RIOM
ville-riom.fr

AVIS D'APPEL PUBLIC À CONCURRENCE

Exploitation économique du domaine public
Restauration nomade dans le cadre des Frénésies

Préambule

Forte de l'édition 2024 qui a réuni plus de 35000 personnes, la Ville de Riom et ses partenaires souhaitent installer durablement ce format très festif. Nombreux sont ceux qui qualifient déjà l'événement de « Festival ». L'édition 2025 se tiendra du 9 au 30 juillet 2025 à raison de deux concerts par semaine les mercredis et les vendredis.
Les Frénésies s'appuient sur des valeurs fortes de convivialité, de positivité, d'effervescence et de plaisir pour toute la famille. Véritable étendard pour la Ville de Riom et ses partenaires, la programmation estivale s'adresse aussi bien au public du territoire qu'aux touristes de passage.

Objet de l'appel

Dans le cadre de l'organisation des Frénésies, la commune lance un appel public à concurrence pour la restauration nomade (foodtrucks) pour les concerts des mercredis et vendredis.
L'objectif est de confier à plusieurs prestataires professionnels :

- La mise en place, la gestion et le démontage de leur équipement
- La vente de restauration nomade
- Le respect des normes d'hygiène, de sécurité et de réglementation en vigueur.

Conditions de participation

Les candidats devront :

- Proposer le paiement par carte bancaire
- Proposer une offre détaillée du projet comprenant **(Annexe 1)** :
- Fournir une description des moyens mis en œuvre (matériel utilisé, stockage, gestion des déchets…)
- Fournir une description des moyens dédiés à l'exploitation : personnel dédié (le nombre, la formation, etc.)
- Fournir la liste des produits proposés (avec leurs tarifs prévisionnels) et les différents fournisseurs. Il sera apprécié le recours aux fournisseurs locaux.
- Respecter les engagements éco-responsables de l'événement (tri des déchets…) **Annexe 2**
- Proposer une offre de restauration pour une fréquentation comprise entre 4000 et 6 000 personnes les mercredis et 500 et 1 500 personnes les vendredis. (plusieurs prestataires seront sélectionnés en fonction des besoins)

La commune sera sensible à l'esthétique proposée en adéquation avec l'esprit guinguette des Frénésies.

Durée de la prestation

L'occupation d'exploitation effective est accordée pour un ou plusieurs mercredis et/ou vendredis pour la période du 9 au 30 juillet 2025. L'autorisation est personnelle, précaire et révocable.

L'installation pourra se faire à partir de 16h et la fin d'autorisation sera à 23h.

La ville de Riom met à disposition des bénéficiaires et prend en charge un accès électrique selon les puissances définies en amont d'un commun accord. Les rallonges en longueur suffisantes sont à prévoir par l'exploitant.

Choix des jours d'exploitation du foodtruck :

- ☐ Mercredi 9 juillet
- ☐ Vendredi 11 juillet
- ☐ Mercredi 16 juillet
- ☐ Vendredi 18 juillet
- ☐ Mercredi 23 juillet
- ☐ Vendredi 25 juillet
- ☐ Mercredi 30 juillet

Lieu de la prestation

L'occupation du domaine public se fera sur le lieu des concerts **(cf. plan en annexe 4)**
Place du Pré Madame – 2 Faubourg de la Bade 63200 RIOM
Une visite sur site est possible sur demande.

Sécurité du lieu et gardiennage :
Il appartiendra au candidat de veiller à la sécurité des biens mis à disposition, objet de la présente publication. L'exploitant est responsable de son propre matériel.
De plus, compte-tenu du contexte national (plan Vigipirate – urgence attentat), il sera attendu du candidat qu'il participe à la mise en place de la sécurité du site en lien avec les acteurs présents en fonction des prescriptions préfectorales.

Redevance

La mise à disposition est soumise à redevance d'occupation de l'espace public.
Le tarif est fixé à 200€ par mercredi et 100€ par vendredi conformément à la délibération du Conseil Municipal. Chaque prestataire prendra en charge un nombre de repas défini en amont de l'événement pour le staff et les techniciens. La redevance sera versée à l'issue de l'événement et directement auprès du Trésor public. Un titre de recettes sera transmis à l'exploitant.

Publication

Le présent appel fait l'objet d'un avis de publicité diffusé sur le site internet de la Mairie de Riom *ville-riom.fr*

Critères de sélection

Les candidatures seront évalués selon les critères suivants :

- La qualité et la diversité des produits proposés.
- Le respect des engagements écologiques et sociétaux.
- La proposition financière (tarifs appliqués)
- Les expériences et références dans des prestations similaires.
- L'esthétique proposée

Modalités de candidature

Les candidatures doivent être transmises au plus tard le 31 mars 2025 par mail à l'adresse suivante : vie.associative@ville-riom.fr

Le dossier de candidature doit inclure :

- Description du projet : photo de présentation du matériel d'installation, moyens de paiement … (Annexe 1)
- Fiche d'actions éco responsables (Annexe 2)
- Fiche de renseignement (Annexe 3)

Documents administratifs suivants (à transmettre par mail) :

- Extrait d'inscription au registre du commerce et des sociétés (RCS) de moins de trois mois (Kbis)
- Copie du certificat d'immatriculation du véhicule (Carte grise)
- Attestation assurance du véhicule
- Attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle pour l'activité de restauration de l'année en cours.
- Copie d'une pièce d'identité en vigueur au nom du candidat

Annexe 1 : Description du projet

Annexe 2 : Actions éco-responsables

Actions Eco-Responsable :

Actions Eco-Responsable mises en place durant l'événement	Action déjà menée	Action que je m'engage à mettre en place
Limiter l'utilisation de la vaisselle jetable qui devra forcément être recyclable. Contenants et couverts biodégradables ou compostables afin de réduire notre empreinte plastique et favoriser une gestion responsable des déchets.	☐	☐
Accepter les contenants réutilisables des visiteurs.	☐	☐
Limiter l'utilisation de sachets de sauce ou d'assaisonnement jetables.	☐	☐
Réduire les emballages lors des livraisons de produits et la vente.	☐	☐
Adapter les portions et menus aux faims des convives.	☐	☐
Effectuer le tri sélectif et trier séparément : le verre, les cartons, les biodéchets, les huiles alimentaires.	☐	☐
Utiliser les zones de tri qui seront mises à disposition durant l'événement.	☐	☐
Encourager l'utilisation d'ingrédients locaux, frais et de saison dans la mesure du possible, afin de soutenir les producteurs locaux, de réduire l'impact environnemental lié au transport des marchandises et de promouvoir une alimentation durable.	☐	☐
Avoir une carte variée, avec au moins une offre végétarienne et/ou végétale.	☐	☐

Annexe 3 : Fiche de renseignement

Personne morale

Dénomination de la société .....
Siège social .....
Code postal .....
Ville .....
N° de SIRET .....

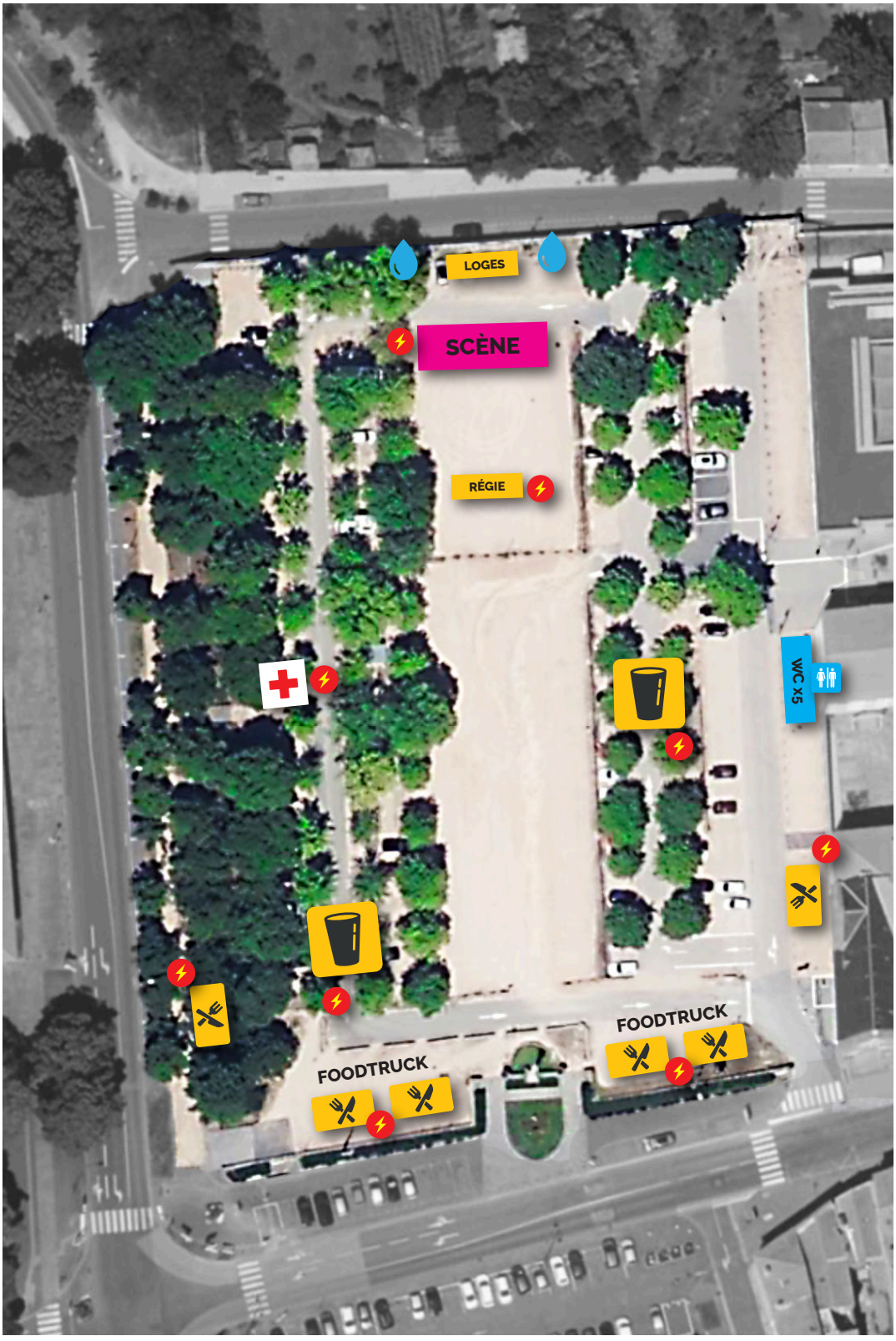
Personne physique

NOM Prénom .....
Adresse .....
Code Postal .....
Ville .....
Téléphone .....
Mail .....

Équipement

Type de véhicule .....
Immatriculation .....
Assurance .....
Dimensions .....
Description des équipements techniques (four, plaques de cuisson électriques/gaz…)

Puissance totale des équipements électriques en KW

.....

Annexe 4 : Plan de situation du Pré Madame