Aimargues – Aubord – Beauvoisin – Le Cailar - Vauvert

Food Trucks – Cahier des charges

PREAMBULE

Le présent cahier des charges a pour objet de définir la mise en concurrence de candidats et de fixer les conditions dans lesquelles le candidat désigné par la Communauté de communes de Petite Camargue (CCPC) en tant que «Preneur» est autorisé à occuper à titre précaire et révocable, un emplacement de vente ambulante permettant l'exploitation commerciale d'un commerce de bouche (dit Food Truck).

Cet appel à candidature permet à chaque candidat de formuler des propositions au regard du présent cahier des charges et des critères définis à l'article VI.Les critères de sélection des offres exposés ci-après permettront de garantir un égal traitement des candidats potentiels.

Il vise également à informer les opérateurs économiques exploitant un camion de restauration de la procédure de sélection mise en œuvre par la Communauté de communes de Petite Camargue, conformément aux dispositions de l'article L. 2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques (CG3P).La Communauté de Communes met en effet à la disposition du Preneur un espace délimité sur le domaine public.

I-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, rues, abords des routes...). Il est réglementé et nécessite diverses autorisations.

II-ORIENTATIONS ET OBJECTIFS

L'objectif est de créer un espace d'innovation autour de l'offre culinaire.
Une attention particulière sera portée aux offres comprenant:
-Produits issus de l'agriculture biologique
-Mode de production et de distribution innovant
-La saisonnalité des produits

-La carte et les prix proposés
-La variété des produits

La prestation devra offrir:
-une offre alimentaire de bonne qualité gustative, issue de circuits courts ;
-soin et originalité accordés aux installations («Food trucks», triporteurs...).

La prestation proposée devra offrir à la clientèle une qualité et un confort de consommation:
-Respect de la réglementation (hygiène, occupation du domaine public...) liée aux activités de vente et transformation de denrées alimentaires;
-Qualité de prestation et de service à la clientèle;
-Politique de prix cohérente...;

Par ailleurs, le preneur s'engage à exercer son activité pendant une durée de 2 mois : du 1er juillet au 31 août 2021. Il sera amené à être présent sur le site au moins 2 jours dans la semaine pour assurer le service du midi et du soir si possible.
Le preneur sera tenu à respecter un planning, en cas d'absence, aucun remboursement ne pourra être demandé.

Horaires de présence :
Midi : 11H à 15h
Soir : 18H30 à 23H

III-CONDITIONS D'ADMISSIBILITE

1-Composition administrative et dépôt du dossier de candidature
Chaque demande doit se faire au moyen d'un dossier complet déposé auprès de l'autorité administrative compétente, en l'occurrence, M. le Président.

2-Présentation du projet
Le projet sera décrit dans le dossier de candidature en annexe 3.

3-Présentation de l'infrastructure de vente
Seuls les candidats disposant d'une infrastructure de vente dédiée, autonome en approvisionnement d'eau et mobile seront admissibles. En effet, aucun branchement d 'eau portable sera mise à disposition par la CCPC, le camion devra être équipé en conséquence.
En revanche, l'emplacement est équipé d'un branchement électrique, qui sera mis à disposition des occupants.
Aucun équipement, stand, ou infrastructure de vente ne pourra être mise à disposition des commerçants par la CCPC.

Parmi les principaux équipements admissibles:
-Camion/camionnette;
-Triporteur ou vélo aménagé;
-Remorque aménagée;

-Roulotte aménagée;

Le dossier devra obligatoirement comporter des photos et/ou des plans de l'outil de vente permettant d'apprécier ses dimensions et ses qualités esthétiques.

Les infrastructures de vente devront obligatoirement permettre de protéger les denrées alimentaires des souillures, lors du transport jusqu'à l'emplacement attribué.

L'installation devra permettre de garantir que la chaîne du froid et/ou du chaud sera strictement respectée.
Les produits vendus et le matériel devront respecter toutes les normes sanitaires, d'hygiène et de salubrité afférentes à la commercialisation de produits alimentaires.

En cas de plaintes ou de recours, des clients ou des autorités sanitaires, la responsabilité des commerçants sera totalement engagée et leur autorisation d'occupation du domaine public immédiatement révoquée.

SEUL LE MATERIEL PROFESSIONNEL DESTINE A LA VENTE AMBULANTE DE DENREES ALIMENTAIRES POURRA ETRE ADMIS.

Les installations devront répondre à des garanties de sécurité strictes, notamment dans le cas où du matériel de cuisson serait 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.

L'équipement de cuisson devra être situé en arrière du banc de vente ou prévoir une protection efficace.

Pour finir, un soin particulier devra être accordé à l'esthétique de l'infrastructure de vente: l'objectif étant de proposer une offre attractive pour la population.

4. Prescriptions techniques particulières

L'implantation du stand de vente à emporter se fera hors de la circulation des véhicules et ne devra pas apporter de gêne à l'activité d'autres personnes.

Aucune publicité ni préenseigne ne pourra être implantée sur le domaine public, à l'exception de l'enseigne signalant l'activité qui sera positionnée sur le stand provisoire.

L'aire de stationnement occupée et ses abords devront toujours être maintenus dans un parfait état de propreté.

Les détritus dispersés sur l'aire d'arrêt seront ramassés et évacués dans les containers situés à proximité.

IV-MOYENS HUMAINS ET MATERIELS

Pour être recevable le dossier devra également présenter et lister:

Les moyens matériels et humains nécessaires et adaptés à l'exercice de l'activité, ceci dans le strict respect de la législation applicable en matière d'hygiène, de protection des populations, et de droit du travail.

Ainsi, le prestataire devra avoir préalablement rempli l'ensemble des obligations administratives applicables aux activités de restauration et de vente au détail de denrées alimentaires: déclarations à la Direction Départementale des services vétérinaires, formation des employés, respect de la législation en matière de concurrence, consommation et de répression des fraudes (réglementation des prix, débit de boisson...).

Il devra préciser dans le dossier s'il exploitera le point de vente seul ou avec des employés, dans ce cas, le nombre de salariés devra être indiqué dans le dossier. Toutes les déclarations préalables et obligatoires à l'embauche devront avoir été réalisées par l'exploitant.

V- CONSTITUTION DE L'OFFRE DU CANDIDAT

1. Visite des lieux

Il est conseillé aux candidats, avant la remise de leurs offres, de visiter le site. La CCPC n'organisera pas de visite.Les candidats restent donc libres de leur visite.

2. Constitution du dossier de candidature par le Preneur

Le candidat pourra retirer un dossier de candidature par mail ou sur le site internet de la communauté.

Il est invité à **remplir les annexes 1,2 et 3** et à fournir les documents suivants :

☐ Une copie des inscriptions au registre des métiers, au registre du commerce et des sociétés (KBis…)

☐ Une copie de la carte de commerçant non sédentaire ;

☐ Un cerfa de déclaration d'activité concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale

☐ Une copie de la carte grise et attestation de contrôle du véhicule ;

☐ Une copie du contrat d'assurance ou attestation d'assurance pour la période d'exploitation concernée ;

☐ Une photo du véhicule FoodTruck : intérieur et extérieur ;

☐ Le dossier de candidature complété ;

☐ La convention signée.

VI - Critères d’appréciation

Les propositions des candidats seront analysées par une Commission ad hoc sur la base des critères au regard des critères d’appréciation suivants :

- La qualités des produits : saisonnalité, circuit court, variété (30 %)
- La carte et les prix proposés (30 %)
- L’esthétisme du Food Truck (20 %)
- Les moyens humains et matériels (20%)

Dossier de candidature

EXPLOITATION D'UN EMPLACEMENT DE VENTE AMBULANTE SUR LE DOMAINE PUBLIC DE LA COMMUNAUTE DE COMMUNES DE PETITE CAMARGUE POUR UNE ACTIVITÉ DE RESTAURATION DE TYPE «FOOD TRUCK»

Communauté de communes de Petite Camargue
Juin 2021

Cette demande doit être complétée après avoir pris connaissance du cahier des charges qui a pour objet de définir les conditions d'exploitation de l'emplacement de vente ambulante situé Rond-point des Plages, entre la RD 979 et la RD 6572 pour une activité de restauration de type «food truck» sur le domaine public de la Communauté de Communes de petite Camargue .

ANNEXE 1 -DEMANDE D'EXPLOITATION COMMERCIALE SUR LE DOMAINE PUBLIC

LE PRENEUR

Nom.....

Prénom.....

Né(e)le.....A.....

Domicilié à :

Adresse.....

Code postal : .....Commune .....

Tel :.....

E-mail : .....

Agissant en sa qualité de gérant propriétaire.

Autre(précisez) .....

LA SOCIETE

Forme juridique.....Nom commercial.....

Inscrite au Registre du commerce et des sociétés de.....

SIRET.....

Siège social :

Adresse.....

Code postal : .....Commune .....

Représenté par (si différent du Preneur) :

Nom.....Prénom.....

Tel : .....

E-mail : .....

Sollicite de Monsieur le Président l'autorisation d'occuper le domaine public de la Communauté de communes de Petite Camargue.

LE FOOD TRUCK

Nom : .....

Surface occupée par le camion : .....m^2

Surface occupée par la terrasse : .....m^2

Alimentation nécessaire en électricité : .....(ampère, volt)

Annexe 2 : Planning de présence souhaité :

Jour de la semaine(à préciser ci-dessous)						
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
☐ Midi ☐ Soir ☐ Midi et soir	☐ Midi ☐ Soir ☐ Midi et soir	☐ Midi ☐ Soir ☐ Midi et soir	☐ Midi ☐ Soir ☐ Midi et soir	☐ Midi ☐ Soir ☐ Midi et soir	☐ Midi ☐ Soir ☐ Midi et soir	☐ Midi ☐ Soir ☐ Midi et soir

Annexe 3 : Réponse au cahier des charges réglementaires

3.1 – Qualité des produits proposés :

3.2 – Moyens humains et matériels :

3.3 – Esthétique :
Veuillez préciser les dimensions du Food Truck(... mètres de long sur ... mètres de large) et joindre des photos/croquis de l’installation.

3.4 – Économique/Carte et prix proposés :

☐ Je certifie avoir pris connaissance du cahier des charges qui a pour objet de définir les conditions d'exploitation de l'emplacement de vente ambulante situé Rond-point des Plages, entre la RD 979 et la RD 6572 à Aimargues (30) pour une activité de restauration de type «food truck» sur le domaine public de la Communauté de communes de Petite Camargue.

A Vauvert, le .....

Pour	Pour la Communauté de communes
	de Petite Camargue :
L’occupant,	Le Président