



Appel à projet :

Commerces non sédentaires / Food Truck Commune de Gières

Date limite de remise des propositions :

VENDREDI 20 NOVEMBRE 2020 à 15H30

**Période d'occupation à partir de :
DÉCEMBRE 2020**

❖ TYPE DE DOCUMENT

Invitation à soumettre une offre

❖ POUVOIR ADJUDICATEUR

Mairie de Gières

15 rue Victor Hugo 38 610 Gières

Table des matières

.....	1
PRÉAMBULE.....	3
A. OBJET DE L'APPEL A PROJET.....	3
A.1 Description des emplacements.....	3
A.2 Modalités d'occupation.....	4
A.3 Régime juridique d'occupation.....	4
A.4 Durée de la mise à disposition.....	4
A.5 Obligations liées à l'occupation.....	4
A.6 Modalités financières.....	6
B. ORGANISATION DE LA CONSULTATION.....	6
B.1 Organisation générale de la consultation.....	6
B.2 Annexe.....	8
C. DOCUMENTS A FOURNIR PAR LE CANDIDAT.....	8
C.1 Dossier administratif	8
C.2 Dossier technique.....	8
D. Demande de renseignements complémentaires.....	9

PRÉAMBULE

La Ville de Gières toujours soucieuse d'apporter un soutien actif à la prise en compte des initiatives écocitoyennes souhaite également prendre en compte les nouvelles attitudes alimentaires des usagers (circuits courts, alimentation biologique...). Ayant reçu par ailleurs de nombreuses sollicitations de la part professionnels, la commune envisage d'accueillir prochainement des activités de commerces non-sédentaires/ Food truck sur son territoire.

A. OBJET DE L'APPEL A PROJET

Le présent appel à projet vise à attribuer des emplacements à des commerces non sédentaires, pour une durée d'un an. Il entraînera avec les lauréats la conclusion de conventions d'occupation temporaire non constitutives de droit réel sur le domaine public de la Commune de Gières. Ces commerces auront pour usagers, non-seulement les salariés et résidents des quartiers, mais également les ouvriers et intervenants des chantiers ponctuels.

L'appel à projet est ouvert aux commerces de restauration non sédentaires, sur les plages horaires du midi (11h à 14h30) et du soir (18h – 20h30) le mercredi. Les candidats sont invités à se positionner sur les créneaux et les emplacements qu'ils souhaiteraient occuper (conformément aux emplacements décrits dans le présent document).

La mise en service de ces commerces non-sédentaires est prévue dès **décembre 2020** suite à la conclusion d'une convention d'occupation entre la Commune de Gières et le candidat.

A.1 Description des emplacements

La Commune de Gières autorisera les candidats sélectionnés, dans le cadre d'une autorisation temporaire d'occupation à occuper les emprises ci-dessous précisées.

Liste des sites (carte de localisation en annexe):

Localisation du site	Jours et horaires d'exploitation
Esplanade du 8 mai 1945	Le mercredi de 11h00 à 14h30
Esplanade du 8 mai 1945	Le mercredi de 18h00 à 20h30

A.2 Modalités d'occupation

Au terme du présent appel à projet, la Commune de Gières établira une proposition de mise à disposition par lieu et par jour de la semaine qui sera soumise aux candidats.

La répartition entre les emplacements sera effectuée de la manière la plus équitable possible dans le respect des critères de diversité de l'offre, d'accès technique et de disponibilité des camions.

Les candidats s'engagent à être présents sur les emplacements aux jours et horaires d'exploitation qui leurs seront attribués. Toute absence répétée pourra entraîner la rupture de l'autorisation d'occupation temporaire.

Les candidats devront respecter strictement les spécificités et contraintes techniques précisées dans l'article A.6 du présent règlement.

L'autorisation d'occupation temporaire prend effet au moment de sa signature par les parties.

Spécificités liées aux chantiers

La Commune de Gières pourra être amenée à temporairement modifier l'emplacement du Food Truck pour répondre à des contraintes de chantiers. Ces modifications se feront en concertation avec l'occupant et en veillant au maintien de la commercialité de l'emplacement.

La Commune de Gières ne pourra être tenue responsable des contraintes et inconvénients potentiels liés aux chantiers en cours ou à venir.

A.3 Régime juridique d'occupation

Les espaces mis à disposition appartiennent au domaine public de la Commune de Gières. Par conséquent, l'occupation fera l'objet d'une autorisation d'occupation temporaire non constitutive de droit réel.

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, [place publique...](#)). Il est réglementé et nécessite diverses autorisations.

L'autorisation d'occupation temporaire est soumise aux dispositions du Code général de la propriété des personnes publiques (CG3P) aux articles L2122-1 et suivants.

L'occupant sera tenu d'occuper lui-même et d'utiliser directement en son nom les biens et installations mis à sa disposition. La Commune de Gières se réserve le droit de contrôler le respect de la destination du domaine public faisant l'objet de la future convention.

A.4 Durée de la mise à disposition

L'autorisation d'occupation temporaire qui sera signée entre la Commune de Gières et chacun des candidats sélectionnés prendra effet à la signature pour **une durée de 1 an**. La Commune de Gières peut faire évoluer la convention ou la résilier.

A.5 Obligations liées à l'occupation

Entretien des espaces mis à disposition et hygiène

Le futur occupant prendra les espaces mis à disposition dans l'état où ils se trouvent, sans aucun recours possible contre la Commune de Gières pouvant astreindre, pendant toute la durée de la convention, à exécuter des réparations ou travaux.

L'occupant sera, par ailleurs, tenu de remettre en état le site après chaque plage de présence sur le site. En cas de non-respect par l'occupant de l'obligation précitée, la Commune de Gières procédera aux réparations et/ou opérations de nettoyage aux frais de l'occupant. Un titre exécutoire sera alors transmis à l'occupant pour la refacturation des interventions.

Pendant l'exploitation, si elle le juge nécessaire pour des raisons de sécurité ou de propreté générale du site, la Commune de Gières se réserve le droit de mettre en demeure l'occupant de faire nettoyer la zone qu'il est autorisé à occuper. Le site ne disposant pas de bennes à ordures dédiées permettant l'évacuation des déchets, l'occupant fera son affaire de l'évacuation de l'ensemble de ses déchets de fonctionnement. Aucun carton ni autre sac ne peut être entreposé à l'extérieur du camion et aucun espace déchets ne sera mis à la disposition des camions.

Une attestation de mise aux normes d'hygiène ou le dernier contrôle sanitaire en date sera aussi exigée par la Commune de Gières. Aucune candidature pour laquelle la Commune de Gières ne peut être convaincue des respects des normes hygiéniques ne sera retenue.

Structures

Seuls les structures ou matériels strictement indispensables à l'exploitation du lieu de vente sont autorisés sur le site.

Tous les dispositifs mis en place par les occupants pourront être vérifiés par la Commune de Gières, laquelle n'autorise pas le déploiement de mobilier pour consommation sur place.

Contraintes techniques et comptabilité

Seuls les candidats disposant d'une infrastructure de vente dédiée, autonome en approvisionnement d'eau, d'électricité et mobile seront admissibles.

Aucun équipement, stand, ou infrastructure de vente ne pourra être mise à disposition des commerçants par la Commune de Gières. Aucun branchement d'eau potable ne sera mis à disposition par la Commune de Gières. De plus, aucune évacuation pour eaux usées ne sera mise à la disposition de l'occupant.

L'occupant a interdiction de déverser ses eaux usées et bacs à graisse sur le site. Le non-respect de cette obligation constatée par les services de la Commune de Gières donnera lieu au paiement par l'occupant d'une pénalité, voire à la résiliation de la convention d'occupation temporaire en cas de manquements répétés.

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. Un système de traçabilité des matières premières devra être utilisé pour prouver l'origine des produits vendus et utilisés pour la fabrication de l'offre proposée.

Le matériel devra respecter toutes les normes sanitaires en vigueur (respect du plan de nettoyage...). 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 MATÉRIEL PROFESSIONNEL DESTINÉ A LA VENTE AMBULANTE DE DENRÉES ALIMENTAIRES POURRA ÊTRE 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.

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 pré enseigne 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.

L'occupant devra répondre à un critère de compatibilité technique de son véhicule, en tenant compte des contraintes des sites.

A.6 Modalités financières

Redevance

L'occupation temporaire du domaine public de la Commune de Gières sera consentie en contrepartie du versement d'une redevance qui tiendra compte des avantages de toute natures procurés à l'occupant, conformément aux dispositions de l'article L. 2125-3 du Code général de la propriété des personnes publiques.

Cette redevance sera payée chaque trimestre à terme à échoir.

Le prestataire se verra accorder le droit d'occuper le domaine public par arrêté municipal, après jugement des offres et sélections par une commission d'attribution.

Cette occupation du domaine sera accordée à titre précaire et révocable, uniquement pour la période définie en préambule de ce cahier des charges.

La Commune de Gières pourra résilier l'autorisation d'occupation du territoire sur l'espace public prévu dans le présent document en cas de :

- ▶ non-paiement de la redevance d'occupation du domaine public,
- ▶ non occupation de l'emplacement et du (ou des) créneau(x) attribué(s) sans information et accord de la Commune de Gières 8 jours avant,
- ▶ nuisances importantes et répétitives (sonores ou olfactives) ayant fait l'objet de plaintes,
- ▶ non-respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- ▶ non-respect du projet food-truck présenté lors de la candidature.

La non occupation d'un créneau sans information et accord de la commune de Gières 8 jours avant l'absence envisagée, ne lèvera pas l'obligation de paiement de l'emplacement et du (ou des) créneau(x) concerné(s). La renonciation anticipée a un emplacement est autorisée. Elle doit être faite par lettre recommandée reçue impérativement 1 mois avant date de départ envisagée. Le départ ne pouvant intervenir moins d'un mois après la réception de ladite demande. Tout emplacement laissé libre suite aux cas précités, peut être attribué à un autre Food-truck.

Pour les emplacements la redevance se définit comme tel : 11,24 € / m² / par mois, conformément à la délibération n°DEL055-18 du 25 juin 2018.

Dépenses de fonctionnement et d'investissements

L'occupant fera son affaire de l'ensemble des dépenses relatives à l'organisation et à la gestion de son activité.

Impôts, taxes et contributions

L'occupant supportera seul toutes les contributions, taxes et impôts de toute natures afférents à l'organisation et à la gestion de son activité.

B. ORGANISATION DE LA CONSULTATION

B.1 Organisation générale de la consultation

Remise des candidatures

Les candidats sont invités à transmettre leurs dossiers complets **avant la date limite de dépôt fixée en page de garde**, dans les conditions suivantes :

UNIQUEMENT PAR VOIE **ELECTRONIQUE** EN RAISON DU CONFINEMENT :

- **Par voie électronique à l'adresse suivante** : vanessa.vuattoux@gieres.fr

Le titre devra faire figurer la mention suivante « **CANDIDATURE FOODTRUCK** ».

L'envoi par voie électronique fera l'objet d'un mail en retour d'accusé réception. En l'absence de ce message dans les délais impartis la candidature sera considérée comme hors délais

Date limite de remise des candidatures

Seuls pourront être examinés les plis qui ont été reçus au plus tard aux dates et heure limites qui ont été fixées pour la réception des candidatures. Au-delà de ces dates et heure limite, les plis parvenus hors délai sont inscrits au registre des dépôts mais ne sont pas acceptés et sont retournés aux candidats sans avoir été examinés.

Critères d'évaluation des candidatures

A l'expiration du délai de réception des candidatures, et si le dossier est complet, les candidatures seront examinées sur le fondement des critères suivants, par ordre d'importance :

1. Impacts environnementaux	<ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation de matériaux durables, recyclés, recyclables ou compostables - La proposition de menus végétariens complets, proposant notamment des protéines végétales - L'utilisation de produits frais de saison, locaux, et si possible bio - Les efforts de sobriété et de minimisation de consommation énergétique - Le choix de circuits courts entre les points de vente, les fournisseurs et les laboratoires de préparation - La mise en place de consignes - L'acceptation de contenants fournis par les consommateurs et la mise en place de tarifs préférentiels pour cette pratique - La minimisation de la quantité de déchets et leur gestion - Le mode de production d'énergie et la gestion des nuisances occasionnées - Le recours à un véhicule propre
2. Adéquation avec le public	<ul style="list-style-type: none"> - La praticité de consommation pour les usagers - L'originalité de l'offre par rapport à celle déjà présente sur la commune - La mise en œuvre d'un protocole sanitaire adapté - La viabilité/durabilité économique du projet - L'effort porté sur le respect des exigences réglementaires
3. Qualité de la proposition	<ul style="list-style-type: none"> - La qualité des produits cuisinés proposés, frais et respectueux de la saisonnalité ; - L'originalité des recettes proposées ; l'innovation et la diversité culinaire - La traçabilité des produits - Distinctions et/ou prix et labels obtenus - Esthétique de la présentation et l'aspect du repas - L'absence d'allergènes majeurs

4. Prix	Les candidats devront préciser la gamme de prix proposée pour l'ensemble des produits, avec la présentation de menus types (coûts et contenus). Seront étudiés : <ul style="list-style-type: none">- La gamme de prix des différents plats avec rapport quantité/prix- Quantité prévue dans un menu type
----------------	--

La Commune de Gières se réserve le droit de ne pas donner suite à la consultation. Aucune indemnisation ne sera versée aux candidats, quelle que soit la suite donnée à leur proposition.

B.2 Annexe

- Visuel du site d'implantation

C. DOCUMENTS A FOURNIR PAR LE CANDIDAT

Le candidat fournira un dossier de candidature comprenant **OBLIGATOIREMENT** :

C.1 Dossier administratif

Une copie des documents suivants :

- Un extrait K-bis du Registre du Commerce et des Sociétés de moins de trois mois
- Carte permettant l'exercice d'une activité commerciale ou artisanale ambulante
- Attestation d'assurance responsabilité civile
- Photocopie de la carte d'identité du gérant de la société
- Cartes grises de l'ensemble des camions susceptibles de se rendre sur le site
- Attestation de formation d'hygiène et risques sanitaires
- Dernier contrôle d'hygiène en date (si disponible)
- Attestation / rapport de vérification par un bureau de contrôle agréé des installations du trucks et respect des normes de sécurité afférentes en cours (gaz, sécurité incendie...)
- « petite licence à emporter » pour la vente de boissons sans alcools.

C.2 Dossier technique

Un dossier permettant d'apprécier :

1/ L'intérêt du projet

Un texte d'au minimum 1/2 de page expliquant le concept proposé par le commerçant et les atouts qu'il représente dans le contexte giérois.

Tous documents relatifs à ses références professionnelles : lettre d'intérêt, plaquette de présentation, dossier de presse (si existant), photos de mise en situation, menus et prestations de prix, visuels des prestations proposées, adresse du site internet, page Internet et autres réseaux sociaux (si existant), et tous documents permettant de répondre aux critères d'évaluation indiqués ci-avant.

2/ Le respect des obligations liées à la vente ambulante de produits alimentaires en termes de :

- Conformité des équipements utilisés :

- ✓ Infrastructure de vente protégeant les denrées des souillures lors de leur transport et lors de leur exposition à la vente (protection vis-à-vis des intempéries et des clients) ;
- ✓ Utilisation de matériaux résistants et imputrescibles, lisses et pouvant être nettoyés et désinfectés efficacement pour contenir, transformer, cuire et vendre les produits ;
- ✓ Infrastructure de vente disposant d'un système hygiénique de lavage des mains (eau, savon, essuies main à usage unique) et pour le nettoyage du petit matériel.

- Qualité des denrées alimentaires proposées :

- ✓ Utilisation d'un système de traçabilité prouvant l'origine des matières premières utilisées
- ✓ Respect strict des dates limites de consommation (DLC) : conservation des étiquettes des produits entamés, des bons de livraison, des factures...

- Conservation des aliments :

- ✓ 63°C minimum pour tous les plats chauds ;
- ✓ 8°C maximum pour les autres denrées périssables, notamment beurre, fromages affinés ;
- ✓ 4°C maximum pour les produits à base de viande, lait cru ainsi que tout produit dont l'étiquetage précise une conservation entre 0 et 4°C ;
- ✓ 3°C maximum pour les plats cuisinés à l'avance ;
- ✓ - 18° C maximum pour les produits surgelés, notamment les glaces, crèmes glacées et les sorbets.
- ✓ + 4 °C maximum pour tout aliment d'origine végétale très périssable et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que les denrées végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante ; préparations froides non stables, les salades composées, végétaux crus prédécoupés et leurs préparations, jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5 ; produits décongelés ; produits non stables en distributeur automatique...
- ✓ Les températures des denrées doivent être vérifiées régulièrement : les ruptures de la chaîne du froid ou du chaud génèrent un risque pour le consommateur.

Dans tous les cas, le commerçant devra se reporter au Guide de bonnes pratiques d'hygiène correspondant à son activité et devra certifier par ailleurs que les renseignements fournis sont exacts.

D. Demande de renseignements complémentaires

Pour obtenir tout renseignement complémentaire d'ordre technique ou administratif qui leur serait nécessaire pour leur offre, les candidats devront faire parvenir leurs questions au moins cinq jours ouvrés avant la date limite de réception des offres, par mail à l'adresse suivante :

vanessa.vuattoux@gieres.fr

SITE D'IMPLANTATION DE FOOD TRUCK AU SEIN DE LA COMMUNE DE GIERES

