 29 00

9. Date limite de réception des candidatures

Lundi 17 juillet 2023 à 17h.

L'ESTIA se réserve le droit de proroger la date limite de remise des offres. Le cas échéant, cette information sera diffusée par mail à l'ensemble des candidats consultés et à toute personne qui aura fait connaître son intérêt et laissé ses coordonnées à cet effet.

Jusqu'à l'acceptation ferme d'une candidature, l'ESTIA se réserve le droit d'interrompre, de suspendre ou d'annuler le processus d'attribution et se réserve la possibilité de ne pas donner suite aux offres reçues, le tout, sans que les candidats puissent demander, en contrepartie, une quelconque indemnisation.

10. Modalités de remise des candidatures

Les candidatures seront transmises par tout moyen permettant de déterminer de façon certaine la date de leur réception.

La date limite de réception des offres est fixée ci-dessus, délai de rigueur. Les dossiers parvenus après ce délai seront déclarés irrecevables.

- Transmission sur support papier

Les candidatures devront parvenir sous enveloppe cachetée à l'adresse suivante :

ESTIA
À l'attention de M. DE PELLEGRINI Tony
Consultation cafétéria Olatu
Technopole Izarbel
90, allée Fauste d'Elhuyar
64210 BIDART

L'enveloppe portera les mentions suivantes :

<p>Candidature cafétéria Olatu – ESTIA NE PAS OUVRIR</p>
--

En cas de remise en main propre, les horaires d'ouverture au public du Secrétariat Général sont :
Du lundi au vendredi : de 9h - 12h à 14h - 17h.

L'attention des candidats qui transmettent leur offre sur support papier est attirée sur le fait que l'ensemble des documents demandés doit impérativement être fourni au format papier.
Les candidatures qui seraient remises ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites précitées ne seront pas retenues.

En cas de distribution par porteur (type « Chronopost »), les candidats veilleront à ce que leur enveloppe parvienne à l'adresse indiquée aux heures d'ouverture au public précisées ci-dessus afin que le récépissé puisse être délivré au porteur du pli.

- Transmission sur support électronique

Les candidatures devront parvenir par mail à l'adresse suivante : t.depellegrini@estia.fr

L'attention des candidats qui transmettent leur offre sur support électronique est attirée sur le fait que l'ensemble des documents demandés doit impérativement être fourni au format numérique.
Les candidatures qui seraient remises ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites précitées ne seront pas retenues.

11. Documents à fournir

Les candidatures seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en EUROS.

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces précisées ci-dessous :

- Renseignements administratifs :
 - Une lettre de candidature signée par la personne habilitée à représenter la société ;
 - Un extrait Kbis de moins de 3 mois ;
 - Une liste de références professionnelles du candidat.
- Une attestation d'assurance responsabilité civile en cours de validité indiquant la nature, le montant de la couverture, de la franchise et la durée de la garantie.
- Une offre comprenant :
 - Une grille tarifaire ;
 - Un mémoire technique.

12. Critères d'attribution

Les candidatures seront soumises à une commission d'attribution, constituée à minima du Directeur Général, de la responsable du département ESTIA Entreprendre et du Secrétaire Général.

Elles feront l'objet d'une sélection en fonction des critères ci-dessous :

- 30 % : PRIX : l'analyse de ce critère sera effectuée sur la base du prix des produits suivants : plat du jour, café expresso, canette de soda, sandwichs ;

- 50% : QUALITÉ TECHNIQUE : l'analyse de ce critère sera effectuée sur la base des éléments suivants :
 - Modalités de paiement par les usagers (chèques déjeuner, espèces, CB sans contact...);
 - Diversité des produits proposés ;
 - Développement durable :
 - Contenants recyclables ;
 - Produits d'origine locale.

- 20% RÉFÉRENCES : Références présentées notamment dans la gestion/exploitation de Service-boissons, restauration rapide.

À l'issue de l'analyse des offres jugées recevables, l'ESTIA se réserve le droit d'auditionner et négocier avec les deux premiers candidats.

Le lauréat sera le candidat qui aura obtenu la meilleure note globale à l'issue de cette analyse.

Pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez contacter :

ESTIA
Mme Roberte NOUTARY
OLATU
100, avenue de l'Adour
64600 ANGLET
Email : r.noutary@estia.fr
Téléphone : 05 59 01 14 00