



APPEL A CANDIDATURES

**POUR L'INSTALLATION D'UN CAMION DE RESTAURATION
RAPIDE AMBULANT SUR LE TERRITOIRE DE LA COMMUNE DE
SAINT-ANDRE-DE-CUBZAC**

VALANT CAHIER DES CHARGES

Date de limite de réception des dossiers de candidatures :

Le 20 mars 2024

I- Objet du cahier des charges

Compte tenu de l'ordonnance n°2017-562 du 19 avril 2017 et de l'article L2122-1-1 du Code général de la propriété des personnes publiques, relatifs aux obligations de publicité et de mise en concurrence applicables à certaines autorisations d'occupation du domaine public,

Le présent cahier des charges a donc pour objet la définition des conditions d'exécution de la mise en concurrence de commerces ambulants de bouche (dits Food Truck), pour la saison estivale de 2024 (de juin à octobre) à destination des usagers sur le site du **Port de Plagne à Saint-André-de-Cubzac, 33240.**

Afin d'offrir une restauration rapide et de qualité aux usagers, la commune de Saint-André-de-Cubzac souhaite implanter une offre de restauration rapide ambulante professionnelle adaptée, de type snacking et d'apéritif : sandwich, hot dog, croque-monsieur, frites, chips, salades, crêpes, gaufres, confiseries et boissons de tout type, planches de charcuterie et de fromage....

La Commune souhaite que cette offre soit variée afin de proposer de la restauration « sur le pouce » pour le déjeuner, une collation pour le goûter (boissons softs et grignotage) et des boissons alcoolisées pour l'apéritif des adultes. Ainsi l'ensemble des promeneurs pourront y trouver un intérêt quelque soit l'heure de la journée. En effet, il est considéré que plusieurs foodtrucks puissent être retenus sur des journées complémentaires pour se relayer sur la période dont la présence sera obligatoire de 17h à 21h30.

L'objectif de la consultation est la délivrance d'un **permis de stationnement** (autorisation d'occupation temporaire) en faveur du(des) commerçant(s) retenu(s). Cette autorisation sera délivrée pour la période estivale définie ci-après, entre la commune de Saint-André-de-Cubzac et le(s) candidat(s) retenu(s) à l'issue de la sélection.

Le parking du Port de Plagne étant la propriété de la Commune, il est précisé que pour des motifs d'intérêt général ou dans le cadre d'évènements, l'emplacement est susceptible, en cours d'autorisation, d'être provisoirement ou définitivement déplacé à proximité ou supprimé.

La Commune se réserve aussi le droit d'autoriser, dans le cadre de certaines manifestations la venue d'autres camions restaurants dans le but d'étendre les prestations proposées.

II- Rappel

Le commerce ambulant est une activité non sédentaire, pratiquée par un commerçant ou un artisan hors de l'établissement principal ou sur la voie publique (halles, marchés, foires, fêtes, abords de route...). Il est réglementé et nécessite diverses autorisations.

III- Maitre d'ouvrage

La Mairie de Saint-André-de-Cubzac, représentée par son Maire, Mme Célia MONSEIGNE, et sise 8 place Raoul Larche, 33240 Saint-André-de-Cubzac.

IV- Organisation et fonctionnement de l'occupation privative

L'emplacement est situé : parking du Port de Plagne, 33240 Saint-André-de-Cubzac (voir plan joint).

L'exploitation de l'emplacement pourrait s'effectuer du vendredi 14 juin au dimanche 13 octobre 2024.

Le restaurateur ambulant pourra être présent sur son emplacement :

- Du vendredi au dimanche de 11h à 21h30 en juin, septembre et octobre ;
- Du lundi au dimanche de 11h à 21h30 en juillet et août.

La Commune souhaite la présence d'un restaurateur ambulant a minima du vendredi au dimanche.

La présence du restaurateur ambulant est obligatoire de 17h à 21h30. Il pourra démonter son installation jusqu'à 22h00. Chaque restaurateur pourra choisir son amplitude horaire – tout en informant la mairie – mais devra respecter cette obligation.

Afin de prendre en compte les obligations du(des) commerçant(s) retenus(s) et pour répondre au mieux aux besoins de la Commune, cette dernière souhaite créer un planning. A ce titre, les candidats devront **préciser leurs disponibilités et s'engager à les respecter** si leur candidature est retenue.

En cas de proposition de différents restaurateurs pour les mêmes jours, c'est celui qui correspondra le plus aux critères de sélection qui sera retenu (cf VII page 6).

La surface mise à disposition est de : 60 m² à 80 m² maximum.

Sur l'emprise, l'attributaire est autorisé :

- A stationner un véhicule commercial et éventuelle remorque, de type camion de restauration ambulant.
- A installer des tables et chaises, mange debout et parasols **dans la limite de l'espace qui lui est attribué.**
- A implanter **uniquement sur place** enseigne et publicité signalant l'activité objet du permis et sans gêner la circulation.

Une activité de restauration buvette/ snacking est autorisée. La vente de boissons non alcoolisées, de vin et de bières à consommer sur place est autorisée.

L'installation doit être mobile.

La commune s'engage à prendre en charge le raccordement électrique.

A noter que, les projets de camion de restauration ambulant des candidats devront respecter les principes suivants :

- Le véhicule utilisé devra être compatible avec le gabarit des emplacements proposés et souhaités,
- Il est interdit de tracer au sol l'emplacement et de poser des affiches publicitaires,
- Le camion de restauration ambulante ne devra en aucun cas engendrer de gênes tant au voisinage que pour l'accès des personnes sur le domaine public qui doit demeurer libre. Il doit, de plus, s'engager à libérer l'emplacement à l'issue du créneau horaire,
- L'emplacement n'étant pas desservi en gaz et en eau, le restaurateur ambulant pourra faire une demande d'installation de compteurs provisoires auprès d'ENEDIS et auprès de la SOGEDO pour l'eau, si ce dernier ne dispose pas de structure ambulante autonome.
En revanche, **il devra être intégralement autonome pour l'évacuation des eaux usées et le gaz.** Ne sera toléré aucun rejet d'eaux usées et autres substances sur le domaine public et plus particulièrement dans la Dordogne se situant à proximité.
- Le site ne disposant pas de bennes à ordures spécifiques, le restaurateur ambulante devra assurer la collecte de ses déchets de fonctionnement et mettre à disposition de ses clients des poubelles dédiées.
L'ensemble des déchets produits par l'exploitant sera évacué par ses soins vers les lieux prévus à cet effet. L'emplacement devra être laissé propre et sans détritus à l'issue du créneau horaire, le restaurateur repartira impérativement avec tous les déchets liés à son activité.
- Le restaurateur ambulante devra être en mesure d'informer la mairie du lieu de stockage des aliments, une fois l'électricité coupée et le camion remis. Il devra respecter la chaîne du froid,
- Les équipements devront constamment être conformes avec les normes et les règlements en vigueur et l'occupant fournira à l'administration les attestations annuelles de conformité nécessaire à l'exploitation,
- L'occupant fournira les attestations d'assurance annuelles relatives à son activité. Il contractera toutes les assurances nécessaires pour garantir son matériel et denrées en cas de sinistre ou de vol.

L'emplacement étant situé en bord de Dordogne et donc en zone inondable, l'occupant est tenu de surveiller lui-même les horaires, coefficients de marées et autres données météorologiques, notamment en cas de crue, forte marée ou autre événement climatique annoncé. En effet, en cas de phénomènes naturels entraînant l'inondation du site, l'activité est interdite sur le site et la commune ne pourra être tenue responsable de quelconque dommage.

Si un phénomène naturel entraînant l'inondation du site, survient pendant l'activité courante du restaurateur ambulante, la commune ne pourra en aucun cas être tenue responsable de quelconque sinistre, dommage matériel et financier ou perte de matériel.

De manière générale il revient à l'occupant de surveiller et anticiper la survenance des phénomènes naturels sur le site (marées, vents violents etc).

V- Modalités contractuelles et tarifaires

La période d'autorisation d'occupation temporaire par le(s) Food Truck sélectionné(s) est : du 16 juin au 15 octobre.

Conformément à la délibération du conseil municipal en date du 4 décembre 2023, la redevance est calculée ainsi :

- Surface utilisée par le véhicule : 1,60€ TTC /ml/jour
- Surface de la terrasse : 3.30€/m²/mois

Exemple : vous avez un camion de 5ml, vous vous engagez à venir les vendredis, samedis et dimanches de juillet (soit 12 jours) et que vous avez une terrasse de 60 m², cela vous fait une redevance de 96 € (1.6*5*12) pour le véhicule et 198 € (3.30*60*1) pour la terrasse soit un total de 294 €.

Le restaurateur s'acquittera d'une redevance annuelle, elle devra être acquittée à compter de l'émission d'un titre de recette établi par la ville et recouvré par la trésorerie.

Le permis de stationnement pourra être renouvelé deux fois pour la même durée, sur décision expresse de la commune.

Le permis de stationnement pourra être dénoncé avant son terme par courrier recommandé avec préavis de 15 jours par l'occupant.

Le permis de stationnement pourra être dénoncé avant son terme par simple courrier recommandé par la commune en cas de non-respect par l'occupant des termes du présent cahier des charges ou de tout autre motif tiré de la protection du domaine public ou de l'intérêt général.

Obligations de l'occupant :

L'Occupant est tenu de respecter le présent cahier des charges.

L'Occupant prend les lieux dans l'état où ils se trouvent lors de l'entrée en jouissance ; il s'engage à assurer le nettoyage du site mis à sa disposition après chaque occupation quotidienne et à ne rejeter aucun déchet sur le site.

L'Occupant s'engage à prendre à sa charge la remise en état, en cas de dégradation du site liée à son activité.

Il est rappelé que le restaurateur ambulant doit être intégralement autonome pour l'évacuation des eaux usées et le gaz.

L'Occupant doit laisser les représentants de la Commune, ou toute personne mandatée par elles, intervenir, chaque fois que cela est nécessaire, pour l'entretien et la sécurité des lieux.

L'Occupant doit jouir des lieux de manière respectable et ne commettre aucun abus de jouissance susceptible de nuire à leur sécurité ou d'engager la responsabilité de la Commune envers les tiers. L'Occupant devra veiller à respecter la tranquillité du visionnage (éviter toute musique d'ambiance, cris etc).

L'Occupant déclare avoir obtenu toutes les autorisations préalables et nécessaires en matière de vente ambulante auprès des instances compétentes.

L'Occupant s'engage à se conformer à la législation en vigueur en vue du maintien de l'ordre, de l'hygiène publique et de la salubrité des denrées alimentaires.

L'Occupant s'acquittera du montant de la redevance d'occupation selon les conditions définies à la présente convention.

L'Occupant s'engage à informer la Commune chaque fois qu'il ne pourra être présent et d'en apporter la justification. A défaut de justification, la redevance prendra en compte la présence du restaurateur.

VI- Dépôt et validité des candidatures

Les dossiers de candidatures seront à déposer à l'accueil de la Mairie, pendant les horaires d'ouvertures (dans ce cas, enveloppe fermée avec inscrit « candidature restaurateur ambulant » **ou** par mail : marches.publics@saintandredecubzac.fr avec pour objet « candidature restaurateur ambulant »).

Eléments du dossier de candidature :

1.Volet administratif :

- La fiche de candidature et le planning annexé
- Le présent cahier des charges, signé et paraphé
- Un CV, et une lettre de motivation
- Copie de la carte d'identité de la personne physique par laquelle l'emplacement est demandé
- Justificatif du statut de commerçant ambulant (carte)
- Extrait de Kbis de moins de 3 mois à la date du dépôt de la candidature
- Attestation sur l'honneur du candidat certifiant qu'il est en règle avec ses obligations en matière fiscale et sociale
- Une attestation d'assurance en responsabilité civile se rapportant à l'exercice d'activités non sédentaires, en cours de validité
- Copie du certificat d'immatriculation et du justificatif d'assurance du véhicule professionnel
- Déclaration sur l'honneur attestant que le candidat n'a pas fait l'objet d'une procédure de contravention de grande voirie.
- Le chiffre d'affaires de l'année précédente si le commerce ambulant a eu une activité.
- Copie des qualifications, certifications ou attestation de formations suivies.

2.Présentation du projet :

- Descriptif du véhicule de restauration ambulante – photos/ plans de l'infrastructure de vente permettant d'apprécier les dimensions et ses qualités esthétiques

- Une notice synthétique rappelant les obligations de l'occupant en matière d'hygiène et de sécurité du restaurateur ambulancier
- Une note expliquant le concept proposé par le commerçant. Le texte devra comporter le détail des produits et des menus proposés en y intégrant les prix et en indiquant les fournisseurs choisis par le candidat. Il y présentera aussi l'organisation de l'activité sur l'emprise domaniale.
- **Un planning de ses disponibilités : jours et heures ;**
- **La carte des denrées et boissons proposées ainsi que leur prix ;**
- Une note sur la gestion des déchets et la prise en compte des aspects écologiques dans son activité (types d'emballages choisis etc).

Seuls les candidats disposant d'une infrastructure de vente dédiée et mobile seront admissibles à l'appel à candidature. Aucun équipement, stand ou infrastructure de vente supplémentaire ne sera autorisé.

Parmi les principaux équipements admissibles :

- Camion/camionnette autonome ou semi autonome
- Remorque aménagée et autonome ou semi autonome
- Roulotte aménagée et autonome ou semi autonome

Seul le matériel professionnel destiné à la vente ambulante de denrées alimentaires pourra être admis. Les installations devront répondre à des garanties de sécurité stricte, notamment dans le cas où du matériel de cuisson sera utilisé. Dans le cas où la cuisson au gaz serait utilisée, le pétitionnaire devra en permanence vérifier la date de péremption du tuyau d'alimentation. Il devra disposer d'un extincteur adapté au risque.

Un soin particulier devra être accordé à l'esthétique de l'infrastructure de vente : l'objectif étant de proposer une offre attractive pour les usagers.

VII- Critères de sélection

Les dossiers des candidats seront évalués et notés sur la base des critères suivants :

- Qualité et diversité de l'offre culinaire ou alimentaire proposée /25
- Originalité et soin de l'installation /20
- Politique de prix accessible /15
- Prise en compte des aspects écologiques et/ou environnementaux (gestion des déchets, emballage recyclable, empreinte carbone, circuits courts etc...)/15
- Compétences, références, moyens et expériences du candidats /10
- Qualité générale, complétude et clarté du dossier /10
- Autres propositions du candidats /5

Date limite de réception des candidatures :

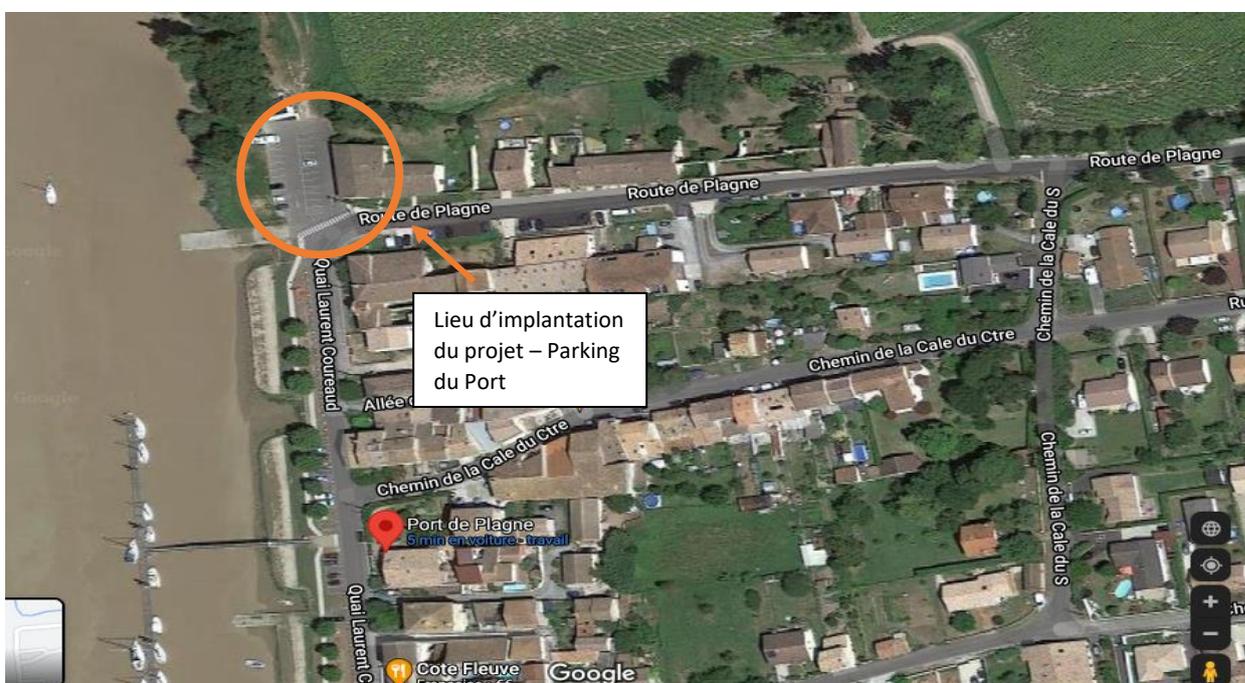
Le 20 mars 2024

NB : les candidatures réceptionnées après la date précitée ne seront pas examinées.

PLANS D'IMPLANTATION DU CAMION DE RESTAURATION RAPIDE AMBULANT

APPEL A CANDIDATURE

Vue générale du site du Port de Plagne :



Vue du Parking du Port de Plagne – lieu d'implantation du camion de restauration rapide ambulante



Délimitation de l'emplacement :

