

Règlement de l'appel à projets

RESTAURATION AMBULANTE DANS LE CADRE DE LA SAISON ESTIVALE SUR LE PARC DE LA FILHOLE

Recherche d'un restaurant ambulant en vue de la création d'un point de restauration non sédentaire durant la période estivale du 21 mai 2016 au 2 octobre 2016, sur le parking de La Filhole. Ce lieu naturellement privilégié accueille un public familial pour lequel la municipalité souhaite développer les animations sportives, plage, jeux pour enfants.



Le présent document présente le déroulement de la procédure et les modalités d'analyse des candidatures.

DATE LIMITE DE REMISE DES PROJETS 25 AVRIL 2016

Article 1^{er} : Identification de la collectivité organisant l'appel à projets

Article 2 : Objet et contexte de l'appel à projets

Article 3 : Obtention des documents de l'appel à projets

Article 4 : Modalités de transmission des candidatures

Article 5 : Critères de sélection des candidatures

Article 6 : Critères de sélection des projets

Article 7 : Signature de la convention avec le candidat retenu

Article 8 : Cahier des charges

Article 9 : La redevance

Article 10 : Renseignements administratifs et techniques

Art 1 : Identification de l'organisateur de l'appel à projets

L'appel à projet est organisé par la ville de Marmande - sise Hôtel de Ville place Clemenceau 47207 Marmande Cedex - propriétaire du parking de la Filhole et représentée par son maire Daniel BENQUET.

Art 2 : Objet et contexte du projet

Le présent appel à projet a pour objet la signature d'une convention d'occupation du domaine public portant sur l'exploitation d'une activité de restauration non-sédentaire sur le parc de la Filhole. Le site est un lieu de promenade, d'exposition et d'activités artistiques et sportives, détente et animations pour les enfants, sur les berges de la Garonne. La Ville de Marmande propose à un professionnel de la restauration d'occuper à des fins privatives le domaine public sous réserve du respect des conditions fixées par le cahier des charges et notamment le paiement d'une redevance. Le commerce ambulant est réglementé et nécessite diverses autorisations qui seront à demander par le prestataire auprès de la commune.

Des mesures préalables de publicité et de mise en concurrence sont donc mises en place. La procédure respecte le principe d'égalité de traitement des candidats.

Art 3 : Obtention des documents de l'appel à projets

L'ensemble des documents de l'appel à projets est en accès libre sur le site de la ville de Marmande.

Art 4 : Modalités de transmission des candidatures

Toutes attestations prouvant la formation et l'expérience du candidat en matière de restauration non sédentaire, à savoir :

- o Une lettre de candidature au projet
- o Une présentation sommaire du candidat et de son expérience en la matière
- o L'extrait du Kbis
- o La liste des produits proposés à la vente et les tarifs pratiqués
- o La copie de l'attestation d'assurance
- o Une présentation en 2 pages du projet de restauration avec photos si possible.

Les candidatures doivent être adressées au plus tard le 25 Avril 2016.

Art 5 : Critères de sélection des candidatures

- o Conditions d'éligibilité des projets :

Les candidatures seront analysées selon les critères

- o Expérience du candidat
- o Conformité du projet de restauration aux orientations de la municipalité définies dans le cahier de charges

Art 6 : Critères de sélection du projet

Afin de choisir le projet, les critères suivants seront examinés :

- o Qualité des produits proposés à la vente
- o Qualité d'accueil du public
- o Respect des règles d'hygiène et de sécurité

Art 7 : Sélection du candidat retenu

La ville de Marmande arrête le classement des candidatures et désigne le candidat avec lequel elle passera une convention d'occupation temporaire du domaine public.

Les candidats évincés en seront informés.

Abandon de la procédure

La Ville de Marmande peut décider de ne pas donner suite à la procédure. Dans ce cas, les candidats ne peuvent pas prétendre à une indemnisation ou un dédommagement.

Art 8 : Cahier des charges

8-1: Prestation alimentaire

Le porteur de projet devra assurer un service de restauration légère :

- o Sur la durée de la période du 21 mai au 15 juin et du 8 juillet au 02 octobre 2016, midi et soir et en après-midi pour le service buvette et produits sucrés.

Les propositions doivent porter :

- o Sur l'assemblage ou la transformation des produits à bord de l'infrastructure de vente par l'exploitant et son équipe. Des produits simples sont recommandés, type salades, frites, tartines, préparations légères chaudes à condition de respecter les normes de la chaîne du chaud et froid. Aucune préparation industrielle n'est autorisée
- o Sur la traçabilité des produits et si possible des produits locaux
- o Sur la conservation des aliments dont les documents sont fournis en annexe (les glaceries non professionnelles ne sont pas autorisées)
- o Les grillades sont autorisées sur des plaques chauffées au gaz; les pâtisseries, glaces et sorbets doivent être de fabrication artisanale.

8-2: Aspect général de l'installation

Le candidat retenu sera invité à installer son restaurant ambulant **sur la partie haute du parc de La Filhole, à proximité des accès à l'eau et à l'électricité et des sanitaires publics** de façon à être visible par l'ensemble des promeneurs se dirigeant vers les entrées du parc.

- o L'aspect extérieur de l'infrastructure devra être soigné par un habillage professionnel. Le porteur de projet aura son propre équipement stand, équipement de cuisson et de froid, terrasse avec chaises, tables, parasols et plantes.
- o La sécurité des installations sera testée, le respect de l'environnement sonore est exigé
- o L'entretien de l'espace loué au porteur de projet sera entretenu par ses soins.

8-3: Les prix

- o Les prix présentés seront accessibles à un public populaire. Le porteur de projet affichera les prix de façon à être visibles par l'ensemble de la clientèle.

8-4: Le service

- o Le porteur de projet pourra utiliser des serviettes, verres, assiettes et barquettes en carton dans le strict respect des règles d'hygiène.

8-5 : Le personnel

- o Le personnel devra être suffisant et adapté aux besoins dans le strict respect de la législation en matière d'hygiène, de protection des populations et du droit du travail. La Ville de Marmande développe les animations sur le Parc de la Filhole pour attirer un public de plus en plus important.

8-6 : La logistique

- o Le candidat retenu pourra stationner un véhicule frigorifique à proximité du lieu de vente et de restauration. Il devra déclarer la puissance électrique nécessaire pour l'ensemble de son équipement qui sera listé. Il devra également déclarer les dimensions du camion frigorifique, du stand et de la terrasse.

La ville de Marmande fournira un branchement électrique approprié à l'activité contre la somme forfaitaire de 60 €, une arrivée d'eau pour les besoins de l'activité et notamment l'installation d'un lave-main.

La Ville de Marmande fournira deux containers qui seront vidés régulièrement par le service environnement de Val de Garonne Agglomération.

8-7 : La signalétique

- o La ville de Marmande s'engage à communiquer sur l'ensemble des activités qui auront lieu sur le parc de la Filhole entre le 21 mai et le 02 octobre 2016. Cependant le porteur de projet pourra signaler son activité par des panneaux d'information à proximité du lieu de restauration et à l'entrée du parc.

Art 9 : La redevance

Le porteur de projet s'acquittera d'une redevance **de 10 euros par jour**, par jour d'exploitation, entre le 21 mai et le 15 juin et le 8 juillet et le 02 octobre 2016. La redevance sera payable à terme chaque fin de mois, au Trésor Public.

Toute journée d'absence non justifiée par un cas de force majeure et intempéries coûtera 10 € de pénalité en sus de la redevance journalière.

L'interruption d'activité entre le 15 juin et le 8 juillet est due à l'organisation du festival Garorock qui occupe l'ensemble du parc de la Filhole et du parking de La Filhole.

Art 10 : Renseignements administratifs et techniques

Les candidats peuvent obtenir des renseignements complémentaires d'ordre administratifs et techniques auprès de Fabien Calmel, jusqu'à la date dépôt de dossier.

Tel : 05 53 93 47 12

Mail : fcalmel@mairie-marmande.fr