

APPEL A PROJETS:

« Food-Trucks » au pôle REALIS.

PREAMBULE

Le Food Truck est un concept proposant un service de restauration mobile thématique, installé dans un lieu déterminé et proposant une cuisine contemporaine qualitative et attractive. Il est soumis aux mêmes règles sanitaires que toute autre activité de restauration.

Le pôle REALIS entièrement dédié à l'économie sociale et solidaire est une pépinière régionale d'entreprises. Elle héberge à ce jour 21 entreprises et accueille quotidiennement une centaine de personnes sur le site. Implantée dans la zone d'activités « Parc 2000 Extension », en zone franche urbaine dans le quartier Mosson, la pépinière s'insère dans un environnement géographique économique majeur de Montpellier, aux côtés de Sanofi, des archives départementales de Pierresvives, du Pôle Santé ou encore de la Clinique vétérinaire Languedocia.

Cependant, cette zone d'activité souffre d'un déficit d'offre de restauration simple, rapide et abordable.

C'est pourquoi, la Région Occitanie, soucieuse de répondre aux attentes de ses usagers par des services adaptés et de qualité, souhaite mettre à disposition des hôtes du Pôle REALIS une prestation de restauration qualitative et originale. Il s'agit de proposer aux entreprises de REALIS, à leurs collaborateurs et partenaires, une offre de restauration dimensionnée et proposant une cuisine originale et innovante, le midi voire certains soirs lors d'évènements ponctuels.

Fort d'une première expérimentation d'une durée de dix huit mois qui prendra fin le 31 juillet 2019, et à la suite des résultats d'un questionnaire de satisfaction auprès des usagers, la Région décide de renouveler ce service.

Site web : <http://www.laregion-realis.fr/>

Le présent règlement présente le déroulement de la procédure de l'appel à candidatures et, notamment les modalités de sélection des candidatures et des projets.

PARTIE 1 : PRESENTATION DE LA CONSULTATION

Le présent appel à candidatures est organisé par la Région Occitanie, dont le siège est situé 22 boulevard du Maréchal Juin 31 406 Toulouse cedex 9.

Conformément aux dispositions des articles L.2122-1 et suivants du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques, la Région Occitanie organise une procédure de sélection préalable présentant toutes les garanties d'impartialité et de transparence en vue de l'attribution d'un emplacement temporaire pour l'exploitation d'un « Food-Trucks ».

A. Objet :

Le présent document a pour objectif la conclusion d'une convention d'occupation temporaire du domaine public non constitutive de droits réels qui prendra effet au 02 septembre 2019 pour une durée de 11 mois, soit jusqu'au 31 juillet 2020.

Ce droit d'occupation sera accordé pour l'utilisation suivante : entreposer son « Food Truck » dans le cadre de l'activité de restauration non sédentarisée.

Description de l'emplacement :

Quartier : Zone d'Activité « Parc 2000 », à la jonction des quartiers de La Paillade, Malbosc et Alco. Ce parc d'activités dispose d'un village d'entreprises artisanales et de services et est idéalement desservi par 2 lignes de tramway. Il regroupe 277 entreprises représentant plus de 1 200 emplois.

L'accès piéton du parking de la pépinière REALIS sera ouvert sur les plages horaires de présence de foodtruck. Il appartiendra au candidat retenu d'assurer sa promotion.

Localisation du site : Parking REALIS, 710 rue Favre de Saint Castor, 34080 Montpellier, non équipé.

Cet emplacement ne sera pas desservi en eau et en électricité, ni en évacuation pour eaux usées, ni en bacs à ordures spécifiques pour l'évacuation des déchets.

Néanmoins, sur demande et après accord, un branchement électrique de 16 ampères sur l'emplacement pourra être mis à disposition, et fera l'objet d'une tarification adaptée (cf. ci-dessous). Le candidat devra s'assurer de respecter l'ampérage et disposer d'une rallonge pour se raccorder par ses propres moyens.

B. Modalités d'occupation :

1° Planning :

Le(s) titulaire(s) de l'autorisation pourr(a)ont exercer leurs activités de restauration rapide dans les horaires impartis par la Région un jour par semaine, du lundi au vendredi, selon un calendrier fixé par la Région lors de la désignation des lauréats, qui tiendra compte de leurs disponibilités.

En outre, la Région pourra faire appel au(x) titulaires pour des évènements ponctuels le soir (de 18h à 21h30).

Horaires de présence obligatoire :

- 12h-14h pour le créneau quotidien du midi

Le(s) titulaire(s) devront assurer la continuité du service de restauration sur cette plage horaire.

Le ou le(s) foodtruck(s) retenus pourr(a)ont disposer de l'emplacement deux heures avant et deux heures après les horaires fixés de présence obligatoire pour l'exploitation de leur activité.

Dans le cas où un créneau ne serait pas attribué à l'issue du processus de sélection, la commission d'attribution pourra le proposer aux autres candidats ayant répondu à l'appel à projets.

Toutefois, après accord préalable et express de REALIS, les titulaires pourront de façon exceptionnelle ne pas se présenter. Dans le cas où un foodtruck aurait un empêchement, la Région se réserve le droit d'ajuster le planning en faisant appel aux autres lauréats pour le remplacer.

2° Régime de l'occupation du domaine public :

La convention sera conclue sous le régime des occupations du domaine public non constitutives de droits réels, et régie par les seules règles du droit administratif, notamment des dispositions du CGPPP.

La Convention ne confèrera au(x) titulaire(s) aucun droit de maintien dans les lieux après cessation ou retrait pour quelque cause que ce soit.

3° Obligation des futurs titulaires :

Le futur titulaire s'engage expressément à :

- assurer personnellement les obligations qui découlent de l'autorisation,
- assurer l'entretien des espaces concédés,
- respecter la législation en matière d'hygiène et de sécurité,
- s'acquitter de la redevance d'occupation telle que prévue dans l'appel à projets,
- assister à un bilan individuel à cinq (5) mois avec l'équipe REALIS.

Le futur occupant devra inscrire toutes ses actions, son mode de fonctionnement et la gestion de son activité dans une démarche de développement durable.

De façon générale, le futur occupant s'engage à respecter toutes les obligations telles que prévues dans le projet de convention d'occupation temporaire du domaine public joint en annexe.

B. Modalités contractuelles et tarifaires :

1° Redevance

L'occupation temporaire est consentie moyennant le paiement d'une redevance forfaitaire calculée comme suit :

	Par jour
Tarif 1 : emplacement de 25 m2 sans équipement	12 € TTC
Tarif 2 : emplacement de 25 m2 avec branchement électrique (monophasé- 16 ampères)	15 € TTC

Cette redevance sera payée mensuellement à terme échu.

2° Dépenses de fonctionnement et d'investissements

Les dépenses de fonctionnement et d'investissement liées à l'exploitation seront prises en charge par l'Occupant directement et hors redevance.

3° Impôts, taxes et contributions

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

PARTIE 2 : ORGANISATION DE LA CONSULTATION

A. Dépôt des dossiers de candidature

Les dossiers des candidats seront à envoyer par courrier (cachet de la Poste faisant foi) ou à déposer avant le vendredi 19 juillet 2019 à 12 heures, en version papier, à l'adresse suivante :

REALIS –710 rue Favre de Saint Castor 34080 MONTPELLIER

Heures d'ouverture du pôle REALIS : du lundi au jeudi, de 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h00 et le vendredi de 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h00.

La Région analysera les candidatures entre le lundi 22 juillet et le lundi 29 juillet 2018, pour une attribution d'emplacement à compter du 2 septembre 2019.

Date limite de dépôt des dossiers : vendredi 19 juillet 2018.

Seuls les dossiers complets seront examinés pour attribution. Les plis reçus hors délai seront retournés à leurs auteurs.

B. Liste des pièces à fournir

Les candidats doivent remettre un dossier constitué des pièces suivantes :

1° Documents administratifs :

- Fiche d'identité « foodtruck à REALIS » jointe en annexe, dûment complétée,
- Copies des inscriptions au répertoire des métiers, au registre du commerce et des sociétés (Kbis, ...),
- Copie de la carte de commerçant non sédentaire,
- Copie de la pièce d'identité du gérant de l'entreprise (carte d'identité, passeport),
- Attestation de formation en hygiène alimentaire (HACCP) ou le cas échéant un diplôme de cuisinier délivré par le Ministère du Travail
- Dernier contrôle d'hygiène en date (si possible),
- Copie de la carte grise et attestation de contrôle du véhicule le cas échéant,
- Récépissé de déclaration d'ouverture, de mutation, de translation d'un restaurant ou d'un débit de boissons à consommer sur place ou à emporter,
- Copie du contrat d'assurance pour la période d'exploitation concernée.

2° Documents de présentation :

Ces documents seront rédigés de façon à permettre d'évaluer les critères cités ci-dessous.

- Tout document relatif aux références professionnelles et venant étayer la candidature pourront être joint (exemple : plaquette, photos, plan de camion, menus et tarifs, CV, formations, diplômes en cuisine,)

C. Critères de sélection des candidatures

Les candidatures seront présélectionnées sur la base des critères suivants :

- 1- **Critère de qualité des produits et plats cuisinés** : seront particulièrement étudiés : la qualité des produits cuisinés proposés, frais et respectueux de la saisonnalité, la traçabilité des produits, le choix de circuits courts entre les points de vente, les fournisseurs et les

laboratoires de fabrication, l'innovation et la diversité culinaire, l'attention portée à des plats savoureux et équilibrés, comportant des fruits et des légumes. (40 %)

- 2- **Critère de prix et moyens de paiement** : les candidats devront préciser la gamme de prix proposée pour l'ensemble des produits, avec le coût de menus types. Les camions devront proposer au minimum deux moyens de paiement différents aux clients, dont des tickets restaurants obligatoirement (carte bancaire, chèque, espèces). Le prix est évalué au vu de la quantité de produits proposés par le candidat pour une assiette type. Une carte de fidélité est un atout. (40 %)

Critère esthétique, d'hygiène et de confort : ces critères portent notamment sur le recours à un véhicule propre, respectueux de l'environnement de travail (aucune nuisance sonore) et à du matériel de cuisine hygiénique. Le recours au recyclage est un élément essentiel pour l'analyse des offres. (20%)

Le(s) titulaire(s) des autorisations seront ceux totalisant la meilleure note sur 100 en fonction des trois (3) critères détaillés ci-avant.

D. Examen des dossiers et choix des attributaires

La commission d'attribution est composée de :

- La juriste en charge de cet appel à projets, Direction des Affaires Juridiques
- Le chargé d'accueil et d'exploitation du bâtiment, pôle Realis
- La chargée de la gestion administrative et financière, régisseuse du pôle Realis

La commission examinera les candidatures sur le fondement des critères visés ci-dessus. Elle se réserve la possibilité de demander la régularisation ou non des dossiers.

La commission se réserve la possibilité de se rendre aux lieux d'exercice de l'activité, indiqués par les candidats ; le cas échéant, pour apprécier la qualité de l'offre de service.

Les candidats évincés en seront informés.

E. Contenu de l'appel à candidature

Les documents constitutifs de l'appel à projets sont :

- L'appel à projets,
- La fiche d'identité « Foodtruck à REALIS »,
- Un projet de convention d'occupation temporaire du domaine public non constitutive de droits réels.

F. Abandon de l'appel à candidature

La Région Occitanie se réserve le droit de ne pas donner suite à la procédure.

Les candidats ne pourront, dans ce cas, prétendre à aucune indemnisation ou à un quelconque dédommagement.

G. Renseignement complémentaire

Tout renseignement complémentaire pourra être obtenu auprès du Service Economie Sociale et Solidaire, Pôle REALIS, Madame Magali TOURNIE, Chargée de la gestion administrative et financière, régisseuse du pôle Realis au 04 34 08 10 14 ou par mail à l'adresse suivante : magali.tournie@laregion.fr.