



AVIS DE PUBLICITE – VILLE D'ANGERS
En vue d'une occupation temporaire du domaine public
Parvis de la salle Claude Chabrol – samedi 12 octobre 2024
Dans le cadre de la programmation des Théâtres municipaux d'Angers

Présentation :

A l'occasion d'un évènement exceptionnel organisé dans le cadre de la saison théâtrale des Théâtres municipaux d'Angers (T.MA), nous souhaitons que le public qui participera à l'après-midi et début de soirée du 12 octobre 2024, « Rakugo & Mangas » puisse **avoir la possibilité de se restaurer et/ou de découvrir la gastronomie japonaise**. Une après-midi qui devrait réunir entre 300 à 400 personnes. L'espace de restauration se trouvera sur le parvis de la salle Claude Chabrol.

Objet :

Le présent appel à projet concerne l'occupation d'emplacements dédiés à l'installation de food-trucks ou food-bikes pour l'évènement « Rakugo et Mangas » organisé par les T.MA, en application de l'article L2111-1-1 du CGPPP et suivants.

Caractéristiques principales :

La Ville d'Angers met à disposition de l'occupant une surface dédiée à l'installation de 2 food-trucks ou food-bikes sur le parvis de la **salle Claude-Chabrol, 30 rue de Pruniers à Angers, proposant de la gastronomie japonaise : Sushi – Onigiri – Yakitori – Taiyaki – Takoyaki – Gyosa – Mochi – Maki – Soba – Thé – autres mets ou boissons apparentées.**

Cette occupation devra se faire dans le respect de l'emprise réservée aux autres installations ainsi qu'au passage réservé aux services de secours.

La mise à disposition est fixée sur la plages horaire suivante : samedi 12 octobre 2024, installation à 11h et départ à 20h30. Horaires de vente de 12h à 19h30.

L'emplacement précis occupé pourra être modifié en cas de travaux d'urgence. L'occupant versera à la Ville d'Angers une redevance d'occupation du domaine public correspondant aux tarifs en vigueur (1€ le m² par jour), ainsi qu'une redevance pour le branchement électrique (forfait à la journée).

Le mobilier, le matériel nécessaire à l'exploitation des food-trucks et des food-bikes sont à la charge de l'occupant.

Date limite de réception des candidatures le 10 septembre 2024.

Dossier à remettre par les candidats :

- Références du candidat sur des prestations comparables
- Projet de fonctionnement :
 - Présentation du matériel utilisé (avec photos si possible)
 - Surface d'occupation demandée (longueur, largeur ou profondeur)
 - Taille du véhicule et emprise au sol
 - Puissance électrique nécessaire et détail des branchements nécessaires
 - Présentation des grandes lignes du type de cuisine proposée, et de la carte des produits avec tarifs et leur provenance. Pour rappel nous attendons une sélection dans la liste ci-après : **Sushi – Onigiri - Yakitori – Taiyaki – Takoyaki - Gyosa – Mochi - Maki – Soba – Thé - autres mets ou boissons apparentées.**
 - Engagement en faveur du développement durable (détails sur l'approvisionnement local, les produits locaux, les filières, la typologie de cuisine, le choix d'emballages recyclables ou réutilisables sans plastique, la gestion des déchets...)

- Eléments administratifs du ou des gérants candidats :
 - Extrait K bis de moins de 3 mois
 - Attestation d'assurance de responsabilité civile professionnelle
 - Carte de commerçant en cours de validité
 - Justificatif d'identité du demandeur
 - Contrat des employés le cas échéant
 - Immatriculation du véhicule utilisé
 - Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire
 - Attestation sur l'honneur du candidat pour justifier qu'il a satisfait aux obligations fiscales et sociales, qu'il n'a pas fait l'objet d'interdiction de concourir, qu'il n'a pas fait l'objet d'une condamnation pénale.

Critères de choix :

La sélection des candidats se fera selon les critères suivants :

1. Garantie et expérience professionnelle dans un secteur comparable
2. **Proposition conforme à l'attente en termes de gastronomie japonaise**
3. Actions en faveur du développement durable
4. Capacités matérielles et humaines déployées.
5. Dimensions et l'esthétique de l'installation.
6. Tarifs pratiqués.
7. Mesures sanitaires et de propreté mises en place

Fournir le détail des menus et produits proposés, avec mention de l'origine des produits ainsi que des informations sur les actions menées en matière de développement durable.

Suites administratives :

- Il sera délivré un permis de stationnement nominatif à l'occupant.

Conditions d'envoi :

Les candidatures seront soit transmises soit par la Poste sous pli recommandé avec accusé de réception, soit en mains propres au service contre remise de récépissé à :

VILLE D'ANGERS – DIRECTION VOIRIE COMMUNAUTAIRE ET ESPACE PUBLIC – SERVICE COMMERCE
« OCCUPATION TEMPORAIRE FOOD-TRUCKS SALLE CLAUDE CHABROL »
85 RUE DU MAIL
CS 80011
49020 ANGERS CEDEX 02

Renseignements complémentaires :

Tout renseignement complémentaire pourra être demandé au Service Commerce – Direction Voirie Communautaire et Espace Public – tél : 02.41.05.48.86 ou par courriel : occupation.domaine-public@ville.angers.fr