

Cahier des charges fixant les conditions d'exploitation d'un Food Truck sur Eureka Marmande Sud

Février 2021

Appel à manifestation d'intérêts

Val de Garonne Agglomération souhaite proposer aux usagers d'EUREKA MARMANDE SUD (pépinière d'entreprises située à Samazan – au niveau de l'échangeur autoroutier A 62) ainsi qu'aux entreprises présentes sur le parc d'activité Marmande Sud, un service de restauration rapide de type Food Truck.

Le présent cahier des charges porte donc sur les conditions d'occupation et d'exploitation d'un Food Truck sur le domaine de Val de Garonne Agglomération.

L'emplacement prévu est situé à l'entrée de la pépinière d'entreprise sur un espace de stationnement. (Celui-ci étant matérialisé en vert sur le plan de masse ci-joint).

Un branchement électrique et un branchement eau sont également prévus sur cet emplacement :

- Un branchement électrique : 1 PC 16A mono, 1 RJ 45, 1 disjoncteur de protection.
Puissance maximale disponible : 3.5 Kw
- Un branchement eau : 1 robinet

I- OBJET ET CARACTERISTIQUES DU SERVICE

Article 1 : Contexte et localisation

Echangeur autoroutier

Le site est situé au niveau de l'échangeur de l'A 62 et à proximité de la RD 933.

Concernant l'A 62, le trafic moyen journalier est de 12 000 véhicules et 6 000 entrées/sorties à l'échangeur par jour

Sur l'axe Nord Sud, la RD 933, le trafic moyen journalier annuel était de près de 11 000 véhicules légers par jour en 2018 (comptage au niveau de Fourques sur Garonne).

Service de restauration actuellement présent :

- *Sur la ZAC* : Une brasserie
- *A proximité* : au bord de RD 933, un restaurant routier

Le parc d'activités génère plusieurs flux de déplacements :

- Les salariés présents sur le parc,

37 établissements sont actuellement implantés sur le Parc d'activités de Marmande Sud. Cela représente plus de 750 salariés sur la zone. Ces établissements sont axés sur des activités de :

- Logistique : SATAR, KTO, ...
- Production: GARNICA PLYWOOD France, PLASTINOV, ...
- Service : SUD MANAGEMENT (Centre de formation situé à proximité de la pépinière d'entreprises), ACEP, ...

- Les entreprises de la pépinière Eureka Marmande Sud

L'objet d'une pépinière est de proposer un hébergement et un accompagnement aux jeunes chefs d'entreprises.

Eureka Marmande Sud héberge actuellement 17 entreprises qui emploient plus de 40 personnes.

- Leurs clients et leurs fournisseurs

Article 2 : Les conditions d'exploitation du service

Horaires d'ouverture

Ce service de restauration sera proposé à minima 1 jour fixe par semaine (entre le lundi et le vendredi) sur le service du midi, a minima sur la pause déjeuner de 11h30 à 14h30.

En dehors du temps de travail de l'exploitant, le camion ne devra pas rester stationné sur le site.

Les produits et services proposés

L'exploitant du Food Truck devra cuisiner plusieurs gammes de plats en chaud et en froid.

La vente de boissons de groupe II – ne dépassant pas 3° sera possible à charge pour l'attributaire, de fournir à Val de Garonne Agglomération une copie de la licence correspondante.

L'occupant devra fournir une proposition de cartes de ses produits ainsi que la liste des tarifs applicables.

Lieu de consommation

La consommation peut avoir lieu sur place ou à emporter.

VGA autorise donc l'exploitant à procéder à quelques aménagements extérieurs mobiles (mobilier de jardin, ...). Ce plan d'aménagement devra être validé au préalable par la collectivité.

En revanche, la pose d'un plancher au sol et l'implantation d'une structure de type barnum ou chapiteau sont strictement interdites.

Le véhicule professionnel

Une attention particulière sera portée sur l'aspect esthétique du food truck. Aussi, il est demandé au candidat de joindre un descriptif précis de son outil de travail (véhicule et cuisine) : modèle, couleur, date de mise en circulation, attestation de mise aux normes de la cuisine, ...

Ce descriptif devant être illustré par des photos récentes de l'intérieur et de l'extérieur du véhicule prévu.

La signalétique

Aucune apposition de panneaux n'est autorisée sur les immeubles, baies vitrées et terrains de la pépinière d'entreprises.

Article 3 : Les références du candidat

Les candidats intéressés devront remettre :

Le détail de leur expérience professionnelle en restauration (emplois occupés, restaurants gérés, revendus, localisation, etc.) et des diplômes obtenus.

Le candidat devra détailler son projet en termes de type de restauration proposée, d'approvisionnement en produits, de clientèle, de prix et panier moyen...

De la même manière, il devra préciser la complémentarité avec les activités de restauration existantes afin de créer un projet à valeur ajoutée sur le site.

II- FONCTIONNEMENT ET CONDITIONS JURIDIQUES

Redevance d'occupation temporaire

Le tarif de l'occupation est fixé par VGA pour un montant de 10€ HT par mois pour 1 service par semaine. Le tarif sera proportionnel si l'occupation est supérieure à 1 service.

Il comprend la mise à disposition de l'emplacement indiqué sur le plan de masse. L'eau et l'électricité feront l'objet d'un versement d'une provision forfaitaire de 10-€ HT par mois pour 1 service par semaine et d'une régularisation annuelle en fonction des consommations enregistrées. Le tarif sera proportionnel si l'occupation est supérieure à 1 service.

Entretien du site

Il assurera quotidiennement le ménage, le nettoyage et l'enlèvement des déchets produits par l'entreprise ou ses clients de l'emplacement mis à sa disposition.

Il s'engage également à respecter les obligations relatives au tri sélectif, l'évacuation des déchets étant à sa charge.

Attestations

L'occupant fournira au plus tard 5 jours avant la prise d'effet du présent contrat à Val de Garonne Agglomération une attestation d'assurance couvrant l'activité objet du présent contrat.

L'occupant s'engage à veiller à ce que les prestations qu'il fournit respectent la sécurité et la santé des personnes, aussi, il devra fournir : une attestation de suivi des stages d'hygiène et de sécurité alimentaires réalisés auprès de la Chambre des Métiers,

Résiliation du contrat

Conformément aux articles 8, 9, 10 de la Convention d'occupation temporaire :

- Résiliation à l'initiative de VGA, sans qu'il y ait faute de l'occupant :

Val de Garonne Agglomération peut à tout moment, qu'il y ait ou non faute du titulaire, mettre fin au contrat d'occupation. La décision de résiliation du contrat est alors notifiée à l'occupant par lettre recommandée avec accusé réception.

La résiliation ne donnera lieu à aucune indemnité ni à aucun remboursement des sommes déjà versées par l'occupant.

Dans ce cas, l'occupant disposera de 3 mois à compter de la réception de la lettre de résiliation pour quitter les lieux.

– Résiliation pour faute de l'occupant

Val de Garonne Agglomération peut à tout moment résilier le contrat d'occupation par courrier recommandé avec accusé de réception s'il est constaté des manquements au cahier des charges, non résolus par l'occupant.

Dans cette hypothèse, tout manquement au cahier des charges fera l'objet d'une mise en demeure adressée en recommandé avec accusé de réception à l'occupant, visant à faire cesser le manquement dans un délai raisonnable.

Passé ce délai, la Collectivité aura la faculté de prononcer la résiliation, par décision du Président, sous préavis de 1 mois.

– Résiliation à l'initiative de l'occupant

L'occupant peut, en cas de perte définitive de l'outil de production, ou pour toute autre cause l'empêchant définitivement d'exercer son activité dans le cadre du contrat d'occupation, et sur la foi de justificatifs correspondants, demander la résiliation de ce dernier par courrier.

Dans ce cas, l'occupant respectera un préavis de 1 mois à compter de la survenance de la cause de résiliation.

Durée du contrat

Le contrat proposé par VGA est une convention d'occupation précaire de 6 mois passée initialement du **1^{er} avril 2021 au 30 septembre 2021 et renouvelable 1 fois par tacite reconduction.**

Note méthodologique

Une note détaillée sur le projet de restauration en termes de type de restauration proposée, d'approvisionnement en produits, de clientèle, de prix et panier moyen

La note décrira la complémentarité avec les activités de restauration existantes afin de créer un projet à valeur ajoutée sur le site.

Un compte de résultat prévisionnel sera demandé ainsi que les 3 derniers bilans comptables pour les entreprises en activité ainsi que les anciens exploitants de restaurants.

La note devra également comporter :

- Le projet d'aménagement extérieur (matériel utilisé, plan d'implantation) pour ceux qui souhaitent en mettre en place
- Les photos du véhicule concerné (intérieur et extérieur)