

APPEL A MANIFESTATION D'INTÉRÊT
en vue de l'occupation temporaire du domaine public

Article L. 2122-1-1 du Code général de la propriété des personnes publiques

Projet de restauration rapide – 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 food truck de restauration rapide dans divers sites de la Ville de Marseille.

Objet de la consultation : Appel à manifestation d'intérêt dans le cadre d'un projet de mise en place de restauration rapide proposant les types de cuisines suivants :

- **la cuisine rapide** pouvant proposer notamment les produits suivants : sandwichs/ hamburgers / pâtes / hot dogs / wraps / pizzas / frites / crêpes / salades / autre y compris, le cas échéant, des boissons non alcoolisées et / ou des desserts ;
- **la cuisine du monde** (spécialités étrangères), la cuisine inventive ou la nouvelle cuisine y compris, le cas échéant, avec boissons non alcoolisées et / ou des desserts ;
- **la cuisine à base de recettes sucrées** sans aucune offre de produits salés et pouvant proposer notamment les produits suivants : crêpes – gaufres – churros – barbe à papa - glaces artisanales - jus de fruits mixés - autre y compris, le cas échéant, des boissons non alcoolisées.

Direction : Direction de l'Espace public et de la Mobilité – Pôle Espace Public

Service : Service marchés de détail et commerces ambulants.

Descriptif : La Ville de Marseille souhaite accueillir des projets de ventes mobiles, écologiques et bio, répondant à des besoins de sandwicherie et/ou boissons non alcoolisées saladerie-crêperie/gaufres/glaces / barbe à papa – hamburgers...

Cette vente serait effectuée au moyen de food truck, camions boutiques ou remorques.

Retrait du dossier : <https://www.marseille.fr/appels-manifestation-d-interet-de-la-ville-de-marseille>

Durée de l'occupation temporaire du domaine public et du domaine public maritime : 1 an

Contraintes techniques :

- respect des normes en vigueur concernant le matériel et les marchandises vendues
- le 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
- l'Arrêté NOR: AGRG0927709A du 21 décembre 2009 indiquant les températures de

conservation des produits périssables.

- respect des dispositions du Code de la route et en particulier, toutes les dispositions visant les mesures de restriction de circulation et de stationnement notamment liées à la création, depuis le 1^{er} septembre 2022 d'une Zone à Faibles Émissions mobilité (ZFE-m) sur le centre-ville élargi de la commune de Marseille (arrêtés n°22/121/CM du 28 juin 2022 et n°22/322/CM du 30 septembre 2022)
- se conformer à la réglementation du Code du travail, du Code du commerce et du Code de la consommation ;
- Interdiction de vente de boissons alcoolisées
- Jours et horaires autorisés à respecter strictement

Documents à fournir :

- un courrier manifestant l'intérêt du candidat à présenter une offre, dans lequel figureront notamment toutes ses coordonnées (adresse postale, numéro de téléphone fixe et portable, adresse mail) et portant une mention certifiant que tous les renseignements fournis sont exacts
- production d'un certificat répondant aux normes d'hygiène et de sécurité :
- certificat et attestation de formation répondant aux normes d'hygiène et de sécurité
- le dernier contrôle d'hygiène en date (si disponible) ;
- un mémoire présentant les caractéristiques de l'installation, photos et descriptif des produits proposés à la vente, nature des activités projetées, photographies sous plusieurs angles du food truck
- un extrait k-bis du Registre du Commerce et des Sociétés ou un extrait D1 de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat ou un répertoire sirène, en cours de validité de moins de 3 mois
- une copie de la déclaration de l'activité auprès de la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations
- une carte d'activité ambulante
- un justificatif de domicile
- une attestation d'assurance en responsabilité civile et les certificats fiscaux (attestation de régularité fiscale demandée au titre de l'année 2022 ou tout autre document pertinent faisant foi) et sociaux (déclaration à l'URSSAF ou tout autre document pertinent faisant foi) en cours de validité
- photocopie R/V de la carte nationale d'identité et carte grise du véhicule. Les véhicules aménagés concernant la restauration doivent fournir la carte grise VASP.
- Un bordereau de situation fourni par la Recette des Finances Marseille Municipale qui peut être contactée par téléphone au 04 91 14 02 00 ou par mail à l'adresse suivante : drfip13.pgp.rfmm.reca@dgifp.finances.gouv.fr.

Tout candidat redevable de sommes à payer à la Ville de Marseille devra être à jour des règlements ou, le cas échéant, bénéficier d'un échelonnement de leur dette, validé par la Recette des Finances Marseille Municipale, sous peine de non recevabilité.

<u>LIEU DU SITE</u>	<u>JOURS ET HORAIRES</u>	<u>NATURE RESTAURATION</u>
n°5 de la Place du Général De Gaulle (devant Nespresso)	Le mercredi, samedi, dimanche et durant les	<u>cuisine à base de recettes sucrées :</u>

13001 Marseille	vacances scolaires de 10h à 19h	crêpes - gaufres - churros - barbe à papa - autre y compris, le cas échéant, des boissons non alcoolisées.
Rue Frédéric Juliot Curie Château Gombert 13013 Marseille	Du lundi au samedi de 10h à 22h	<u>cuisine rapide</u> : proposant notamment les produits suivants : Pizzas, des boissons non alcoolisées
Cours Joseph Thierry (face au n 16 entre les deux arbres à côté du candélabre n°76472)13001 Marseille	Du lundi, mercredi, jeudi et vendredi de 10h à 22h le mardi et samedi de 16h à 22h	<u>cuisine du monde</u> (spécialités étrangères) : la cuisine inventive ou la nouvelle cuisine y compris, le cas échéant, avec boissons non alcoolisées et / ou des desserts
Square Pierre Aubert 13007 Marseille	Du lundi au vendredi de 15h à 19h	<u>cuisine à base de recettes sucrées</u> : Glaces- crêpes - pâtisseries; le cas échéant, des boissons non alcoolisées.

Il est rappelé aux opérateurs économiques 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.

Montant versé par les opérateurs économiques 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:

- deux cent euros par mois et par unité (code 315 200,00 €) camion boutique et food truck*
- cent un euros et cinquante centimes (code 603 101,50 €) : montage de dossier administratif*

Dans le cas, d'une mise à disposition de l'alimentation électrique par la Ville de Marseille :

Code 110 B : Forfait d'électricité HC (haute consommation) / forfait jour / trois euros (3€)* ;

Pendant toute la période de l'occupation montage et démontage inclus.

*tarifs applicables aux droits de voirie votés par délibération du Conseil Municipal n° 22/0756/AGE du Conseil Municipal du 16 décembre 2022 pour l'année 2023.

Le paiement de la redevance, par titre de recette, sera exigé à la fin de chaque année civile.

Critères de jugement des offres :

Les dossiers de chaque candidat seront évalués sur la base des critères suivants :

Critère N°1 : Qualité, diversité et originalité des produits alimentaires proposés au public (40 points) composé de :

- **sous critère n°1** : origine (circuits courts etc.), nature, qualité et traçabilité des ingrédients /

composants utilisés pour la confection des produits proposés à la vente **(20 points)**

- **sous critère n°2** : diversité et originalité des produits proposés à la vente **(10 points)**
- **sous critère n°3** : prise en compte des régimes alimentaires alternatifs (végan, végétarien, bio...), des allergènes majeurs (gluten, lactose, fruits à coques...) **(5 points)**
- **sous critère n°4** : modalités de valorisation / visibilité de l'activité auprès du public (sites internet, supports média, labels, retours positifs des produits, éventuelles distinctions reçues...) **(5 points)**

Critère N°2 : Adéquation et adaptabilité à la diversité de l'offre clientèle **(30 points)** composé de :

- **sous critère n°1** : adéquation de la carte des produits proposés à la vente avec les modes de consommation nomade : mise en évidence de la présentation, emballages, vaisselle, facilité de consommation **(10 points)**
 - **sous critère n°2** : montant des tarifs des produits proposés à la vente **(10 points)**
 - **sous critère n°3** : caractère / ancrage local des recettes proposées à la clientèle **(5 points)**
- sous critère n°4** : mise à disposition, *a minima*, de deux moyens de paiement différents (carte bancaire, espèces, tickets restaurants...) pour le règlement des produits mis à la vente **(5 points)**

Critère N°3 : Esthétique des installations **(15 points)** composé de :

- **sous critère n°1** : aménagement global des installations **(10 points)**
- **sous critère n°2** : présentation et organisation des installations en cohérence avec les types de produits mis à la vente **(5 points)**

Critère N°4 : Démarche environnementale **(15 points)** composé de :

- **sous critère n°1** : utilisation de produits recyclés **(5 points)**
- **sous critère n°2** : démarche de valorisation des déchets **(5 points)**
- **sous critère n°3** : réalisation de mesures visant la réduction des gaz à effet de serre **(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.

Seuls les candidats dont les dossiers répondent à l'ensemble des critères énumérés ci-dessus pourront être sélectionnés afin de pouvoir occuper les emplacements.

Les autorisations seront délivrés sous réserve de conformité des offres.

Dépôt des dossiers :

- **Mail à l'adresse suivante** : amifoodtruck@marseille.fr
- L'intitulé du mail devra porter la mention : **Projet restauration rapide Food Truck / Marseille**

le mail devra préciser l'emplacement souhaité.

- Date limite de réception des dossiers : **le lundi 4 septembre 2023 à 16h00**
- Renseignements techniques et administratifs du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

Contact Administratif : Mme COHEN Laurence : lkadji@marseille.fr
Contact Technique : Mr TOULOUM Roger : rtouloum@marseille.fr
Mr CALEND A Rémi : rcalenda@marseille.fr