

APPEL À PROJETS :

« Food-Trucks au Campus de Villeneuve-sur-Lot »

PREAMBULE

Le Campus de Villeneuve est un lieu de formation professionnelle et universitaire, géré par la Communauté d'agglomération du Grand Villeneuvois (CAGV). Il rassemble plus de 200 étudiants sur son site, dont 40 en propre dans le cadre du Campus connecté et les autres en provenance des différents organismes de formation du territoire : Sud Management, l'UFA 47 et l'IFLS. Il est situé 1 rue Jeanne d'Arc à Villeneuve-sur-Lot.

Cet emplacement souffre d'un déficit d'offre de restauration, en particulier à destination d'un public étudiant. En particulier, le Campus de Villeneuve ne possède pas de restaurant universitaire.

C'est pourquoi la CAGV, soucieuse de répondre aux attentes de ses usagers, souhaite mettre à disposition des étudiants, des enseignants et des intervenants sur le site, une offre de restauration complémentaire, qualitative et originale, certains jours de semaine dans la cour du Campus. Plusieurs food trucks seront sélectionnés en ce sens (de 2 à 4) afin qu'ils proposent à tour de rôle leur offre de restauration sur le site, sur la base d'un planning de rotation.

Le présent appel à projets présente le cahier des charges de la prestation, le déroulement de la procédure de l'appel à candidatures ainsi que les modalités de sélection des candidatures et des projets.

PARTIE 1 : PRÉSENTATION DE LA CONSULTATION

I. 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 11 septembre 2023 pour l'année universitaire complète.

Cette convention sera conclue pour une durée de huit mois, tacitement renouvelable deux fois pour les années universitaires à venir, sans excéder trois ans.

Ce droit d'occupation sera accordé pour l'utilisation suivante : entreposer son « Food Truck » dans la cour du Campus afin de mener une activité de restauration non sédentarisée.

A. Description de l'emplacement

Localisation du site : 1 rue Jeanne d'Arc, 47300 Villeneuve-sur-Lot, dans la cour du Campus.

Accès (flèche rouge) et emplacement (rond rouge).



B. Public du site

L'accès au site est exclusivement réservé aux étudiants, à leurs enseignants et aux intervenants ponctuels. Donc, l'Occupant :

- Ne proposera sa prestation de restauration qu'aux usagers du Campus uniquement
- N'assurera pas de promotion dans l'espace public, en dehors du périmètre du Campus.

C. Accès aux réseaux et gestion des déchets

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, après vérification de faisabilité technique et après accord, un branchement électrique de 16 ampères sur l'emplacement pourra être mis à disposition. Elle fera alors l'objet d'une tarification adaptée (cf. ci-dessous). L'Occupant devra dans ce cas s'assurer de respecter l'ampérage et disposer d'une rallonge pour se raccorder par ses propres moyens.

II. Modalités d'occupation

A. Planning

L'Occupant exercera son activité de restauration rapide :

- De 12h à 14h pour le créneau quotidien du midi. L'Occupant devra assurer la continuité du service de restauration sur cette plage horaire.
- 1 jour par semaine, du lundi au vendredi, par rotation hebdomadaire (soit de 1 à 2 fois par mois)
- Selon un calendrier fixé par la CAGV lors de la désignation des lauréats, qui tiendra compte de leurs disponibilités et de la présence effective d'étudiants sur le Campus.

En outre, la CAGV pourra faire appel au(x) Occupant(s) pour des événements ponctuels le soir (de 18h à 21h30).

L'Occupant pourra disposer de l'emplacement deux heures avant et deux heures après les horaires fixés de présence obligatoire pour l'exploitation de son 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.

En cas d'empêchement exceptionnel, après accord préalable et express de CAGV, l'Occupant pourra ne pas se présenter. Dans ce cas, la CAGV se réserve le droit d'ajuster le planning en faisant appel aux autres lauréats pour le remplacer.

B. Équipements

Une infrastructure de vente dédiée et mobile est indispensable. Aucun équipement, stand ou infrastructure de vente supplémentaire ne sera autorisé.

Les principaux équipements admissibles sont les suivants :

- Camion/camionnette autonome ou remorque aménagée,
- Supports de présentation de l'offre de restauration,
- Éventuellement : tables, chaises et mange-debouts dans un espace maximal de 25 m².

C. Offre de restauration

L'offre de restauration devra être adaptée à une population étudiante, aussi bien pour les plats proposés que pour les tarifs pratiqués.

La cuisine devra se faire sur place et à la demande, avec des produits frais, et avec au moins une offre végétarienne.

La CAGV n'autorise pas la vente de boissons alcoolisées au titre de l'autorisation d'occupation sur son campus.

D. 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 à l'Occupant aucun droit de maintien dans les lieux après cessation ou retrait pour quelque cause que ce soit.

E. Obligation des futurs titulaires

L'Occupant 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,
- 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.

L'Occupant veillera tout particulièrement à prévoir des réceptacles de tri pour récupérer les déchets de la clientèle, et s'assurera de la propreté des lieux avant et après son départ.

III. Modalités contractuelles et tarifaires :

A. Redevance

L'occupation temporaire est consentie moyennant le paiement d'une redevance forfaitaire de 12 € TTC par jour d'occupation.

Cette redevance sera payée annuellement à terme échu.

Dans le cas d'un branchement électrique (monophasé – 16 ampères), sous réserve de faisabilité technique et d'accord express de la CAGV, la redevance forfaitaire sera majorée de 3 € TTC.

B. 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.

C. 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

I. Dépôt des dossiers de candidature

Les dossiers des candidats seront à envoyer avant le dimanche 3 septembre à minuit :

- Soit par courriel, au format PDF, à l'adresse campus.connecte@grand-villeneuvois.fr
- Soit par courrier, en version papier, au Campus de Villeneuve-sur-Lot – 1 rue Jeanne d'Arc, 47300 Villeneuve-sur-Lot.

La CAGV analysera les candidatures entre le lundi 4 septembre et le vendredi 8 septembre 2023, pour une attribution d'emplacement à compter du lundi 11 septembre 2023.

Seuls les dossiers complets seront examinés pour attribution.

II. Liste des pièces à fournir

Les candidats doivent remettre un dossier constitué des pièces suivantes :

- Fiche d'identité « foodtruck au Campus de Villeneuve-sur-Lot » jointe en annexe, dûment complétée,
- Tout document relatif aux références professionnelles et venant étayer la candidature pourront être joints (exemple : plaquette, photos, plan de camion, menus et tarifs, CV, formations, diplômes en cuisine, etc.).

De plus, sur demande, tout candidat sera à même de fournir les pièces suivantes.

- Copies des inscriptions au répertoire des métiers, au registre du commerce et des sociétés (Kbis, etc.),
- 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.

III. 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. La proposition de menus complets pour les étudiants à un tarif attractif (moins de 10 €) est un élément essentiel de l'analyse de candidature. 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. (40 %)
- 3- *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%)

IV. Examen des dossiers et choix des attributaires

La commission Développement économique 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.

V. Contenu de l'appel à candidature

Les documents constitutifs de l'appel à projets sont :

- L'appel à projets, contenant le cahier des charges de la prestation ainsi que la présentation de la procédure de sélection,
- La fiche d'identité « Foodtruck au Campus de Villeneuve sur Lot ».

VI. Abandon de l'appel à candidature

La CAGV 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.

VII. Renseignements complémentaires

Tout renseignement complémentaire pourra être obtenu auprès du Campus de Villeneuve-sur-Lot, au 05 53 49 88 51 ou par courriel à l'adresse suivante : campus.connecte@grand-villeneuvois.fr