

CAHIER DES CHARGES

Mise en concurrence pour l'exploitation d'une buvette et d'un stand de restauration

Exploitation d'une buvette et de points de restauration mobile

1. Objet de la consultation

La présente mise en concurrence a pour objet la sélection d'un ou plusieurs opérateurs économiques en vue de l'exploitation :

- d'un espace buvette (type caviste, bar ou assimilé)
- ainsi que de points de restauration mobile (type foodtruck)

dans le cadre de la Journée des Vitréens organisée par la ville de Vitré, le samedi 5 septembre 2026

Les prestations attendues comprennent la vente de boissons et de restauration rapide, notamment : galettes-saucisses, frites, crêpes, gaufres.

2. Conditions d'exploitation

Le ou les titulaires devront assurer :

- L'installation, l'exploitation et le démontage des équipements
- L'approvisionnement en produits
- La gestion du personnel
- Le respect strict des normes d'hygiène, de sécurité et de réglementation en vigueur
- La gestion des déchets et le maintien de la propreté du site

Toute vente d'alcool devra être réalisée conformément à la réglementation applicable.

3. Modalités d'occupation

L'occupation du domaine public sera accordée à titre précaire et révoquant pour cette seule journée.

Les conditions techniques (emplacement, raccordements, horaires, contraintes spécifiques) seront précisées par la collectivité.

La collectivité se réserve le droit d'adapter ou de modifier les conditions d'occupation en fonction des nécessités d'organisation.

4. Dossier de candidature

Les candidats devront transmettre un dossier comprenant les éléments suivants :

- Lettre de candidature ou présentation du candidat
- Extrait Kbis ou équivalent (moins de 3 mois)
- Attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle
- Copie d'une pièce d'identité
- Licence ou autorisation pour la vente d'alcool (le cas échéant)

- Attestation sur l'honneur de régularité administrative et fiscale
- Une présentation détaillée du concept proposé (buvette, type de produits, foodtruck...)
- La liste des produits proposés (carte avec tarifs indicatifs)
- Les moyens matériels (type de stand ou camion, équipements, besoins techniques : électricité, eau...)
- Les moyens humains (nombre de personnes mobilisées)
- Les mesures prévues en matière d'hygiène et de sécurité
- Une attestation sur l'honneur certifiant que le candidat est en règle (socialement et fiscalement)
- Une attestation de formation hygiène alimentaire (HACCP) pour la restauration

Références

- Expériences similaires
- Références professionnelles
- Visuels (photos du stand ou foodtruck)

5. Critères de sélection

Les candidatures seront analysées selon les critères suivants :

Politique tarifaire proposée : 30 %

Qualité et diversité de l'offre proposée : 40 %

- Variété des produits
- Qualité des produits
- Adaptation à l'événement
- Politique tarifaire
- Expériences similaires
- Références
- Fiabilité du candidat

Moyens techniques et organisation : 30 %

- Qualité des équipements
- Capacité à gérer le public
- Organisation générale
- Respect des normes et des règles sanitaires en vigueur
- Respect des consignes de sécurité du site
- Gestion des déchets obligatoire et maintien de la propreté des abords

6. Modalités de réponse

Les dossiers de candidature devront être transmis avant la date limite fixée par la collectivité.

Toute candidature incomplète pourra être rejetée.

7. Dispositions finales

La collectivité se réserve le droit :

- de ne pas donner suite à la consultation,
- de négocier avec les candidats,
- de retenir un ou plusieurs opérateurs.