



Appel à candidatures Food Truck

Afin d'offrir un service de restauration aux occupants du Domaine de La Mériquette, la Commune de Fos-sur-Mer met à disposition un espace de vente ambulante pour un Food Truck, à partir du mois de septembre 2023.

Le Domaine de La Mériquette, zone d'activité, située RN 569 à Fos-sur-Mer, héberge de nombreuses entreprises et associations, des services municipaux, des hébergements pour de jeunes étudiants et jeunes sportifs.

Les prestations attendues sont des repas de type salé et desserts avec une présence du lundi au vendredi, le midi (11 à 15h) et/ou le soir (18 à 22h).

L'emplacement comprend une borne électrique ainsi qu'un raccordement en réseau eau et assainissement.

La redevance de cet emplacement est fixée à 200 € par mois par créneau choisi soit 400 € par mois si les créneaux du midi et du soir sont pris.

La durée d'occupation de cet emplacement est fixée à un an, renouvelable sur accord de la Commune.

Les dossiers de candidature sont à retirer auprès de la Direction de l'Aménagement et des Affaires Immobilières, Domaine de la Mériquette, RN 569, 13 270 Fos-sur-Mer ou sur le site internet de la Ville www.fosurmer.fr

Le dépôt des candidatures est fixé au plus tard, le 5 septembre 2023.

Pour tous renseignements complémentaires, contactez le : 04 42 47 77 18



Candidature Food Truck Domaine de La Mérikette

LE CANDIDAT

Nom.....Prénom.....

Né(e) le.....A.....

Domicilié à :

Adresse.....

Code postal : Commune

Tel : E-mail :

Agissant en sa qualité de

gérant propriétaire autre (précisez)

LA SOCIETE

Forme juridique.....Nom commercial.....

Inscrite au Registre du commerce et des sociétés de.....

SIRET.....

Siège social

Adresse.....

Code postal : Commune

Représenté par (si différent du Preneur) :

Nom.....Prénom.....

Tel : E-mail :

Sollicite de Monsieur le Maire l'autorisation d'occuper un emplacement réservé « Food Truck » au sein du Domaine de La Mérikette, à Fos-sur-Mer.

Fait à

Date et signature du Candidat

Pièces à joindre

- Une présentation du projet accompagné de photos présentant l'installation et ses équipements
- Une présentation des menus proposés avec les prix, la provenance des produits et la fabrication des produits vendus
- Le planning de présence souhaité
- Tout document attestant de l'expérience de l'exploitant
- Copie de la carte permettant l'exercice d'activités non sédentaires
- Un extrait Kbis de moins de 3 mois
- L'attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire
- Les documents attestant que le demandeur est à jour de ses obligations sociales et fiscales
- Pour les vendeurs salariés, l'employeur doit produire, avant tout démarrage d'activité, le certificat d'embauche et la déclaration URSSAF
- Les attestations d'assurance (activité et véhicule)
- Une attestation de conformité des installations
- Tout document jugé utile à la candidature

Remise des candidatures

Le dossier complet est à mettre dans une première enveloppe avec la mention « Candidature Food Truck / Domaine de La Mériquette / Direction de l'Aménagement et des Affaires Immobilières ».

Cette première enveloppe doit être mise dans une deuxième enveloppe adressée à la Mairie de Fos-sur-Mer.

Le candidat peut remettre son dossier :

- Par voie postale, adressé à la Mairie de Fos-sur-Mer –Avenue René Cassin BP 5 – 13 771 FOS-SUR-MER Cedex
- Contre récépissé à la Direction de l'Aménagement et des Affaires Immobilières - Domaine de La Mériquette – RN 569 – 13 270 FOS-SUR-MER

Le dépôt des dossiers auprès de la Commune est fixé au plus tard le 5 septembre 2023.

Critères de choix

Les critères de choix des candidatures seront liés à la qualité et à la diversité des plats proposés, au rapport qualité/ prix, à l'état des équipements, aux services rendus à la clientèle notamment en termes de modes de paiement, au planning de présence, à la qualité visuelle du food truck, à la formation et à l'expérience professionnelle de l'exploitant enfin, à la gestion des déchets.

La Cotation des candidatures

Les candidatures seront jugées sur les critères suivants :

Critères	Cotation en points
L'activité	
La créativité et la qualité de la cuisine proposée	5
La diversité des plats proposés	5
La périodicité du renouvellement de la carte	5
Le rapport qualité / prix	5
Les équipements	
L'état du matériel utilisé (modernité, qualité professionnelle, propreté...)	5
L'état et la propreté intérieure du camion	5
L'existence d'un lieu de stockage pour les marchandises ou d'un atelier de fabrication	5
Les services rendus à la clientèle	
La diversité des modes de paiement	4
La possibilité de passer commande en ligne ou par téléphone	2
Le planning de présence	
Les jours de présences et les créneaux horaires souhaités	20
La qualité visuelle	
L'esthétisme du véhicule et son intégration dans l'environnement	7
La propreté extérieure du véhicule	6
La production / l'approvisionnement	
L'approvisionnement au travers de circuits courts	2
L'utilisation de produits frais	3
Le mode de production	3
La Formation et l'expérience professionnelle de l'exploitant	
La formation en relation avec la profession	5
L'expérience professionnelle en matière de restauration	5
La Gestion des déchets	
Gestion des déchets produits par le commerçant et par la clientèle	4
Actions visant à la protection de l'environnement	4
Total	100