



DOSSIER DE CONSULTATION

FOOD TRUCKS FÊTE DE LA MUSIQUE 2020

La commune de Vernaison organise chaque année la Fête de la musique. Cette année, l'événement se déroulera lors du grand week-end de joute organisé par l'Union Marinière de Vernaison. Ce cahier des charges est destiné aux prestataires extérieurs auxquels nous souhaitons faire appel pour l'organisation de la Fête de la musique. Il est réalisé afin de préciser les attentes et les critères précis de cet évènement.

I- CONTEXTE

Présentation de l'événement

La Fête de la Musique est organisée le samedi 20 juin 2020 sur les bords du Rhône à Vernaison. C'est un événement devenu incontournable et qui fédère les habitants de la commune grâce à son côté festif et convivial.

Fête de la musique (soirée type)

- 18h : Début de l'événement
- 18h-19h45 : Ecole de musique
- 20h00 à 22h00 : Groupe 1
- 22h15 à 00h15 : Groupe 2
- 00h15 - 00h30 : Fin de l'évènement

La Commune souhaite faire appel à des foodtruck pour offrir aux Vernaisonais des points de restauration originaux et conviviaux. Cet événement s'inscrit dans une démarche d'éco-responsabilité.

II- OBJET DE LA CONSULTATION

La commune de Vernaison souhaite déléguer à quatre food trucks la restauration publique proposée sur le site des bords du Rhône qui accueillera les spectacles et concerts du samedi 20 juin 2020.

A l'issue de la présente consultation, une concession sera mise à disposition de quatre food trucks sélectionnés pour assurer l'exploitation d'un espace de restauration à destination du public du site.

Le droit d'occupation de l'espace public est à la charge du prestataire à hauteur de :

| Objet | Tarifs |
|---------------------|---|
| Camion restauration | 1,95 € par m ² + 2 € par jour de présence pour électricité |

Les offres de restauration proposées au public doivent être adaptées au lieu d'accueil qui est un site naturel ; aux horaires de service, de 18h à 00h ; à la typologie familiale du public attendu ainsi qu'à l'univers de la manifestation, ambiance guinguette et musicale de qualité.

III- DETAILS DU FONCTIONNEMENT

Chaque food truck présente un dossier complet, (les groupements de food trucks ne sont pas autorisés à répondre à cette consultation) et la commune sélectionnera selon le barème de critères indiqué ci-dessous [nombre] camions.

A l'issue de la consultation, chaque camion se verra attribuer une place sur le site de l'événement.

Chaque food truck devra proposer une carte de restauration publique variée, avec des propositions sucrées et/ou salées. Depuis des années, la commune de Vernaison demande de tenir des points de restauration avec des prix attractifs.

Ainsi, la Commune exige des tarifs :

| Type | Commentaires | Prix maximum |
|------------------------|---|---------------------|
| Boisson | Boisson chaude : Café, thé, chocolat chaud, etc. Boisson fraîche : Soda, jus de fruit, limonade, smoothie, etc. | Maximum 2,50 € |
| Restauration | Des plats rapides à réaliser et pratiques à consommer sur place ou emporter. | Menu à maximum 10 € |
| Gaufre/Crêpe/Barbabapa | | Maximum 2,50 € |

Le food truck conservera l'intégralité de son chiffre d'affaire.

Aucune autre offre de restauration concurrente ne sera proposée sur place aux spectateurs

Le food truck devra assurer un service continu. Il est demandé aux food-truck de venir s'installer à 17h30 et de rester jusqu'à la fin de l'événement.

Une aire de pique-nique et des tables sont mises à disposition du public et seront intégralement fournies et installées par la commune de Vernaison.

La commune demande au food truck d'être totalement autonome (préparation, gestion des approvisionnements, tenue du stand, service au public, rangement, nettoyage, gestion des déchets*).

Aucun équipement ne sera fourni, le restaurateur doit être intégralement autonome en termes d'infrastructure.

* *Gestion des déchets : L'installation des poubelles extérieures est à la charge du prestataire. Le restaurateur est responsable de la bonne tenue de l'ensemble de sa surface affectée. Il est tenu de procéder au stockage de ses produits, des ordures, emballages vides et autres déchets en dehors de la vue du public. Les restaurateurs devront trier et évacuer chaque soir leurs déchets (déchets recyclables, déchets compostables, verres et ordures ménagères) vers les bennes municipales situées à l'extérieur du site.*

NOMBRE DE PERSONNES ATTENDUES :

Entre 600 et 1 000 personnes.

IV- CONTENU DU DOSSIER A PRESENTER ET CRITERES D'ATTRIBUTION

Vous devrez présenter un dossier technique le plus complet possible, comprenant notamment les éléments suivants :

- La carte de restauration proposée la plus détaillée possible indiquant les prix de vente publique TTC. **(30% de la note)**
- Une présentation du food truck accompagnée d'au moins une photo et d'un descriptif de son expérience. **(20% de la note)**

Nous vous demandons les éléments suivants concernant votre implication dans une démarche de développement durable :

- Liste détaillée par produits des fournisseurs locaux. **(30% de la note)**
(L'équipe organisatrice sera également sensible aux propositions intégrant des produits issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable. L'accent reste cependant mis sur les produits locaux.)
- La vaisselle et les emballages : détail du type de vaisselle proposée pour le service de restauration (jetable, compostable, durable etc...) **(20% de la note)**

Le barème de notation est le suivant :

0 = très insuffisant (offre présentant des incohérences fortes, des lacunes, des non réponses ou réponses incomplètes avec absence d'information indispensable à la compréhension de l'offre)

1 = insuffisant mais néanmoins acceptable (réponse très générale)

2 = moyen (réponse qui comporte quelques oubli ou incohérences sur des points mineurs)

3 = satisfaisant (offre complète et acceptable)

4 = excellent (offre parfaite apportant un intérêt particulier au festival).

Relation avec l'organisateur :

Mairie de Vernaison

Service Communication – Vie économique

Tél. 04 72 30 50 94

communication@vernaison.fr

L'organisateur d'événement sera susceptible de vous contacter pour échanger de manière transparente sur vos pratiques en termes d'alimentation durable.

V- REMISE DES OFFRES ET REPONSES

Les candidats devront faire parvenir par mail ou par courrier avant le 17 avril 2020, le dossier complet comme indiqué dans le paragraphe IV ci-dessus, ainsi que :

- Le présent règlement de la consultation, paraphé sur chaque page, annexe comprise, daté et signé
- Ainsi que les pièces justificatives suivantes :
- Carte nationale d'identité
- Votre attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle
- Votre extrait d'inscription au registre du commerce (Kbis) ou attestation d'immatriculation au répertoire des métiers ou attestation préfectorale
- Une carte de commerçant non sédentaire.
- Conformément à l'article D8222-5 du code du travail, une attestation de vigilance datant de moins de 6 mois

A rendre avant le 17 avril 2020 à 16h par courrier ou par mail à :

Mairie de Vernaison
Service Communication – Vie économique
24 Place du 11 Novembre 1918 et du 8 Mai 1945
69390 Vernaison

communication@vernaison.fr

Calendrier complet de la consultation :

Date de rendu des dossiers complets : Vendredi 17 avril 2020
Date d'exploitation de la consultation : Samedi 20 juin 2020

La prise de connaissance et l'approbation de ce présent cahier des charges sont attestées par votre signature sur ce formulaire.

Fait à Le

Pour l'exposant :
Mention « Lu et Approuvé »

ANNEXE

ANNEXE TECHNIQUE

ELECTRICITE

Les food truck possèdent un accès électrique. Les appareils de cuissons devront respecter la législation ERP (GC 18). Ils devront être placés hors d'atteinte du public. L'ensemble des appareils électriques des restaurateurs devront être aux normes françaises ou européennes en vigueur et comporter une plaque tant : le logo CE, la puissance et l'ampérage. Le food truck devra avoir le cas échéant un coffret électrique aux normes en vigueur.

L'organisateur fournira une connexion électrique pour l'ensemble des food truck. Seule l'électricité sera fournie par la commune.

EAU

Pas d'accès à l'eau sur le site. Le restaurateur doit également être autonome en eau. Pas d'évacuation des eaux usées : le restaurateur doit gérer cette évacuation.

GAZ

Les installations gaz devront respecter la législation ERP.

Les bouteilles de gaz devront être placées hors d'atteinte du public.

Chaque bouteille de gaz doit n'être reliée qu'à un seul appareil. Les tuyaux de raccordement souples ou flexibles doivent être conformes à la norme NF.

FEU

L'article 3 de l'arrêté n°A2019-71 interdit les feux nus mais autorise les barbecues portatifs. Les food trucks doivent être équipé en conséquence.

EXTINCTEUR

Les exploitants sont tenus de se conformer au règlement en vigueur dans les lieux d'expositions, un extincteur est donc obligatoire.

CONDITION D'ANNULATION

En cas d'évènement météorologique qui ne permettrait pas la tenue de la manifestation ou de l'absence de délivrance administrative suivant public attendu, ou encore le maintien des restrictions des évènements rassemblant plus de 1000 personnes dans le cadre de la lutte contre la propagation du Coronavirus, la Mairie de Vernaison se réserve le droit d'annuler la tenue de la présente manifestation. Le candidat ne pourra prétendre à aucune forme d'indemnité quel qu'en soit la nature ou le motif de l'annulation.