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
Emplacement pour la vente de restauration rapide – food truck
PARC DE MAISON BLANCHE – CHARLES AZNAVOUR 150 BOULEVARD PAUL CLAUDEL – 13009 MARSEILLE

OBJET DE LA CONSULTATION :

La Mairie du 5ème secteur de Marseille lance un appel à manifestation d'intérêt pour l'installation et l'exploitation de food-truck au Parc de Maison Blanche situé 150 boulevard Paul Claudel 13009 Marseille, dans le cadre de l'évènement « **LES RENDEZ-VOUS DU LAC** », événement festif qui se déroule tous les jeudis soirs de l'été du jeudi 10 juillet au jeudi 21 août 2025 dans le Parc de Maison Blanche.

La consultation lancée par la Mairie des 9ème et 10ème a pour objet de sélectionner au maximum huit candidats par soirée, sous réserve d'un nombre de candidatures suffisant.

Le présent avis a pour objet de s'assurer au préalable par une publicité suffisante de l'absence de toute autre manifestation d'intérêt concurrente.

DESCRIPTIF:

Les candidats pourront proposer à la vente :

- des boissons non alcoolisées froides ou chaudes : eaux, sodas, jus de fruits, smoothies, cafés, thés...
- des plats simples de restauration rapide, tels que pizzas, frites, spécialités, gourmandises (liste non exhaustive)
- une proposition culinaire respectant le thème de la soirée (Brésil, Italie, Mexique, Marseille, Canada, France) (facultatif mais souhaité).

La jauge attendue est de 2000 à 3000 personnes par soirée.

DURÉE DE L'OCCUPATION:

L'autorisation est délivrée pour sept jeudis soirs du 10 juillet au 21 août 2025. Les jours et horaires d'occupation seront définis ultérieurement dans la convention d'occupation.

L'occupation du domaine public ne peut être que temporaire, elle présente un caractère précaire et révocable.

Le non respect des dispositions mentionnées dans le présent document entraînera le retrait définitif de l'autorisation d'occupation du domaine public délivrée au candidat.

CONTRAINTES TECHNIQUES:

- * respect du code de la route
- * respect des 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 jours et horaires définis dans la convention d'occupation, interdiction de stationnement ou d'entreposer du matériel au-delà de l'horaire de fermeture fixé dans la convention
- * respect des règles de propreté (absence de déchets, de traces d'huile au sol...) au niveau de l'emplacement et de ses abords
- * respect des règles sanitaires
- * interdiction de réaliser un feu ou d'utiliser un barbecue
- * interdiction de diffuser de la musique ou d'installer du matériel audio

CRITERES DE JUGEMENT DES CANDIDATURES:

1 / CANDIDATURE / 5 POINTS

- un courrier manifestant l'intérêt du candidat à présenter un 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 Kbis
- 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
- carte grise du véhicule
- assurance du véhicule
- indication de la puissance électrique nécessaire.

2 / CONFORMITÉ DE L'INSTALLATION ET RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SECURITE / **20 POINTS**

- respect des règles d'hygiène

Le candidat devra présenter les moyens et procédures mis en place pour le respect des règles d'hygiène

- respect des règles d'hygiène alimentaire

Le food truck devra répondre aux normes en vigueur à savoir

- * contrôle quotidien de la température des produits tout au long de son circuit, de l'arrivage à la vente
- * respect du règlement 852 / 2004 du 29 avril 2004 concernant les obligations en matière de sécurité sanitaire des aliments et d'aménagement des locaux et des équipements
- * respect de l'arrêté du 21 décembre 2009 (AGRG0927709A) indiquant les températures de conservation des produits périssables.
- conformité de l'installation et respect des règles de sécurité
- * aménagement intérieur du food truck et présentation des différentes zones consacrée à l'activité alimentaire (cuisson, préparation, stockage réfrigéré, point d'eau, ventilation ...) et aux déchets (poubelles,...)
- * présentation et références des normes de sécurité mises en place

3 / ESTHÉTIQUE DE L'INSTALLATION / **25 POINTS**

Caractéristiques du food truck : dimensions, état, couleur, aspect général, etc.

4/ ORIGINALITÉ DES PROPOSITIONS CULINAIRES / 20 POINTS

Caractéristiques des menus proposés : restauration rapide Respect du thème pour une proposition culinaire par soirée

5/ TARIFS PROPOSES AU PUBLIC ET NOTAMMENT AUX FAMILLES/15 POINTS Tarifs du candidat

6 / RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET GESTION DES DÉCHETS / 15 POINTS

Modalités de gestion des déchets, l'utilisation des containers du jardin n'est pas autorisée, gestion éco-responsable.

Mesures prises pour le respect des nuisances olfactives et sonores

TARIFICATION VERSÉE 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 journalière Tarifs 2023 (code 314 A)

MODALITÉS ADMINISTRATIVES

Les documents et éléments demandés devront être transmis par mail à <u>atelierdesarts@marseille.fr</u> ou par courrier avec accusé réception à l'adresse suivante :

MAIRIE des 9 et 10 èmes arrondissements Maison Blanche Commande Publique – Service Vie Locale 150 Boulevard Paul CLAUDEL 13009 MARSEILLE

Date limite d'envoi des candidatures : lundi 05 mai 2025 à 10h

Renseignements techniquesMadame Carine BONANNO 04 91 14 63 58Madame Jacqueline RUIZ 07 64 40 87 56

Renseignements administratifsMadame Nadine JAMIN 04 91 14 63 28Madame Ariane JORDI 04 91 14 63 26Madame Karen CHAUMERY 04 91 14 63 69

Validité des offres : 2 mois à compter de leur date d'ouverture