

# **APPEL A PROJETS**

**CCIAMP**

## **SERVICE DE RESTAURATION MOBILE type « FOOD TRUCK »**

Campus Pluri Métiers Vaufrèges  
11 avenue de Luminy, 13009, Marseille

Date et heure limites de réception des  
candidatures et des offres

30/06/2023 à 12h00

## **1 – Organisateur**

La Chambre de Commerce et d'Industrie métropolitaine Aix Marseille Provence CCIAMP, dont le siège est Palais de la Bourse BP 21856, 13221 MARSEILLE cedex 01, représentée par son Président, Monsieur Jean Luc CHAUVIN.

## **2 – Objet**

Le présent Appel à Projets a pour objet de confier à un prestataire (ci-après « le prestataire », le « candidat » ou l'« occupant »), la mise en œuvre d'un service de restauration mobile , type « Food truck » sur le site de son Campus Pluri Métiers de Vaufrèges situé 11 avenue de Luminy à Marseille (13009).

## **3 – Nature de la prestation attendue**

La prestation attendue est la mise à disposition sur le Campus pour les élèves-étudiants, correspondant à une population ayant un pouvoir d'achat de 7 € max., ainsi que les enseignants, agents et visiteurs d'un service de restauration sur place conformément à la réglementation hygiène et sécurité alimentaire en vigueur et dans le respect du plan HACCP de toute activité de restauration collective et des déclarations obligatoires (d'activité auprès de la Direction départementale en charge de la protection des populations, formation en hygiène alimentaire, ...) sous la forme de camion de restauration mobile type « Food truck ».

- Horaires d'ouverture du Campus : lundi au vendredi | 07h30 – 19h30.
- Volumétrie moyenne 2022/2023 des apprenants sur site :

Public	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Apprenants	350	350	100	350	350
Personnel + Intervenant	30	30	30	30	30

Le présent Appel à Projets est destiné à valider la candidature de trois prestataires maximum, selon la qualité des réponses présentées, se relayant à jours fixes sur le site.

Les candidats prestataires retenus bénéficieront de la part de la CCIAMP d'une Convention individualisée d'Autorisation Temporaire du Domaine public afin de régir les modalités juridiques, techniques et pratiques de leur occupation et de la mise en œuvre de leur prestation.

Un candidat ne pourra être attributaire de plusieurs Conventions d'Autorisation Temporaire du Domaine Public.

Afin de permettre au candidat de fournir le meilleur service aux meilleurs tarifs aux élèves étudiants et enseignants présents sur le site de l'école objet du présent Appel à Projet, de la demande d'animations de la part du candidat, ainsi que de la nature ponctuelle sur quelques jours par semaine, partagés entrée plusieurs candidats, de cette occupation, cette Autorisation d'Occupation Temporaire ne donnera pas lieu à redevance de la part de la CCIAMP.

Le pouvoir adjudicateur pourra à tout moment procéder à tous les contrôles nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché en particulier d'hygiène et de qualités des denrées).

#### **4. Durée et résiliation**

Les candidats établiront des propositions pour un contrat d'une durée d'une année renouvelable trois fois, soit une durée totale maximum de 4 (quatre) années. A l'issue de cette période de 4 (quatre) années, les candidats devront s'ils souhaitent de nouveau exercer une activité sur le site objet du présent Appel à Projet, candidater au nouvel éventuel Appel à Projet lancé par la CCIAMP.

Les prestations devront démarrer à partir du 04 septembre 2023.

Les candidats retenus, ne disposent d'aucun droit au maintien dans les lieux occupés au-delà du terme fixé par leur convention d'Autorisation d'Occupation Temporaire du Domaine Public, ou d'aucune priorité sur les autres éventuels candidats.

La prestation des candidats retenus entrera en vigueur à la date de début de la convention d'Autorisation d'Occupation Temporaire du Domaine Public conclue avec la CCIAMP, pour les candidats retenus.

La concession pourra être résiliée unilatéralement par la CCIAMP, 30 (trente) jours avant le terme de chacune de ces périodes au motif notamment de la réalisation de travaux sur le site ou de tout autre motif d'intérêt général. Ces résiliations unilatérales de la part de la CCIAMP avant terme ne donneront lieu à aucune indemnisation au profit de l'occupant.

L'occupant pourra résilier, sans motif, l'occupation que lui aura été accordée par lettre recommandée avec accusé de réceptions, moyennant un préavis de 30 (trente) jours. Les conditions et modalités de ces résiliations seront définies dans la convention d'Autorisation d'Occupation Temporaire du Domine Public conclue entre la CIAMP et l'occupant retenu.

#### **5. Conditions de l'Appel à Projets**

##### **5.1 Procédure**

L'Appel à Projets respectera les principes de liberté d'accès, d'égalité de traitement des candidats et de transparence de la procédure.

##### **5.2 Organisation de l'Appel à Projets**

La procédure de consultation se déroulera de la manière suivante :

1. Suite à la publication de l'avis d'Appel à Projets sur le site internet de la CCIAMP, les candidats soumettront leur candidature et offre avant le 30/06/ 2023 – 12h00 ;
2. Sur la base des offres reçues et régulières, la Commission ad hoc vérifiera la validité des dossiers de candidatures reçus, puis la pertinence et la qualité de chaque offre de prestation, après avoir demandé des informations complémentaires à certains candidats par mail ;

3. Les candidats ayant remis les projets de prestations les plus satisfaisants d'un point de vue de la qualité de la prestation et de son niveau culinaire, de ses conditions tarifaires auprès des élèves, étudiants et enseignants présents sur le site, seront notifiés par la CCIAMP et concluront avec cette dernière une convention d'Autorisation d'Occupation Temporaire du Domaine Public, afin d'exercer leur activité ;
4. La convention d'Autorisation d'Occupation Temporaire du Domaine Public sera signée par Monsieur Jean Luc CHAUVIN, Président de la CCIAMP, ainsi que par le représentant légal du candidat ;
5. La CCIAMP notifiera par mail, à tous les candidats non retenus le rejet de leur candidature ou de leur offre en leur indiquant les motifs.

### **5.3 Délai de validité de l'Appel à Projets de la CCIAMP**

Le délai de validité des offres en réponse au présent Appel à Projets de la CCIAMP est fixé à **trente (30) jours** à compter de la publication de cet Appel à Projets sur le site internet de la CCIAMP. Aucune candidature ne sera reçue et examinée passé ce délai.

### **5.4 Modification de détail de l'Appel à Projets**

La CCIAMP se réserve le droit d'apporter au plus tard quinze (7) jours avant la date fixée pour la remise des plis des modifications mineures à l'Appel à Projets. Les candidats ne pourront élever aucune réclamation à ce sujet.

### **5.5 Visite du site**

Les candidats pourront effectuer une visite du site, destinée à prendre connaissance du site, de ses accès, branchements et contraintes, qui conditionnera la recevabilité de leur candidature et de leur offre.

Les candidats disposeront d'une heure au maximum pour effectuer la visite du site. La signature du certificat de visite sera effectuée par le représentant de la CCIAMP chargé de faire visiter le site. Les candidats devront contacter la CCIAMP – [dadc@ccimap.com](mailto:dadc@ccimap.com) – avant le **28/06/2023** afin de définir une date de visite sur place.

## **6. Contenu du dossier de candidature**

Le dossier de candidature est composé des éléments suivants :

- La description de la prestation, formules, menus, visuels, tarifs, origine des aliments, particularités, actions de sensibilisation santé-nutrition, actions de réduction du gaspillage alimentaire, moyens de paiement (Carte APETIZ, ...), ;
- Les références du candidat ;
- Les jours et horaires, proposés par les candidats, soit de 1 (un) à 3 (trois) jours par semaine par candidat.

Afin de privilégier une diversité de prestations, les candidats devront proposer impérativement dans leurs menus, ou offre de plats, des menus, plats ou recettes adaptées à tous les profils

de consommateurs (végétaliens, végétariens, intolérants au gluten, ...), et privilégier les produit frais et locaux dans la composition et la base de leurs recettes.

La CCIAMP pourra adresser des questions par écrit ou courriel aux candidats auxquelles il sera répondu par écrit ou courriel. Les questions pourront porter notamment sur le contenu de l'offre et des prestations proposées par le candidat. Le contenu des entretiens restera confidentiel.

## **7. Contenu des candidatures et des projets**

Les candidats devront produire tous les documents permettant à la CCIAMP d'apprécier leur aptitude à assurer la qualité, la continuité et l'égalité de la prestation, à savoir :

- Lettre de candidature accompagnée du pouvoir des personnes habilités à engager le candidat, dûment datés et signés par le candidat ;
- Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les services objet de la présente concession, réalisés au cours des trois derniers exercices disponibles ;
- Présentation de la prestation de restauration, des menus, de la composition des plats et de leurs tarifs unitaires, et des éventuelles modes de réduction tarifaires ou offre de de programme de fidélité, etc., ... ;
- Déclaration indiquant les effectifs du candidat ;
- Présentation du concept de « food truck » et description technique ;
- Preuve d'une assurance pour les risques professionnels liés à l'exercice de l'activité objet du présent Appel à Projets ;
- Capacités professionnelles et techniques du candidat, références ;
- Liste des documents procédures d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Les projets seront obligatoirement rédigés en langue française et libellés en Euro (€).

Le ou les signataires devront être habilités à engager la ou les sociétés candidates.

## **8. Sélection des candidatures**

Les candidatures seront appréciées au regard des critères suivants :

- Les capacités professionnelles ;
- Les capacités techniques ;
- La qualité des produits ;
- L'hygiène ;
- L'origine locale et la fraîcheur des produits utilisés ;
- La variété des plats, les tarifs proposés ;
- Les jours, horaires et disponibilités sur site.
- Les animations possibles proposées.

Les candidats qui ne produisent des dossiers de candidature ne comportant pas les pièces obligatoires ne sont pas admis à participer à sélection des prestataires du présent Appel à Projets. La CCIAMP se réserve la possibilité de demander à tous les candidats de compléter leur dossier de candidature dans un délai identique pour tous s'il constate que des pièces dont la production était réclamée sont absentes ou incomplètes.

La CCIAMP se réserve de plus la possibilité de demander à chaque candidat sa présence sur site pour un ou deux jours déterminés de la semaine en fonction des offres des autres candidats retenus afin de faire bénéficier les élèves, étudiants et enseignants présents sur le site objet du présent Appel à projets d'une régularité / continuité et diversité de service de restauration.

## **9. Modalités de remise des offres**

Les plis peuvent être déposés par mail à l'adresse suivante : [dadc@cciamp.com](mailto:dadc@cciamp.com)

Les fichiers des candidats devront, sous peine d'irrecevabilité, être transmis dans des formats largement disponibles (.zip; PDF Acrobat).

En outre, il n'est pas recommandé aux candidats d'utiliser des fichiers au format « .exe ».

## **10. Information sur les candidats retenus**

Les candidats dont les projets seront retenus après validation de la Commission ad hoc dédiée au projet en seront immédiatement informés de retour de mail.

## **11. Informations complémentaires**

Les candidats peuvent poser à la CCIAMP des questions ou demander des informations complémentaires, aux coordonnées suivantes : [dadc@cciamp.com](mailto:dadc@cciamp.com)

Il ne sera répondu à aucune question par courrier papier, oralement ou téléphoniquement. Les questions et les réponses feront l'objet d'une diffusion à l'ensemble des candidats, dans le respect des principes de confidentialité et d'égalité de la procédure.

Les candidats ne pourront plus poser de questions 5 jours avant l'expiration du délai de remise des offres de candidatures.