
APPEL DE PROPOSITIONS

EXPLOITATION DU CASSE-CROÛTE DE LA HALTE ROUTIÈRE DE SAINT-GEORGES-DE-MALBAIE

Le présent appel de propositions n'est pas un appel d'offres et il ne constitue pas non plus un engagement de la part de la Ville de Percé (ci-après, « la Ville ») à donner suite à cette démarche, en tout ou en partie. Réciproquement, les propositions reçues ne constituent pas un engagement de la part des proposant.

Dans le but de favoriser une offre alimentaire pour les utilisateurs de la halte routière de Saint-Georges-de-Malbaie, au 1691 route 132 est, propriété de la Ville, celle-ci désire obtenir une proposition d'affaires et d'exploitation du casse-croûte de la halte routière de Saint-Georges-de-Malbaie (offre de services) remplissant les critères élaborés plus amplement décrits ci-dessous.

La Ville désire louer l'aire de restauration à une entreprise qui comblera les besoins alimentaires des visiteurs de la halte routière de Saint-Georges-de-Malbaie pour une période de trois (3) ans à partir de la période estivale 2026.

La Ville souhaite que le locataire paie un loyer mensuel. Une évaluation de mille dollars (1 000\$) est proposée. Le locataire conserve tous les revenus liés à l'exploitation de la concession.

Un contrat devra intervenir.

1. OBLIGATIONS DE LA VILLE

- a) Permettre à l'exploitant d'exploiter un casse-croûte à l'intérieur du local aménagé à cette fin dans le bâtiment de la halte-routière.
- b) Permettre à l'exploitant d'utiliser, sans frais, les services d'eau potable et les installations septiques desservant la halte routière.
- c) Exécuter ou faire exécuter les réparations utiles, nécessaires et urgentes à ladite propriété, et assumer le coût desdites réparations.
- d) Fournir les produits sanitaires pour l'entretien du bloc sanitaire et le ramassage des ordures.

2. OBLIGATIONS DE L'EXPLOITANT

2.1 OPÉRATION DU CASSE-CROÛTE

L'exploitant doit détenir tous les permis nécessaires à l'exploitation du casse-croûte, et notamment, sans s'y limiter, un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, et remettre à la Ville, à la signature du contrat, une preuve de l'obtention de ce permis.

L'exploitant doit obtenir un numéro d'entreprise émis par le gouvernement du Québec.

L'exploitant doit fournir tous les équipements (poêles, réfrigérateurs, friteuses, etc) et le matériel.

Advenant la résiliation, l'abandon ou le non-renouvellement du contrat, l'exploitant devra retirer du bâtiment tous les équipements et le matériel lui appartenant dans les délais suivants :

a) Résiliation par la Ville

Dans les quinze (15) jours de la réception d'un avis écrit de résiliation.

b) Abandon en cours de saison

Dans les quinze (15) jours de l'envoi d'un avis écrit d'abandon à la Ville.

c) Non-renouvellement après la fin de la saison

Dans les quinze (15) jours de la fin de la saison.

2.1.1 Entretien

L'exploitant est responsable de l'entretien ménager du local dans lequel il exploite le casse-croûte et doit fournir tout le matériel et les produits d'entretien requis.

L'exploitant doit également voir au ramassage des aliments, contenants, ustensiles, etc. laissés sur les tables de pique-nique utilisées par ses clients et au nettoyage desdites tables.

L'exploitant est aussi responsable de l'entretien de la tonte de la pelouse.

2.1.2 Hygiène et salubrité

L'exploitant doit prendre les mesures nécessaires pour assurer l'hygiène et la salubrité en conformité avec les lois et règlements qui s'appliquent en la matière.

2.1.3 Période d'exploitation

Le contrat est valide pour la saison estivale.

L'exploitant doit obligatoirement opérer le casse-croûte minimalement jusqu'au 7 septembre de chaque année, et ce, de façon quotidienne.

2.2 ENTRETIEN DU BLOC SANITAIRE

2.2.1 Tâches

L'exploitant doit :

- Procéder au nettoyage du bloc sanitaire (toilettes, lavabos, plancher, poubelles), de façon quotidienne, minimalement deux (2) fois par jour, ou plus selon les besoins et les périodes d'achalandage important;
- S'assurer que le bloc sanitaire soit toujours pourvu de papier hygiénique et de savon à mains;
- Vider les poubelles sur le site de façon quotidienne et suivant les besoins;
- Au besoin, ramasser les déchets éparpillés sur le site;
- Nettoyer les tables de pique-nique;
- Exercer une surveillance afin d'assurer le bon ordre sur les lieux.

2.2.2 Matériel et équipements

L'exploitant doit fournir tout le matériel et les équipements d'entretien requis, à l'exception des produits sanitaires et de nettoyage.

2.2.3 Période d'entretien

L'entretien du bloc sanitaire doit être effectué jusqu'au 30 septembre de chaque année.

2.3 CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

2.3.1 Bris sur la propriété

L'exploitant doit aviser immédiatement la Ville de tout bris se rapportant à la propriété et nécessitant une réparation.

2.3.2 Stationnement

L'exploitant doit voir à ce que les employés du casse-croûte ainsi que les camions de livraison utilisent les espaces de stationnement disponibles sur le site. En aucun temps, il ne doit y avoir de véhicules stationnés ou circulant autour du bâtiment.

2.3.3 Assurances

L'exploitant doit détenir une police d'assurance couvrant les biens lui appartenant et sa responsabilité civile, laquelle devra être remise à la Ville à la signature du contrat.

2.3.4 Lois et règlements

L'exploitant doit respecter les lois, règlements et normes en vigueur des autorités municipales, provinciales et fédérales compétentes.

2.3.5 Sécurité

L'exploitant doit respecter les normes de sécurité en vigueur, notamment les normes édictées par la Loi sur la santé et la sécurité du travail (RLRQ, chapitre S-21) et la Loi sur les accidents du travail et les maladies professionnelles (RLRQ, chapitre A-3.001) et les règlements correspondants.

2.3.6 Dispositions générales

L'exploitant est entièrement responsable pour toute la durée du contrat de tout acte ou geste posé par ses représentants et/ou employés.

L'exploitant se porte garant de toute action, réclamation ou démarche relativement à l'exécution du contrat.

L'exploitant n'est pas une mandataire, ni une employée de la Ville, elle ne doit pas se présenter à ce titre envers les tiers et elle n'a aucune autorité pour engager la Ville de quelque façon que ce soit pendant l'exécution du contrat.

2.4 DÉFAUT D'EXÉCUTION

2.4.1 Entretien du bloc sanitaire

Si la Ville constate que l'exploitant néglige de remplir ses obligations telles que

définies dans le présent contrat, la Ville pourra mettre à l'œuvre le personnel et l'outillage nécessaires pour suppléer au défaut de l'exploitante après lui avoir donné un avis verbal ou par téléphone, lequel sera subséquemment confirmé par lettre.

Les dépenses ainsi encourues par la Ville seront facturées à l'exploitant.

En aucun cas, la Ville n'est tenue de dédommager l'exploitant pour les inconvénients et dommages résultant de cette action.

Tout défaut d'exécution après deux interventions de la Ville pourra entraîner immédiatement la résiliation du contrat à toutes fins que de droit, sans que l'exploitante puisse réclamer de la Ville aucune indemnité par suite de cette résiliation.

2.4.2 Exploitation du casse-croûte

Si la Ville constate que l'exploitante néglige d'opérer le casse-croûte de façon quotidienne et que cela n'est pas dû à une raison hors de son contrôle (ex. panne d'électricité, problème d'alimentation en eau, etc.) :

- À la suite d'une première infraction, un avis lui sera donné verbalement;
- Si une deuxième infraction est commise, un avis écrit lui sera transmis;
- Si une troisième infraction est commise, la Ville mettra fin au présent contrat.

3. RENOUVELLEMENT

Le contrat est d'une période de trois (3) ans et pourrait être reconduit après accord entre les parties.

4. CESSION

L'exploitant ne pourra d'aucune manière céder ou transférer les droits et obligations que lui confère ou impose le contrat sans l'autorisation expresse de la Ville.

**CASSE-CROÛTE DE LA HALTE ROUTIÈRE DE
SAINT-GEORGES-DE-MALBAIE**

Afin de participer à cet appel de proposition, le requérant doit fournir à la direction générale les documents suivants :

- 1) Un document en format lettre (8 ½ par 11) comprenant :
 - a) Une page couverture avec minimalement l'identification de l'exploitant, adresse, numéro de téléphone, adresse courriel et le nom de l'unité de restauration ;
 - b) Un texte d'un maximum de mille mots qui explique le concept de l'unité de restauration proposée, les mets et breuvages proposés et la gestion écoresponsable proposée, en apportant des précisions sur les critères prévus à la grille d'analyse de l'annexe A, le tri des matières résiduelles, la gestion des déchets et des eaux usées, le choix des contenants et couverts utilisés ;
 - c) Le menu incluant les prix et précisant que les taxes sont incluses ou non;
 - d) Le résumé des réalisations de l'entreprise démontrant son expertise;
 - e) L'horaire d'opération envisagé;
 - f) L'offre de loyer mensuel proposé.
- 2) Une copie du permis de restauration et de vente au détail ou du permis de préparation émis par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec pour l'unité mobile de restauration ;
- 3) Une preuve d'assurance en responsabilité civile pour dommages corporels et matériels d'un montant minimum de 2 000 000 \$ délivrée par une compagnie d'assurance autorisée à faire affaire au Québec.

Advenant que le requérant ne dispose pas du permis de restauration et de vente au détail ou du permis de préparation émis par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec pour l'unité mobile de restauration requis au moment de déposer sa demande, une copie de la demande de permis et la preuve de paiement pour ce permis auprès du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec seront acceptées.

RÉCEPTION DES PROPOSITIONS

La proposition doit être remise à la Ville, dans une enveloppe cachetée portant la mention « APPEL DE PROPOSITION - CASSE-CROÛTE DE LA HALTE ROUTIÈRE DE SAINT-GEORGES-DE-MALBAIE » à l'Hôtel de Ville, situé au 137 route 132 ouest, Percé, Québec, G0C 2L0, au plus tard le 29 juin 2026, à 11 h.

La Ville procèdera à l'analyse des propositions reçues et ne prend aucun engagement quant aux délais inhérents à un retour auprès des personnes ou sociétés ayant déposé une proposition.

Toute proposition reçue après l'heure indiquée à la présente clause sera retournée non ouverte à son expéditeur.

CONDITIONS ET RÉSERVES

La Ville se réserve le droit de ne pas donner suite à cet appel de propositions et donc, de ne retenir aucune proposition, et ce, sans encourir une quelconque responsabilité envers quelque proposant que ce soit.

La Municipalité n'est par ailleurs pas tenue de motiver sa décision quant à l'acceptation ou au rejet de toute proposition.

Une fois la proposition acceptée par la Ville conformément à la procédure prévue au présent document, le proposant retenu sera avisé de l'acceptation de sa proposition et de son offre d'achat par la transmission d'une résolution adoptée par le conseil municipal à cet effet. Cette transmission pourra être faite en mains propres, par la poste, par télécopieur ou par courriel, la Ville pouvant utiliser les coordonnées fournies par le proposant à même la formule de proposition.

Claude Panneton
Directeur général par intérim
dg@ville.perce.qc.ca

ANNEXE A - GRILLE D'ÉVALUATION

| <u>CRITÈRES</u> | <u>PONDÉRATION</u> |
|--|--------------------|
| <p>Créativité, originalité et qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • menu créatif ; • complémentarité avec l'offre existante ; • menu proposant, lorsque pertinent avec les produits offerts, une offre originale de breuvages ; • transformation et/ou assemblage des produits ; • expérience distincte pour la clientèle ; • rapport qualité/prix de l'offre alimentaire. | 30% |
| <p>Produits utilisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • approvisionnement en produits locaux (Gaspésie). | 15% |
| <p>Expérience :</p> <ul style="list-style-type: none"> • provenance et formation de l'équipe du restaurateur ; • expérience en restauration ; • expertise en cuisine. | 10 % |
| <p>Éco-conscience :</p> <ul style="list-style-type: none"> • gestion des matières résiduelles et recyclables, notamment la disposition des matières résiduelles ; • choix de contenants et de couverts écoresponsables. | 15% |
| <p>Esthétique de l'unité mobile de restauration :</p> <ul style="list-style-type: none"> • affichage ; • habillage graphique de l'unité-mobile de restauration. | 15% |
| <p>Qualité du dossier de candidature :</p> <ul style="list-style-type: none"> • qualité de présentation et du contenu. | 5% |
| <p>Entreprise locale</p> <ul style="list-style-type: none"> • personne ayant son lieu de résidence sur le territoire de la Ville de Percé (10 %) ; • personne ayant son lieu de résidence sur le territoire de la MRC du Rocher-Percé (5 %). | 10 % |
| Note de passage : 70 % | |