

CAHIER DES CHARGES

Identification de l'organisme :

L'Office de tourisme de la Communauté d'agglomération du Puy-en-Velay, sise 2 place du Clauzel 43000 LE PUY-EN-VELAY, représenté par sa Présidente Déléguée, Madame Corinne GONCALVES,

Objet :

Appel à candidatures pour la tenue de buvettes et foodtrucks dans l'enceinte du jardin Henri Vinay au Puy-en-Velay à l'occasion du Festival des Nuits de Saint-Jacques 2024

Date limite de remise des offres :

jeudi 22 février 2024

Date d'envoi de l'appel à candidatures :

jeudi 1er février 2024

Préambule :

L'Office de tourisme du Puy-en-Velay a pour objet de promouvoir le tourisme dans l'Agglomération du Puy-en-Velay, notamment par la production ou la coordination d'évènements.

Le Festival des Nuits de Saint-Jacques aura lieu pour la 8^{ème} édition du 18 au 20 juillet 2024 au jardin Henri Vinay au Puy-en-Velay. C'est un évènement majeur que l'Office de tourisme du Puy-en-Velay organise et qui devrait rassembler plus de 15000 personnes sur trois jours.

Article 1 – Objet de l'appel à candidatures

Dans le cadre des spectacles organisés par ses soins, du 18 au 20 juillet 2024, en l'occurrence le Festival des Nuits de Saint-Jacques, l'Office de tourisme du Puy-en-Velay recherche des professionnels pour la tenue de plusieurs stands : emplacements de buvettes et de foodtruck à l'intérieur de l'enceinte où se déroulent les évènements.

LOT N° 1 : 2 EMBLEMENTS DE BUVETTES

- 2 espaces de 60 m² chacun (environ 20 m x 3) :

- Electricité fournie : 16 ou 32 Ampères
- Point d'eau fourni
- Mobilier non inclus

Ces espaces comprendront dans le prolongement direct un espace stationnement pour un véhicule type remorque ou camion (ou camion frigo).

Ces emplacements sont destinés à accueillir des professionnels capables de fournir de la **bière artisanale locale** et quelques boissons sans alcool à un grand nombre de personnes sur un temps limité (entre l'ouverture des portes et la fermeture des portes du Festival).

LOT N°2 : 10 EMPLACEMENTS POUR FOODTRUCKS

- Jusqu'à 10 espaces Foodtrucks de 30 m² (environ 10 m x 3m) maximum
 - Possibilité d'un petit espace supplémentaire pour l'installation de mange debout
 - Mobilier non inclus
 - Electricité fournie : 16 ou 32 Ampères

Ces emplacements sont destinés à accueillir des professionnels capables de fournir une restauration rapide accompagnée, ou pas, de boissons hors bières (entre l'ouverture des portes et la fermeture des portes du Festival) tout en privilégiant des produits régionaux de qualité à tarifs raisonnables.

Il est à noter qu'un emplacement bar/restauration rapide se situe de manière pérenne dans l'enceinte du jardin Henri Vinay. Le Festival des Nuits de Saint-Jacques l'autorise donc à rester ouvert du 18 au 20 juillet 2024 sous condition d'une redevance spécifique.

Informations communes aux lots

Le titulaire devra prendre en charge l'achat, le paiement, la vente de ses produits.

Toute sortie du Festival par le public étant définitive, le terminal CB est rendu obligatoire avec encaissement sur place (pas de monnaie festival).

Le titulaire d'un lot devra obligatoirement être ouvert et en situation de service dès l'ouverture des portes et ce pour les 3 jours de festival. En aucun cas il ne pourra libérer son stand avant l'issue complète de la manifestation. Le stand ne peut aucunement être cédé à un autre tiers durant la période.

Les diverses réglementations en vigueur, relatives à l'exercice de ces activités devront strictement être respectées, plus particulièrement :

- L'hygiène alimentaire,
- Les nuisances sonores (pas de sonorisation),
- La santé et la salubrité publiques,
- Les débits de boissons (licence à la charge de l'exploitant (troisième groupe – boissons inférieures à 18° d'alcool art. L3321-1 et L3334- 2 code de la Santé Publique). Les autorisations préalables devront être effectuées par les prestataires.
- Chaque titulaire ou son représentant se conformera également aux prescriptions légales en vigueur concernant la réglementation du travail (déclaration d'embauche, autorisation de vente, etc....) et fournira toute attestation correspondante (attestation de vigilance).

Chaque titulaire ou son représentant se conformera également aux prescriptions légales en vigueur concernant l'hygiène.

Dans l'éventualité d'un contrôle par un organisme compétent, chaque titulaire sera seul responsable en cas de faute.

Les espaces de vente devront être toujours dans un état impeccable pour l'accueil du public. En cas de vol ou de détérioration, l'Office de tourisme ne pourra en rien être tenu pour responsable par le(s) candidat(s) retenu(s).

En cas d'annulation de l'évènement, les titulaires ne pourront prétendre à aucune indemnité compensatoire. Sauf cas particulier, si un titulaire se trouve dans l'impossibilité de tenir l'espace de vente, aucun remboursement ne sera effectué.

Enfin, en cas d'invendus, le titulaire sera seul responsable.

Les véhicules de chaque titulaire, de son représentant, de ses salariés devront être garés hors de l'enceinte de la manifestation (sous peine d'enlèvement par la fourrière).

Les prix des boissons (+ volume en cl) et de la restauration devront être communiqués à l'Office de tourisme du Puy-en-Velay. Pour ce faire, le candidat communiquera une carte «menu». Cette carte «menu» devra être affichée afin d'être visible par le public.

Les boissons et la nourriture doivent être de première qualité et variés.

Dans le cadre de la politique de développement durable et de protection de l'environnement mise en place par l'organisation du Festival, le(s) titulaire(s) devra (devront) :

- Procéder quotidiennement au tri sélectif de leurs déchets pour lequel les conteneurs prévus à cet effet leur seront remis par l'organisation. Un contrôle régulier sera effectué par l'organisateur.
- Proposer et mettre en œuvre sa solution permettant uniquement l'utilisation de verres et coupes recyclables en complément d'éventuelles solutions apportées par le Festival.
- S'engager à diminuer le volume des déchets jetables et/ou non revalorisables et mettre en œuvre le tri sélectif.
- Mettre à disposition de ses clients des poubelles distinctes relatives aux tris sélectifs.
- En matière de sécurité, il est notamment rappelé que les règles suivantes doivent être scrupuleusement respectées :
 - Aucun contenant fermé ne doit être vendu (à l'exception de bouteilles d'eau)
 - Aucun contenant en verre ou métal ne peut être vendu
 - Aucun couvert autre qu'en plastique recyclable ne peut être donné au client (dans l'éventualité de la vente de salades composée ou autre...)

L'organisateur laisse le libre choix à chaque titulaire d'apporter les décorations qui pourront améliorer la qualité de son service et de son activité.

Article 2 – Descriptif Lot 1 (2 emplacements)

Il s'agit de 2 buvettes uniquement de **bière artisanale locale** et quelques boissons sans alcool.

Durée : du 18 au 20 juillet 2024, soit 3 jours d'exploitation en 2024

Les stands mis à disposition des titulaires par l'Office de tourisme sont composés de :

- 2 espaces de 60 m² chacun (environ 20 m x 3) :

- Electricité fournie : 16 ou 32 Ampères
- Point d'eau fourni

Un espace supplémentaire pour chaque emplacement sera prévu pour une remorque ou un camion frigo dans le prolongement de l'espace.

Le titulaire pourra disposer d'un espace stockage à l'arrière du stand. Le rangement devra propre, sécurisé et le moins visible possible.

Pour information, l'offre minimum pour ce lot est de 5 000 € HT pour les trois jours.

Article 3 – Descriptif Lot 2 (jusqu'à 10 emplacements)

Il s'agit de Foodtrucks si possible de produits régionaux et si possible non concurrentiels.

Durée : du 18 au 20 juillet 2024, soit 3 jours d'exploitation en 2024

Les stands mis à disposition des titulaires par l'Office de tourisme sont composés de :

- Jusqu'à 10 espaces Foodtrucks de 30 m² (environ 10 m x 3m) maximum
 - Espace Back Office pour stockage ou pour installation de mange debout
 - Mobilier non inclus
 - Electricité fournie : 16 ou 32 Ampères

Le titulaire pourra agrémenter l'espace avec des petites tables/chaises en complément des espaces prévus à cet effet.

Pour information, l'offre minimum pour ce lot est de 800 € HT pour les trois jours.

Article 4 – Règlement et durée

Le règlement devra être impérativement effectué avant la manifestation par virement bancaire, après remise de facture de l'Office de tourisme du Puy-en-Velay.

Le marché prendra effet à compter de la notification, jusqu'à la bonne fin de l'exécution (fin du Festival). Son échéance est fixée au 21 juillet 2024.

Article 5 – Confidentialité et responsabilités

Il est expressément convenu que les candidats prennent l'engagement de préserver le secret et la confidentialité des renseignements figurant dans ce cahier des charges, ainsi que tout document et renseignement ultérieurs, de ne divulguer aucun de ces renseignements et documents à un tiers.

Le candidat sera dans l'obligation de respecter les normes de sécurité en vigueur. Tous les risques encourus devront être couverts vis-à-vis des tiers par un contrat d'assurance, dont une attestation sera remise par le candidat dans son offre.

Article 6 – Présentation de l'offre

Chaque candidat produit, à l'appui de sa candidature :

- Attestation d'assurance pour la profession exercée
- Certificat(s) professionnel(s) de qualification
- L'offre de prix par LOT (sachant qu'elle peut être supérieure au prix plancher)
- Le menu / carte que le candidat compte proposer aux clients avec les tarifs
- Un mémoire technique descriptif des dispositions spécifiques que le candidat se propose d'adopter pour l'exécution et la réalisation de l'objet du marché (installation, personnels, matériels, décorations...).

Article 7 – Critères de choix

La recevabilité des candidatures sera appréciée au regard des capacités professionnelles, techniques et financières des candidats selon les critères ci-après :

- Rapport qualité produits régionaux (origine des produits) / prix de vente au public (15 points)

- Originalité / variété / pluralité de l'offre / valeur ajoutée pour le Festival / animations (20 points)
- Montant proposé pour la redevance (25 points)
- Tarifs des produits proposés au public (15 points)
- Capacité techniques (moyens humains et matériels mis en œuvre pour la bonne exécution de la (des) mission(s). (15 points)
- Ecolabels ou autre marque détenue par le candidat et adéquation de l'offre en matière de mise en œuvre et de gestion de gobelets et coupes recyclables durant le Festival ; ainsi que tout autre disposition touchant à la politique de développement durable et protection de l'environnement de l'événement (10 points)

Article 8 – Remise des offres

Les offres de prestation seront à transmettre au plus tard pour le 22 février 2024 à 9h00 par voie électronique à l'adresse suivante : direction.ot@lepuyenvelay.fr

Choix des prestataires : 4 mars 2024.

Pour toutes questions pendant la durée de la consultation, merci de contacter la direction de l'Office de tourisme du Puy-en-Velay par mail à direction.ot@lepuyenvelay.fr ou par téléphone au 04.71.09.38.41.

Article 9 – Résiliation du marché

Résiliation pour faute : en cas d'absence ou de mauvaise exécution des prestations, la résiliation du marché interviendra dans les conditions prévues au présent document. Le marché sera alors soldé au prorata des prestations effectivement réalisées.

En cas de faute lourde de la part du titulaire du marché ou de ses préposés, l'Office de tourisme du Puy-en-Velay aura la possibilité de résilier le marché dans les vingt-quatre heures, et ce sans indemnité.

Résiliation conventionnelle : Les parties pourront mettre fin au présent marché après accord, ceci avant la fin de son exécution. Une convention de résiliation formalisera cet accord et précisera les indemnités ou montant des prestations restant à régler. Cette convention sera signée par le représentant de l'Office de tourisme du Puy-en-Velay et par la personne habilitée à représenter le titulaire du marché.

Effet de la résiliation : Les commandes et ordres de services reçus avant la date d'effet de la résiliation devront être assurés par le titulaire.

La résiliation du marché mettant fin aux relations contractuelles, elle prend effet à compter de la date fixée dans la décision ou de la notification de celle-ci, ou dans les vingt-quatre heures en cas de faute lourde.

Article 10 – Règlement des litiges

En cas de litige relatif à l'exécution du présent marché n'ayant pu faire l'objet d'un règlement amiable, la juridiction compétente est le tribunal administratif de Clermont-Ferrand.

Fait au Puy-en-Velay, le 31 janvier 2024

La Présidente déléguée de l'Office
de tourisme du Puy-en-Velay


Corinne GONCALVES