



AVIS DE PUBLICITE – VILLE D'ANGERS
En vue d'une occupation temporaire du domaine public
Cour des Greniers Saint-Jean
Dans le cadre du festival ANGERS PIANOPOLIS

Objet :

Après une première édition réussie l'an passé, le festival Angers Pianopolis sera de retour du mercredi 8 mai au dimanche 12 mai 2024. L'événement met à l'honneur le piano sous toutes ses formes, à travers des concerts gratuits et payants, en salle et en plein air. Il se déroule sur 5 jours et met également à l'honneur des sites patrimoniaux de la ville (programme détaillé sur www.angers.fr/pianopolis).

L'espace de restauration se trouve dans la cour des Greniers Saint-Jean située rue Gay Lussac quartier de la Doutre à Angers. Le présent appel à projet concerne l'occupation d'emplacements dédiés à l'installation de food-trucks/food-bikes et d'un glacier pour cet événement culturel en application de l'article L2111-1-1 du CGPPP et suivants.

Caractéristiques principales :

La Ville d'Angers met à disposition de l'occupant une surface dédiée à l'installation d'un food-truck (cuisine orientée vers des aliments à haut intérêt nutritionnel et bénéfiques pour la santé) dans la **cour des Greniers Saint-Jean, rue Gay Lussac à Angers**.

Cette occupation devra se faire dans le respect de l'emprise réservée aux autres installations ainsi qu'au passage réservé aux services de secours.

La mise à disposition est fixée sur 2 plages horaires, pour un food-truck proposant une cuisine orientée vers des aliments à haut intérêt nutritionnel et bénéfiques pour la santé :

- Samedi 11 mai 11h30 – 15h
- Samedi 11 mai 17h30 – 22h00

L'emplacement précis occupé pourra être modifié en cas de travaux d'urgence. L'occupant versera à la Ville d'Angers une redevance d'occupation du domaine public correspondant aux tarifs en vigueur. L'occupation peut être ponctuelle durant la période visée, en rotation avec différents occupants selon des modalités qui seront concertées en fonction du nombre de répondants.

Le mobilier et le matériel nécessaires à l'exploitation sont à la charge de l'occupant. Un accès à l'électricité est prévu sur site (pas de groupe électrogène). L'occupant versera à la Ville d'Angers une redevance pour le branchement électrique correspondant aux tarifs en vigueur (forfait).

IMPORTANT : cet avis de publicité concerne uniquement les produits alimentaires. En effet, les boissons seront gérées par un bar afin de ne proposer que des boissons servies en gobelets réutilisables et consignés.

Date limite de réception des candidatures : lundi 6 mai 2024.

Dossier à remettre par les candidats :

- Références du candidat sur des prestations comparables,
- Présentation du matériel utilisé (avec photos si possible),
- Surface d'occupation demandée (longueur, largeur ou profondeur),
- Taille du véhicule et emprise au sol,
- Puissance électrique nécessaire et détail des branchements nécessaires,
- Présentation des grandes lignes du type de cuisine proposée, et de la carte des produits avec tarifs et leur provenance,
- Engagement en faveur du développement durable (détails sur l'approvisionnement local, les produits locaux, les filières, la typologie de cuisine, le choix d'emballages recyclables ou réutilisables sans plastique, la gestion des déchets...),
- Planning de disponibilités sur la période du vendredi 10 au dimanche 12 mai 2024.

Documents administratifs à transmettre :

- Extrait K bis de moins de 3 mois,
- Attestation d'assurance de responsabilité civile professionnelle,
- Carte de commerçant en cours de validité,
- Justificatif d'identité du demandeur,
- Contrat des employés le cas échéant,
- Immatriculation du véhicule utilisé,
- Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire,
- Attestation sur l'honneur du candidat pour justifier qu'il a satisfait aux obligations fiscales et sociales, qu'il n'a pas fait l'objet d'interdiction de concourir, qu'il n'a pas fait l'objet d'une condamnation pénale.

Critères de choix :

La sélection des candidats se fera selon les critères suivants :

1. Garantie et expérience professionnelle dans un secteur comparable,
2. Actions en faveur du développement durable et respect des critères obligatoires du paragraphe « Alimentation durable »,
3. Capacités matérielles et humaines déployées,
4. Dimensions et l'esthétique de l'installation,
5. Tarifs pratiqués,
6. Mesures sanitaires et de propreté mises en place.

Développement durable :

1. Alimentation durable

- Proposer au moins une offre végétarienne (bas carbone),
- Privilégier les produits de qualité, bio, locaux, de saison et de la viande bas carbone, (circuit court, label rouge, AOP, etc.),
- Si utilisation de produits "exotiques" (café, chocolat, banane...), utiliser des produits certifiés bio et équitables,
- Proposer en majeure partie du fait-maison et garantir l'absence de produits ultra-transformés,
- Ne pas utiliser de produits contenant des OGM ou des produits provenant d'animaux nourris aux OGM.

2. Lutte contre le gaspillage alimentaire

- Gestion des stocks en fonction de l'événement (travailler en flux tendu),
- Don des invendus (asso, équipes sur place, applications du type Phenix, TGTG, etc).

3. Gestion des ressources et réduction des déchets

- Participer à la bonne gestion des déchets. Les bio déchets seront récupérés par un partenaire du festival et un pôle de tri sera mis en place sur le site (containers). Le tri des déchets se fera en 4 flux : biodéchets, recyclables, verre et ordures ménagères.
- Traitement par vos soins des huiles usagées vers la filière adaptée.
- Utilisation exclusive de vaisselle réutilisable pour les plats principaux. Les contenants, de différents formats, seront fournis par l'organisateur.
- Couverts en bois et serviettes compostables : fournis par vos soins (serviettes en papier kraft non-traitées, non blanchies).
- Bannir les plastiques à usage unique et limiter fortement le recours aux feuilles d'aluminium
- Utilisation de produits en grand conditionnement afin d'éviter la multiplication d'emballages (pas de sachets de sauce, etc.)
- Accepter les contenants apportés par le public dans la mesure où ils sont propres et adaptés
- Fournir le détail des menus et produits proposés, avec mention de l'origine des produits ainsi que des informations sur les actions menées en matière de développement durable.

Suites administratives :

- Il sera délivré un permis de stationnement nominatif à l'occupant.

Conditions d'envoi :

Les candidatures sont à transmettre :

- soit par mail à occupation.domaine-public@ville.angers.fr,
- soit en mains propres au service Commerce,
- soit par pli recommandé avec accusé de réception à :

VILLE D'ANGERS – DIRECTION VOIRIE COMMUNAUTAIRE ET ESPACE PUBLIC – SERVICE COMMERCE
« OCCUPATION TEMPORAIRE FOOD TRUCKS – PIANOPOLIS 2024 »
85 RUE DU MAIL
CS 80011
49020 ANGERS CEDEX 02

Renseignements complémentaires :

Tout renseignement complémentaire pourra être demandé au service Commerce – Direction Voirie Communautaire et Espace Public – tél : 02 41 05 48 86 ou par courriel : occupation.domaine-public@ville.angers.fr