

APPEL À 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

Emplacements pour la vente de restauration rapide – food bikes

PLACE HENRI VERNEUIL – 13002 MARSEILLE.

OBJET DE LA CONSULTATION

Appel à manifestation d'intérêt dans le cadre d'un projet d'implantation de 15 food bikes proposant la vente de préparations culinaires de la catégorie « cuisine du monde ».

Direction concernée : Direction de l'Espace Public, Service Marchés de Détail et Commerces Ambulants.

DESCRIPTIF

La Ville de Marseille souhaite accueillir des projets de vente mobile déployés par le biais de food bikes et proposant le type de cuisine suivant :

- **cuisine du monde diversifiée / variée.**

Les candidats pourront également proposer la vente de boissons non alcoolisées (froides comme chaudes) : vente d'eaux, de sodas / de jus de fruits / de smoothies / de cafés ...

Les occupants disposant d'un emplacement pourront se faire représenter par une personne agréée de leur choix et ce, durant tout ou partie de la durée de l'occupation.

Un même exploitant pourra candidater pour l'occupation de plusieurs emplacements.

LOCALISATION DES EMPLACEMENTS

**PLACE HENRI VERNEUIL,
13002 MARSEILLE
Angle Rue des Docks / Quai du Lazaret (jusqu'au passage piéton).**

DURÉE DE L'OCCUPATION

Les autorisations seront délivrées pour une durée d'1 an.

Les jours et horaires d'occupation des emplacements seront définis postérieurement par l'Administration, en fonction des disponibilités ouvertes.

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 délivrée présente un caractère précaire et révocable.

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

CONTRAINTES TECHNIQUES À RESPECTER

- respect des dispositions du Code de la route ;
- respect de toutes les normes et 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 ;
- respect strict de la présence d'occupation durant les 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 (au moment de l'occupation de l'emplacement) dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus de la Covid 19 et de ses variants;
- prévoir une autonomie en électricité (groupe électrogène) en l'absence de bornes électriques ainsi qu'un raccordement à un point d'eau.

CRITÈRES DE JUGEMENT DES CANDIDATURES

Les candidats devront transmettre un dossier présentant les caractéristiques du food bike utilisé ainsi que celles concernant produits proposés à la vente. 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 : PRÉSENTATION D'UN DOSSIER EXHAUSTIF (6 points)

Seront appréciées :

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

CRITÈRE N°2 : DOCUMENTS À TRANSMETTRE (6 points)

Les candidats devront fournir à l'Administration :

- un courrier manifestant l'intérêt du candidat à présenter son dossier ;
- un certificat d'hygiène et de sécurité ;
- une attestation de formation dispensée par un organisme de formation agréé (HACCP) ou diplôme relatif aux métiers de la restauration ;
- un extrait de Kbis ou, le cas échéant, D1 de moins de 3 mois ;
- une photocopie recto / verso de la carte nationale d'identité ou tout autre document en cours de validité permettant de justifier l'identité ;
- un justificatif de domicile de moins de 3 mois.

CRITÈRE N°3 : QUALITÉ ET ORIGINALITÉ DES PRODUITS PROPOSÉS A LA VENTE (23 points) COMPOSÉ DE :

➤ **sous critère n°1 : provenance des produits proposés à la vente (11,5 points).**

Les denrées alimentaires utilisées 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 : originalité des produits proposés à la vente (11,5 points).**

L'exploitant devra privilégier une cuisine créative de qualité, bien présentée et rapide (préparation et/ou présentation des produits).

CRITÈRE N°4 : CONFORMITÉ DE L'INSTALLATION ET RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ (25 points) COMPOSÉ DE :

➤ **sous critère n° 1 : respect des règles d'hygiène (10 points).**

Les candidats devront présenter les moyens et procédure mis en place pour le respect des règles générales d'hygiène ;

➤ **sous critère n° 2 : respect des règles d'hygiène alimentaires (10 points).**

Le food bike devra répondre aux normes d'hygiène alimentaire en vigueur à savoir :

- le contrôle quotidien de la température des produits tout au long de son circuit, de l'arrivage jusqu'à la vente ;
 - le respect des dispositions du règlement n°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 ;
 - le respect des dispositions de l'arrêté NOR : AGRG0927709A du 21 décembre 2009 indiquant les températures de conservation des produits périssables ;
- **sous critère n°3 : conformité de l'installation et respect des règles de sécurité (5 points)**
- aménagement intérieur du food bike et présentation des différentes zones à savoir :
 - la zone consacrée à l'activité alimentaire (cuisson – préparation – zone de stockage réfrigérée – points d'eau – ventilation...);
 - la zone consacrée aux déchets : poubelle, etc...
 - présentation et références des normes de sécurité mises en place.

CRITÈRE N° 5 : ESTHÉTIQUE DE L'INSTALLATION (15 points) COMPOSÉ DE :

- **sous critère n°1 : caractéristiques du food bike (dimensions, état, couleur, aspect général...) (7,5 points).**

Les dimensions du food bike sont de 3*2 m, soit 6 m² ;

- **sous critère n°2** : présentation du pays et de la cuisine proposés (par exemple sous forme de bache, de logo, d'enseigne...) (7,5 points).

CRITÈRE N° 6 : MESURES PRISES POUR LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET LA GESTION DES DÉCHETS (15 points) COMPOSÉ DE :

- **sous critère n°1** : présentation des mesures prises pour le respect de l'environnement et modalités de gestion des déchets (7,5 points) ;

Les containers ne devront pas être utilisés.

- **sous critère n°2** : présentation des mesures prises pour le respect des nuisances olfactives et sonores (7,5 points).

CRITÈRE N°7 : INFORMATION DU CONSOMMATEUR (10 points) COMPOSÉ DE :

- **sous critère n°1** : présentation d'une carte détaillée 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 n'ayant pas obtenu la note finale de 50/100.

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

DÉTERMINATION DU MONTANT VERSÉ AU TITRE DE L'OCCUPATION

Conformément aux dispositions de l'article L. 2125-1 du Code général de la propriété des personnes publiques, cette occupation donnera lieu au paiement d'une redevance.

Le montant de cette redevance sera calculé à partir d'un tarif prochainement adopté par le Conseil municipal de la Ville de Marseille et qui sera communiqué, *a posteriori*, aux candidats retenus.

À titre indicatif, le tarif d'occupation pour l'année 2021 était le suivant ::

- **98,74 € par mois et par unité (code 316)**
- **101,50 € correspondant à des frais de 1ère installation (code 603).**

MODALITÉS ADMINISTRATIVES À RESPECTER POUR CANDIDATER

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

« Ville de Marseille - Direction de l'Espace Public / 33A rue Montgrand - 13006 Marseille - Service des Marchés.

L'enveloppe devra porter la mention suivante : « réponse à appel à candidatures – Projet restauration Cuisine du Monde / FOOD BIKE / Emplacement Place Henri Verneuil - « NE PAS OUVRIR ».

Date limite d'envoi des candidatures : le 20 AVRIL 2022 à 16 heures.

Renseignements techniques et administratifs du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00.

Contact technique : Mme COHEN Laurence, Tél : 04 91 55 10 83.

Contact administratif : Mr TOULOUM Roger, Tél : 04 91 55 10 81.

Délais de validité des dossiers : 6 mois à compter de leur date d'ouverture.

