



### Préambule :

La Ville d'Aix-en-Provence cherche des professionnels type exploitant de foodtruck et producteurs de vin ou brasseurs, pour participer à des soirées dans les parcs Saint Mitre et Rambot.

### Objet:

La Ville souhaite organiser les vendredis 27 septembre et 4 octobre 2024, des soirées culturelles et écologiques autour de foodtruck dans différents parcs Saint Mitre et Rambot.

Pour cette opération, des emplacements sont réservés pour l'installation :

- de camion de type « foodtruck » pour la vente de produits salés ou sucrés à consommer facilement ou de type apéritif (avec possibilité de vendre des boissons sans alcool) ;
- des stands de vigneron (producteur de vin qui vend sa propre production) ;
- des stands de brasseur (producteur de bière qui vend sa propre production).

### Lieux et caractéristiques des emplacements :

Mise à disposition de 10 à 16 emplacements, **le parc St Mitre**, 403 av. Jean Monnet, 13090 Aix-en-Provence et dans le **parc Rambot**, Cour des Arts et Métiers, 13100 Aix-en-Provence. Un branchement électrique est possible pour l'utilisation d'équipement électrique.

Des tables et bancs seront installés par la Ville pour la consommation des produits à proximité des foodtrucks et des stands. La Ville mettra une ambiance musicale. La Ville envisage de faire des expositions ou des ateliers de sensibilisation durant ces soirées. L'entrée sera gratuite et sans obligation d'achat, pour les usagers. La sécurité dans les parcs est à la charge de la Ville

### **Engagement pour les candidats :**

Les candidats devront apporter le matériel nécessaire au bon fonctionnement de leur foodtruck ou de leur stand (pour les brasseurs et vignerons), à savoir (liste non exhaustive) :

- Les rallonges électriques aux normes pour les manifestations mais aussi utiliser du matériel déclaré dans le dossier de candidature avec les puissances correspondantes
- Les prises en P17, pour votre raccordement
- Les lumières pour éclairer le stand. La ville ne pourra pas assurer l'éclairage de chaque stand mais prévoit l'éclairage général du site
- Le personnel nécessaire pour assurer l'ensemble des prestations

Mais aussi vous devrez :

- Proposer des tarifs abordables tous publics,
- Les tarifs devront être affichés clairement sur les stands
- Utiliser le moins possible d'emballage et dans la mesure du possible recyclable
- Faire l'affichage des produits allergènes des produits vendus
- Pouvoir proposer des repas en un temps limité

La Ville mettra en place un dispositif de fontaine à eau gratuite pour les usagers pendant la manifestation.

### **Dates et horaires :**

Les vendredis 27 septembre et 4 octobre 2024. Possibilité de candidater à une ou plusieurs dates (Le choix des dates est à remplir dans le dossier MÉMOIRE TECHNIQUE vous correspondant, foodtruck ou brasseurs/vignerons).

<b>Heure d'arrivée possible</b>	<b>Fin d'installation</b>	<b>Ouverture à la vente</b>	<b>Horaires de remballage</b>	<b>Fin des départs du parc</b>
Entre 16 heures et 17 heures	17 h 30	18 heures à 21 h 30	21 h 30 à 22 h 30	22 h 30

- À partir de 17 h 30, l'installation devra être terminée pour l'ouverture au public.
- Aucun réassort de marchandises ne sera toléré pendant les heures de vente.
- Toute installation « sauvage » ou en dehors des emplacements attribués fera l'objet d'une expulsion immédiate.
- Toute arrivée après 17 h 15 entraînera un refus d'accès au parc.
- À 22 h 30 au plus tard, la place devra être impérativement libérée.
- Quitter le parc une fois seulement que l'organisateur lui en a donné la validation, pour des questions de sécurité et de fin manifestation. Les exposants ne peuvent pas partir quand ils le souhaitent, même s'ils n'ont plus rien à vendre.

Pour les vignerons ou brasseurs, un stationnement leur sera réservé dans le parc. Pour les foodtrucks, il n'y aura pas de possibilité de stationnement supplémentaire (hors foodtruck)

### **Sécurité et assurance :**

L'organisateur se décline de toute responsabilité en cas de vol ou de casse sur les stands (marchandises ou objets personnels).

Pour rappel, la Ville organisatrice des soirées foodtruck n'assure aucunement les stocks et matériels des candidats.

### **Gestion des emplacements :**

Les commerçants non sédentaires s'engagent à respecter leur emplacement qui leur sera indiqué par les représentants de la Ville.

### **Propreté et gestion des déchets :**

Pendant les horaires de vente, les commerçants sont tenus de maintenir leur emplacement en bon état de propreté. Tout dépôt de déchets au sol est strictement interdit.

Ils doivent rassembler leurs déchets au fur et à mesure de leur production et les déposer dans des récipients clos prévus à cet effet, de façon à éviter l'éparpillement des déchets et l'envol des éléments légers pendant la tenue de l'évènement.

Au moment du départ, chaque commerçant doit impérativement ramasser et emporter l'ensemble de ses emballages et détritiques, sous peine de s'exposer à des sanctions.

Le non-remballage des déchets et/ou le dépôt sur la Commune des déchets sera sanctionné par des contraventions.

Depuis le 1er janvier 2023, la loi AGEC (Anti-Gaspillage et Economie – Circulaire) interdit la vaisselle jetable dans les lieux de restauration permettant de « manger sur place », y compris les festivals : pour se faire la Ville mettra à disposition des conteneurs de tri pour les déchets recyclables, les ordures ménagères (pas de conteneurs pour le verre).

### **Redevance d'occupation du domaine public :**

Le montant de la redevance au titre de l'occupation du domaine public pour les soirées foodtrucks sera de 220 € par foodtruck ou pour les vigneron ou brasseurs.

Chaque candidat peut se positionner sur une ou plusieurs dates et ne paiera la redevance uniquement sur les dates sur lesquelles la Ville l'aura retenu.

**Date limite de réponse : le 23 août 2024 16 heures** (par mail ou dépôt de la clé USB de candidature)

Chaque candidature aura un accusé de réception par mail ou un justificatif de dépôt s'il dépose une clé UBS. Seuls les candidats ayant obtenu leur justificatif de dépôt participeront au jury d'attribution (sous réserve de présentation d'un dossier complet)

### **Modalité de réponse :**

L'ensemble des documents sont à adresser à la direction événementielle et protocole.  
Le dossier devra être envoyé par mail ou déposé sur une clé USB

Monument Joseph Sec, 6 avenue Pasteur, 13100 Aix-en-Provence

ou par

[evenementiel@mairie-aixenprovence.fr](mailto:evenementiel@mairie-aixenprovence.fr)

Les dossiers incomplets ne seront pas acceptés.

### **Formaliste de la demande**

L'intégralité des pièces sera dans un dossier Zippé avec **les pièces nommées uniquement par leur numéro** comme suit :

Pour les fourtraques :

- 1- Mémoire technique qui sera complété, daté et signé
- 2- KBIS de mois de 3 mois
- 3- CNI
- 4- Attestation d'assurance couvrant la responsabilité civile professionnelle en cours de validité
- 5- Carte professionnelle de commerçant ambulancier
- 6- Copie de la carte grise du véhicule utilisé avec la mention :
  - VASP
  - ou VTSU ancienne appellation
  - ou RESP magasin
- 7- Copie du cerfa n° 13984\*03 adressé par la Direction Départementale de la Protection des Populations
- 8- Copie du rapport de diagnostic d'une installation professionnelle ambulante (alimentaire) pour les camions à four à gaz
- 9- Attestation d'assurance automobile relative au camion utilisé
- 10- Certificat de formation à l'Hygiène et Sécurité Alimentaire (HACCP)

Pour les vigneron ou brasseurs :

- 1- Mémoire technique qui sera complété, daté et signé (dont l'attestation sur l'honneur que la vente sera exclusivement issue de leur propre production et fabrication car toute forme de revendre est interdite)
- 2- KBIS de mois de 3 mois
- 3- CNI
- 4- Attestation d'assurance couvrant la responsabilité civile professionnelle en cours de validité

### **Contact :**

**Direction événementielle et protocole** (ouvert au public du lundi au vendredi, 8 heures /12 h 30 et 13 h 30/17 heures)

Téléphone : 04 42 91 96 30 - Courriel : [evenementiel@mairie-aixenprovence.fr](mailto:evenementiel@mairie-aixenprovence.fr)

**Critères de sélection :**

Les propositions seront retenues en fonction :

- du respect du candidat aux obligations réglementaires liées à sa profession ;
- de la nature des produits, des prix pratiqués, de la durée moyenne de fabrication d'un plat, de la qualité des produits proposés à la vente
- de la possibilité du candidat de proposer une offre limitante autant que possible la production de déchets compte tenu de la nature de l'événement et de sa démarche écoresponsable.

Un classement sera établi des candidats sur la base de leur mémoire technique et les pièces administratives fournies. En fonction de leur classement, des dates seront proposées à chaque candidat, exclusivement dans les dates identifiées par celui-ci.

**La ville souhaite privilégier les marchands non sédentaires écoresponsables et privilégiant les circuits courts.**