

Emplacements commerces ambulants pour la vente de restauration rapide sur le territoire de la Ville de Marseille

En application de l'article L. 2122-1-1 du Code général de la propriété des personnes publiques (CG3P), la Ville de Marseille sollicite les opérateurs économiques à manifester leur intérêt pour **l'installation de commerces ambulants de restauration rapide dans divers sites de la Ville de Marseille.**

1. IDENTIFICATION DE L'ORGANISME

Mairie de Marseille

Direction de l'Espace Public - Service Marchés de Détail et Commerces Ambulants

33 A rue Montgrand

13233 Marseille cedex 20

2. OBJET

Appel à candidatures dans le cadre d'un projet de mise en place de 13 commerces ambulants (food-trucks) pour la vente de produits et préparations salées et/ou sucrées sur certains sites de la Ville de Marseille.

3. DESCRIPTIF

La Ville de Marseille souhaite accueillir des projets de ventes mobiles et répondant à des besoins en matière de (liste non exhaustive) :

- **Snacking salé** : vente de sandwichs / hamburgers / hot-dogs / fish & chips / pizzas / saladeries / panisses / tapas...
- **Snacking sucré** : vente de crêpes / gaufres / glaces / churros / confiseries / biscuits / barbes à papa...
- **Boissons non alcoolisées** : vente d'eaux, sodas / jus de fruits / smoothies...

Ces activités de vente seront réalisées au moyen de **14 commerces ambulants à savoir : 13 food-trucks / camions-boutiques sur certains sites de la Ville de Marseille.**

4. CONTRAINTES TECHNIQUES D'ESPÈCE

- respect du code de la route ;
- respect des normes de sécurité applicables aux établissements recevant du public (ERP) ;
- respect de toutes les consignes de sécurité ;
- respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- obligation de déclaration d'activité auprès de la Direction départementale en charge de la protection des populations ;
- interdiction de vente de boissons alcoolisées ;
- respect strict des lieux, jours et horaires définis dans l'autorisation d'occupation ;

- respect des règles de propreté (absence de déchet, de trace d'huile au sol...) au niveau de l'emplacement et de ses abords ;
- respect des règles sanitaires en vigueur dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus de la Covid 19 ;
- prévoir une autonomie en électricité (groupe électrogène) en l'absence de bornes électriques ainsi qu'un raccordement à un point d'eau.

5. DOCUMENTS À FOURNIR

- courrier manifestant l'intérêt du candidat à présenter son dossier ;
- certificat d'hygiène et de sécurité ;
- attestation de formation dispensée par un organisme de formation agréé (HACCP) ou diplôme relatif aux métiers de la restauration ;
- extrait de Kbis ou, le cas échéant, D1 de moins de 3 mois ;
- photocopie recto/verso de la carte nationale d'identité ou tout autre document document permettant de justifier l'identité, en cours de validité ;
- justificatif de domicile de moins de 3 mois ;
- attestation d'assurance responsabilité civile et professionnelle en cours de validité ;
- photocopie de la carte grise du ou des véhicules (en cas de camion-boutique) (elle devra préciser, le cas échéant, la catégorie VASP magasin ou VASP divers) et photocopie de l'attestation d'assurance (en cours de validité) du véhicule.

6. CRITÈRES DE JUGEMENT DES CANDIDATURES

Les candidats devront transmettre un dossier présentant les caractéristiques du commerce ambulancier et des produits proposés à la vente.

SUR LA FORME

Aucun formalisme particulier du dossier n'est exigé mais sont souhaitées :

- une présentation claire et aérée du dossier ;
- l'intégration au sein du dossier de tout document ou élément permettant réellement d'apprécier l'activité exercée, le véhicule utilisé dans le cadre de cette activité ainsi que la nature, composition, diversité et originalité des produits proposés à la vente (photographies de bonne qualité, supports média, références à des sites internet...).

SUR LE FOND

Seuls les dossiers présentés par chaque candidat (les dossiers devront faire l'objet d'un seul envoi) seront évalués et leur notation sera réalisée sur la base des critères suivants :

Critère n°1 : Qualité, diversité et originalité des produits proposés à la vente (30 points) se composé de :

- Sous critère n°1 : Nature et qualité des ingrédients utilisés pour la confection des produits proposés à la vente (15 points).
Les denrées alimentaires devront, de préférence et dans la mesure du possible, être issues de la production locale et/ou biologique et de saison. L'utilisation de circuits courts sera valorisée.
- Sous critère n°2 : Diversité et originalité des produits proposés à la vente (15 points).

Pour résumer s'agissant de ce critère, l'exploitant devra privilégier une cuisine créative de qualité, saine, esthétique et rapide.

Critère n°2 : Aménagement intérieur, conformité de l'installation et respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (25 points).

L'aménagement intérieur du commerce ambulant doit être pratique et optimisé afin de pouvoir travailler en toute sécurité dans l'objectif d'assurer une sécurité alimentaire maximale. Plus précisément, les commerces ambulants doivent respecter les règles suivantes :

- séparation entre les zones de travail dites « propres » (préparation, cuisson, stockage) et les zones de travail dites « sales » (plonge, poubelles et emplacements où sont situés les produits de nettoyage et de désinfection) ;
- obtention d'une zone de stockage réfrigérée en fonction des produits proposés à la clientèle ;
- contrôle quotidien de la température des produits tout au long de son circuit à savoir ; de l'arrivage jusqu'à la vente.

Le véhicule devra répondre aux normes d'hygiène alimentaire en vigueur conformément aux dispositions :

- du règlement 852/2004 du 29 avril 2004 qui précise les obligations générales en matière de sécurité sanitaire des aliments ainsi qu'en matière d'aménagement des locaux et de leurs équipements ;
- de l'arrêté NOR : AGRG0927709A du 21 décembre 2009 indiquant les températures de conservation des produits périssables.

De plus :

- les installations d'électricité et de ventilation doivent présenter des garanties de sécurité et de bon fonctionnement ;
- le commerce ambulant doit être aménagé avec des matériaux imputrescibles, faciles d'entretien et lavables. Le candidat devra également disposer d'extincteur(s) adapté(s) au(x) risque(s). Les matériaux doivent être résistants au feu et compatibles avec une utilisation alimentaire.

Tout candidat ne respectant pas l'ensemble des exigences minimales précisées ci-dessus se verra directement attribuer une note éliminatoire de 0 points.

Critère N°3 : Esthétique des installations (20 points) composé de :

- Sous critère n°1 : Esthétisme du véhicule (dimension de 12 m² au maximum) et intégration dans le paysage urbain (prise en compte de l'état du véhicule, de sa couleur et propreté ainsi que d'une éventuelle présence de logo et d'une enseigne) (15 points) ;
- Sous critère n°2 : Présentation en cohérence avec les types de produits mis à la vente (5 points).

Critère N° 4 : Mesures prises par l'exploitant pour le respect de l'environnement et la gestion des déchets (15 points) composé de:

- Sous critère n°1 : Utilisation de produits recyclés, de sacs biodégradables / réutilisables et pratique du tri sélectif (7,5 points) ;
- Sous critère n°2 : Respect des normes de conformité applicables afin d'éviter toute nuisance olfactive et sonore et limitation de la pollution (7,5 points).

Critère N°5 : Information du consommateur (10 points) composé de :

- Sous critère n°1 : Affichage et indication de la composition des produits proposés à la vente et liste des allergènes présents (5 points) ;
- Sous critère n°2 : Moyens de paiement proposés - deux au minimum (5 points).

Seront automatiquement rejetés, les dossiers :

- **dont la note finale additionnant tous les critères serait strictement inférieure à la note de 50/100 points ;**
- **et/ou dont la note du critère n°1 serait strictement inférieure à 15 points ;**
- **et/ou dont la note du critère n°2 serait strictement inférieure à 25 points ;**
- **et/ou dont la note du critère n°3 serait strictement inférieure à 10 points ;**
- **et/ou dont la note du critère n°4 serait strictement inférieure à 7,5 points ;**
- **et/ou dont la note du critère n°5 serait strictement inférieure à 5 points.**

En cas de désistement d'un candidat retenu, l'emplacement pourra être proposé à un candidat ayant également répondu à l'appel à candidatures et dont le dossier correspond aux critères énoncés ci-dessus.

En cas d'absence totale de réponse sur un des sites proposés, la liste d'attente enregistrée au Service Marchés de Détail et Commerces Ambulants sur la base de demandes spontanées pourra être consultée.

7. LOCALISATION

- **[Consultez la liste des des lieux proposés pour l'occupation](#) (PDF)**

Il est rappelé aux candidats qu'en application des articles 2122-2 et 2122-3 du Code général de la propriété des personnes publiques, l'occupation du domaine public ne peut être que temporaire et que l'autorisation présente un caractère précaire et révocable.

Le non-respect des dispositions mentionnées dans le présent document pourra entraîner le retrait définitif de l'autorisation d'occupation du domaine public qui sera délivrée aux candidats sélectionnés.

Les horaires d'occupation des emplacements seront définis postérieurement par l'Administration, en fonction des disponibilités. **Les autorisations seront délivrées pour une durée d' UN AN.**

8. MONTANT VERSÉ PAR LES EXPLOITANTS AU TITRE DE CETTE OCCUPATION

Cette occupation donnera lieu à la délivrance d'une autorisation d'occupation du domaine public et au versement d'une redevance, conformément à l'article L.2125-1 du Code général de la propriété des personnes publiques calculée à partir des tarifs suivants :

- 186,08 € par mois et par unité pour les camions boutiques hors marché (code 315) pour et 98,74 € pour le triporteur à emplacement fixe (code 316).
- 101,50 € correspondant à des frais de 1ère installation (code 603).

9. MODALITÉS ADMINISTRATIVES À RESPECTER POUR CANDIDATER

L'ensemble des documents et éléments demandés dans le présent "Appel à manifestation d'intérêt" doivent être transmis par *courrier avec accusé de réception à l'adresse suivante* :

Mairie de Marseille

Direction de l'Espace Public - Service Marchés

33 A rue Montgrand

13233 Marseille cedex 20

L'enveloppe devra porter la mention : « Réponse à appel à candidatures – *Projet restauration rapide / Food Truck / Emplacement souhaité : XXXXXXX - "NE PAS OUVRIR"* »

- **DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES CANDIDATURES : LE 19 JUILLET 2021 À 16H.**
- **Renseignements techniques et administratifs du lundi au vendredi de 9h00 à 12h et de 13h30 à 16h.**
- **Contact : Mme COHEN Laurence – Tèl : 04 91 55 10 83**
- **Contact administratif : Mr TOULOU M Roger – Tèl : 04 91 55 10 81**
- **Délais de validité des dossiers : 6 mois à compter de leur date d'ouverture**