



APPEL A CANDIDATURES COMPLEMENTAIRE 2023

INSTALLATION DE FOOD TRUCKS SUR LE DOMAINE PUBLIC COMMUNAL

Située au sud-ouest du département de l'Essonne, La ville des Ulis compte 25 000 habitants. Les Food Trucks connaissant un succès grandissant, la ville des Ulis considère que ces activités de restauration ambulantes concourent à l'animation de l'espace public en particulier dans les lieux où l'offre culinaire est faible ou peu développée.

A ce jour, la ville accueille un Food Truck dans son centre-ville sur un emplacement communal place de la Liberté. **L'objectif est de proposer aux habitants des Ulis une offre de restauration pour la vente à emporter, diversifiée et de qualité, en complément de celle proposée par les commerçants sédentaires du centre-ville.**

Les Food trucks se différencient des camions-bar ou roulottes aménagées, remorques ordinaires offrant dans leur véhicule des pizzas, frites, sandwichs ou d'autres préparations souvent industrielles à bas prix. Ils proposent en effet une cuisine plus contemporaine et attractive que ces derniers, se rapprochant davantage de l'offre d'un restaurant ordinaire, et visent à conquérir une clientèle recherchant une alternative nutritionnelle plus saine comparée aux fast-foods et street-food.

1) Présentation de l'appel à candidatures :

Le présent appel à candidature vise à sélectionner des exploitants de Food-Trucks et Food-Bikes pour **un emplacement situé Place de la Rochelle et un autre emplacement situé Place de la Liberté pour une durée de 6 mois.**

Emplacements à attribuer :

- 1 en centre-ville Place de la Liberté pour une durée de 6 mois, les vendredis et samedis.
- 1 Place de la Rochelle pour une durée de 6 mois les jeudis et dimanches.

2) Orientations et objectifs

L'implantation d'un Food-Truck ou Food-Bike vise à développer et à créer un espace d'innovation centré sur l'offre culinaire en centre-ville.

Une attention particulière sera portée aux offres comprenant les singularités suivantes :

- Vente de plats et produits issus de l'agriculture biologique

- Vente de plats ou produits labellisés
- Produits issus de circuits courts
- Esthétique de la production culinaire servie

L'exploitant devra proposer à la clientèle :

- Une offre culinaire de bonne qualité gustative pour un rapport qualité prix compétitif

Le service devra proposer une qualité de confort et de consommation dans :

- La qualité de prestations et de service à la clientèle
- Le respect de la réglementation liée aux activités de vente et transformation de denrées alimentaires
- La gestion raisonnée des consommables et des emballages

3) Informations pratiques

Les emplacements sont situés sur la place de la Liberté en centre-ville et sur la place de la Rochelle dans le quartier de la résidence des Amonts.

Le Food-Truck ou Food-Bike pourra stationner :

- **Tous les vendredis et samedis soir à partir de 18h jusque 22h30 – Place de la Liberté**

La ville organise régulièrement sur la **Place de la Liberté des manifestations culturelles** (concerts, gala, happening) en plein air et en soirée.

Pendant la période, il est attendu du candidat qu'il s'engage à être présent au cours des manifestations culturelles prévues par la ville selon l'agenda qu'il pourra consulter sur le site internet de la Ville des Ulis.

- **Tous les jeudis et dimanches soir Place de la Rochelle à partir de 18h jusque 22h30.**

L'exploitant retenu devra respecter les principes suivants :

- Véhicule d'exploitation léger de type camionnette, vélo aménagé, roulotte aménagée, remorque aménagée
- Emplacement non desservi en électricité et eau courante, l'équipement devra être autonome, être équipé d'un dispositif de recyclage de l'eau, disposer éventuellement d'un groupe électrogène de 65 db maximum
- L'installation devra respecter la chaîne du froid
- L'exploitant assurera la collecte des déchets, aucun carton, sac poubelle ou tout autre élément de stockage ou de collecte ne sera entreposé sur l'espace public
- L'emplacement et ses abords devront être laissés propres à l'issue du créneau d'exploitation
- Les équipements devront respecter les normes sanitaires et les règlements en vigueur, l'exploitant fournira les attestations annuelles de conformité nécessaires à l'exploitation
- L'exploitant fournira les attestations d'assurance relatives à l'activité.

Une emprise au sol de 20 m² sera mise à disposition de l'exploitant. Cette emprise accueillera le véhicule ainsi que le mobilier de restauration de l'exploitant (tables, manges debout, chaises et tabourets).

4) Modalités contractuelles et tarifaires :

Le Food-Truck sélectionné pour une place obtiendra un permis de stationnement pour une durée de 6 mois. L'autorisation de stationnement pourra être dénoncée avant son terme par courrier recommandé avec un préavis de 1 mois par l'exploitant ou par la collectivité en cas de non-respect des termes du permis ou de motif tiré de la protection du domaine public (travaux, aménagement).

Les Food-Truck sélectionnés pour des périodes ponctuelles obtiendront un permis de stationnement pour 6 mois pour l'emplacement situé Place de la Rochelle ou/et pour l'emplacement situé Place de la Liberté.

Tarifification :

L'attribution d'un emplacement ouvre droit à une redevance au profit de la ville selon les termes de la délibération n°2019 / 382 du 27 novembre 2019 qui fixe les montants de redevance d'occupation du domaine public, soit en l'espèce :

- 1,60 € du mètre carré par demi-journée pour les activités commerciales
- Soit un maximum de 32 € pour l'occupation d'un espace de 20 m²

L'exploitant devra se positionner sur l'emplacement à proximité des bornes de raccordement électriques sur une emprise au sol limitée à 20 m² maximum.

L'exploitant s'implantera de façon à

- Ne créer aucune gêne pour la circulation des piétons, pour les personnes à mobilité réduite ou malvoyantes et pour les services de secours
- Laisser libre accès aux immeubles voisins et préserver la tranquillité des riverains
- Respecter les dates et les horaires d'ouverture fixés dans l'autorisation
- Respecter les règles d'hygiène pour les denrées alimentaires (chaîne du froid, protection des plats cuisinés)

5) Dépôt et validité des candidatures

Le candidat complètera le dossier de candidature composé d'éléments et de documents administratifs, techniques et de présentation.

Le questionnaire portant sur les 4 critères suivants devra être complété :

- La qualité des produits
- La créativité et l'esthétique culinaire
- Le rapport qualité prix de la prestation
- L'éco-responsabilité et le développement durable

Les candidatures seront à envoyer au plus tard le Vendredi 21 juillet 2023 sous pli cacheté par la poste, en recommandé ou remise contre récépissé à entête de la ville ou par messagerie électronique à l'adresse suivante : patrimoine@lesulis.fr

Monsieur le Maire
Mairie des Ulis

Direction Foncier et développement économique
Rue du Morvan
91940 Les Ulis

Pour toute question ou information, les candidats peuvent contacter le service développement économique au 01 69 29 34 00 poste 44 21 ou par messagerie à l'adresse suivante : patrimoine@lesulis.fr

6) Examen des candidatures

L'examen des candidatures sera réalisé par une commission d'attribution composée des élus concernés par la mise en œuvre de ce dispositif :

Critères pris en compte dans la note finale :

Critère	Notation
Qualité des produits	35
Créativité et esthétique culinaire	25
Rapport qualité prix de la prestation	20
Eco-responsabilité	20

Au terme du processus de sélection, les candidats retenus pourront être amenés à présenter leurs produits au cours d'une séance de dégustation avec les membres du comité de sélection.

A l'issue du processus de sélection le candidat retenu se verra remettre une autorisation d'occupation du domaine public qui précisera le lieu et les horaires alloués, la date effective de début d'activité. Les candidats non retenus seront informés par courrier.

La notification de la décision aux candidats et la délivrance de l'autorisation d'occupation du domaine public seront effectuées courant semaine 28.

Signature du candidat

Date :