



AVIS DE PUBLICITE – VILLE D'ANGERS

En vue d'une occupation temporaire du domaine public

Food-trucks « Tempo Rives – été 2024 »

Au jardin du musée des Beaux-Arts

Présentation :

Tempo Rives est un festival de musique qui se déroule tous les mardis, mercredis et jeudis soir, du 9 au 25 Juillet 2024, au jardin du musée des Beaux-Arts. C'est un événement qui présente des groupes de musiques actuelles de différents genres et provenances internationales.

Objet :

Appel à projet concernant l'installation de deux food-trucks et/ou food-bikes et d'un glacier, pour l'événement culturel Tempo Rives à Angers 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 de **deux food-trucks et/ou food-bikes et d'un glacier**, au **jardin du musée des Beaux-Arts**.

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

La mise à disposition est fixée les **mardis, mercredis et jeudis du 9 au 25 juillet 2024 (soir uniquement)**.

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 des food-trucks/food-bikes 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).

Une offre restreinte de boissons (sans alcool), complémentaire à celle proposée par un bar, est possible dans la mesure où celle-ci répond à nos critères de développement durable (gobelets réutilisables uniquement).

Un bilan vous sera demandé à la fin de l'événement avec des données quantitatives pour le calcul du bilan carbone.

L'organisateur réfléchit à la mise en place d'un système de **prêt de vaisselle lavable sur place**. Vous serez informés le moment venu.

Date limite de réception des candidatures vendredi 31 mai 2024.

Dossier à remettre par les candidats :

- Références du candidat sur des prestations comparables
- Projet de fonctionnement :
 - Présentation du matériel utilisé (avec photos) et des besoins en électricité,
 - Surface d'occupation demandée (longueur, largeur ou profondeur),
 - Présentation du type de cuisine proposée, de la carte des produits avec tarifs et 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 compostables portant la mention "ok compost home", la gestion des déchets...).
- Planning de disponibilités sur les mardis, mercredis et jeudis du 09/07/2024 au 25/07/2024.

- Éléments administratifs du ou des gérants candidats :

- 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. Capacités matérielles et humaines déployées.
3. Les dimensions et l'esthétique de l'installation.
4. La proposition de « manger durable » : provenance des produits, cuisine créative, faite maison, saine et rapide, tout en étant équilibrée d'un point de vue nutritionnel et une cuisine réalisée à base de produits frais, de saison, en circuits courts et biologiques, afin de pouvoir proposer un menu « bas carbone ».
5. Tarifs pratiqués.
6. Être en mesure de gérer son stock et donner ses invendus afin qu'aucune denrée ne soit jetée, en s'engageant, à faire don des produits et repas non consommés auprès de votre équipe, des équipes du festival, d'une association ou via une application de lutte contre le gaspillage.
7. Aucun emballage plastique ne sera accepté. Il faudra être en mesure de proposer des emballages compostables "OK compost home" (assiettes, boîtes, serviettes et couverts en bois) ou des emballages réutilisables.
8. 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.
9. Mesures sanitaires et de propreté mises en place.

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 TEMPO RIVES 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