

AVIS D'APPEL PUBLIC À MANIFESTATION D'INTÉRÊT

Fourniture de prestations alimentaires au snack du Parc Provincial des Grandes Fougères

Date limite de soumission : vendredi 26 avril à 15h00

Sud Tourisme Nouvelle-Calédonie est l'agence d'attractivité de la destination province Sud. Elle impulse la stratégie de développement touristique, accompagne le développement de l'offre, fédère les acteurs du tourisme et anime les réseaux. Via son réseau de sept Offices de Tourisme, elle est également responsable de la promotion et de l'information touristique auprès des visiteurs étrangers ou locaux.

Sud Tourisme avise les opérateurs que l'agence d'attractivité touristique de la province Sud lance une consultation publique afin de définir les modalités de fourniture des prestations culinaires destinées au snack situé au Parc Provincial des Grandes Fougères.

Objet

Sud Tourisme se verra prochainement confier par la province Sud la mission de billetterie et accueil du Parc Provincial des Grandes Fougères. Le parc se dote de nouvelles infrastructures d'accueil. Des travaux sont en cours à l'entrée du parc pour la réalisation d'un nouveau bâtiment d'accueil. Ces travaux s'inscrivent dans le projet provincial d'améliorer l'attractivité du site, en proposant de nouveaux aménagements et de nouvelles activités. Le bâtiment d'une surface de 46 m² comprendra un espace d'accueil pour améliorer l'expérience client dès l'entrée, une boutique permettant de promouvoir les producteurs locaux et les objets souvenirs du parc, ainsi qu'un coin snack.

Cette nouvelle offre vise à améliorer l'expérience des visiteurs en leur proposant des options de restauration pratiques au sein de ce lieu exceptionnel, afin qu'ils puissent se restaurer sur place en toute tranquillité. L'emplacement du snack est stratégiquement situé dans une zone très touristique de la Province Sud, puisque le Parc Provincial des Grandes Fougères accueille chaque année près de 20 000 visiteurs.

Un espace extérieur aménagé de plus de 60 m² sera dédié aux clients avec près de quarante places assises et les équipements nécessaires pour la consommation sur place.



© Vues d'architecte : GINKGO

Sud Tourisme souhaite sélectionner le prestataire à qui confier ce service de restauration : les fournisseurs sont sollicités pour livrer quotidiennement à l'accueil du parc, des produits culinaires adaptés à un snack, avec un accent mis sur la qualité, la fraîcheur, et l'originalité.

La gamme devra inclure, mais ne se limitera pas à :

- Des en-cas rapides et savoureux,
- Une offre de restauration froide et chaude,
- Des options saines et locales,
- Des boissons rafraîchissantes et des petites gourmandises.

Offrant ainsi une variété d'options pour satisfaire tous les goûts. La fabrication devra être maison. Le prestataire présentera de façon attrayante sa gamme dans la vitrine réfrigérée qui lui sera mise à disposition. Il assurera la rotation des produits pour éviter les invendus et sera vigilant quant aux dates limites de consommation et aux produits à courte durée de vie.

Pour soutenir l'économie locale et diminuer l'empreinte carbone liée au transport, le prestataire devra s'engager à utiliser des produits locaux et de saison, autant que possible. Cette approche favorise non seulement le développement économique du bassin, mais contribue également à la préservation de la biodiversité et à la réduction des émissions de CO2.

L'utilisation d'emballages isolants est requise pour maintenir les produits à une température constante pendant leur transport. Ces emballages doivent non seulement être adaptés à la conservation de la température mais également conformes aux normes de la chaîne du froid et aux critères de micro-ondabilité, assurant ainsi une sécurité maximale du produit jusqu'au consommateur final. Un micro-ondes sera mis à disposition pour une offre à réchauffer. Les contenants devront être adaptés à ce type de chauffe.

Conscient de l'importance de réduire les déchets, Sud Tourisme souhaite privilégier l'utilisation d'emballages écologiques pour tous les produits. Cela implique le choix de matériaux recyclables ou biodégradables, minimisant ainsi l'impact environnemental des emballages.

Le prestataire devra s'assurer qu'il soit indiqué sur l'étiquette, la date de fabrication, le numéro de Ridet, la date limite de consommation, le contact téléphonique et toutes les informations légales exigées par les autorités sanitaires.

Sud Tourisme sert d'intermédiaire entre le vendeur et l'acheteur et ne peut être tenu responsable de malveillance de la part du prestataire. En cas de litige, l'acheteur pourra se retourner contre le prestataire auprès du Tribunal compétent.

Des vérifications régulières des équipements de réfrigération sont essentielles pour s'assurer de leur fonctionnement optimal. Ces vérifications devront être effectuées par le prestataire selon un calendrier prédéfini et inclure des inspections techniques approfondies. Un plan d'action détaillé doit être établi par le prestataire pour répondre efficacement à toute panne des équipements de réfrigération. Ce plan inclura des procédures claires pour la maintenance d'urgence ou la réparation, et des mesures pour protéger les produits transportés en cas d'interruption de la chaîne du froid.

Dans le cadre de l'engagement continu de Sud Tourisme envers une gestion stratégique des services proposés aux visiteurs, un rapport trimestriel sera élaboré par le prestataire et présenté, couvrant les aspects clés de l'activité. Ce rapport comprendra une analyse détaillée des ventes réalisées, des niveaux de stock actuels, ainsi que le recensement des incidents et des pertes survenues durant la période concernée.

Ces rapports trimestriels serviront de fondement à une démarche proactive d'amélioration continue, permettant d'ajuster les pratiques en fonction des retours d'expérience et des évolutions du marché.

La rémunération sera accordée en fonction des articles vendus. Sud Tourisme ne saura être tenu pour responsable en cas de perte, de dégradation ou de vol. Un état des ventes sera effectué mensuellement et envoyé au prestataire. Le règlement se fera à réception de la facture correspondante, par virement bancaire dans un délai de trente jours.

La convention prend effet à compter de sa date de signature pour une durée d'un an, renouvelable par tacite reconduction.

Passé la première année, les deux parties pourront la résilier à tout moment, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception, moyennant un préavis de trois mois.

Critères de Sélection

Les candidats seront évalués sur les critères suivants :

- Qualité et diversité des produits proposés : le prestataire assurera une veille sur les dates de péremption et maintiendra un niveau de stock permettant de proposer une offre exhaustive aux visiteurs du parc.
- Respect des normes sanitaires et de qualités : le prestataire devra respecter les normes sanitaires locales et se conformer aux règlements de sécurité alimentaire. Le prestataire effectuera des contrôles hebdomadaires de la température, avec un enregistrement

systématique des données recueillies et partagées à Sud Tourisme. Cette mesure garantit le maintien d'une chaîne du froid ininterrompue, essentielle pour préserver la qualité et la sécurité des produits transportés. Le prestataire s'engage à assurer une maintenance régulière des équipements fournis, garantissant ainsi leur bon fonctionnement et leur conformité avec les exigences et standards applicables. Cette maintenance comprend, sans s'y limiter, toutes les interventions préventives et correctives nécessaires. De plus, un nettoyage hebdomadaire des espaces de stockage sera réalisé par le prestataire, selon les protocoles établis et en accord avec les réglementations actuelles concernant l'hygiène et la sécurité

- Capacité à fournir des produits de façon régulière et fiable : le prestataire devra informer Sud Tourisme de chaque livraison. Aucune livraison ne sera acceptée sans approbation préalable. En cas de rupture de stock, le prestataire s'engage à rétablir les approvisionnements dans un délai de 24 heures, ou à proposer des alternatives pour atténuer les perturbations et assurer la satisfaction continue des clients. Afin de préserver la fraîcheur optimale des produits, une livraison devra être assurée trois fois par semaine.
- Prix compétitifs et structure tarifaire claire : le prestataire garantit un prix de vente cohérent avec le marché. Le prix de vente et la commission attribuée à Sud Tourisme seront déterminés d'un commun accord par type de produit déposé, et seront spécifiés dans une annexe à la convention qui liera les deux parties.

Modalité de présentation des offres

Les fournisseurs intéressés par cette opportunité doivent soumettre un dossier de candidature complet. Ce dossier doit comprendre les éléments suivants, structurés de manière claire et professionnelle :

- Extrait RIDET et KBIS de moins de 3 mois
- Une description détaillée de la gamme de produits que vous proposez, incluant les en-cas, plats chauds et froids, boissons, et gourmandises
- Une explication sur la façon dont ces produits répondent aux critères de qualité, de fraîcheur, et d'originalité
- Des informations sur les méthodes de production, la source des ingrédients, et l'utilisation de produits locaux
- Une présentation de votre entreprise et de votre expérience dans le domaine de la restauration
- Des informations sur la gestion prévue des stocks, la logistique de livraison, et la garantie de la fraîcheur des produits
- Une structure tarifaire détaillée pour les produits proposés
- Des informations sur vos conditions commerciales (CGV)
- Les certifications de qualité et d'hygiène alimentaire

Les dossiers de candidature doivent être soumis avant la date limite fixée à l'adresse courriel indiquée. Veuillez vous assurer que tous les documents soient complets, exacts et présentés de manière professionnelle pour faciliter l'évaluation.

Modalités d'obtention du dossier et renseignements

Si vous êtes intéressé par cette opportunité, veuillez contacter madame Patriarca, responsable des points d'information touristique à l'adresse nadia.patriarca@sudtourisme.nc pour obtenir de plus amples informations sur le projet et les modalités de partenariat.