



RESTAURATION NON-SEDENTAIRE dans le cadre du festival de musique « Moulinstock »

REGLEMENT de l'appel à projet :

Le présent document présente le déroulement de la procédure et notamment les modalités de sélection des candidatures. Les candidats sont invités à le lire attentivement et dans son intégralité. Date limite de remise des projets : 10 mai 2014

Table des matières :

Article 1er – Identification de la personne organisant l'appel à projets.

Article 2 – Objet et contexte de l'appel à projets.

Article 3 – Obtention des documents de l'appel à projets

Article 4 – Modalités de transmission des candidatures

Article 5 – Critères de sélection des candidatures

Article 6 – Critères de sélection des projets

Article 7 – Sélection du candidat retenu et signature de la convention

Article 8 – Abandon de la procédure

Article 9 - Cahier des charges

Article 10 – Renseignements administratifs et techniques

Article 11 – CONDITIONS FINANCIERES

Article 1er – Identification de la personne organisant l'appel à projets :

Recherche d'exposants en vue de la mise en place d'un point de restauration à l'occasion du Festival Moulinstock à Saint Victor de Cessieu les 25 et 26 juillet 2014.

L'appel à projet est organisé par l'association « Générations Moulinstock » en tant qu'organisateur du festival « Moulinstock ».

Article 2 – Objet et contexte de l'appel à projets :

Le présent appel à projets a pour objet la signature d'une convention d'occupation du site du festival portant sur l'exploitation de l'activité de restauration non sédentaire. **L'association « Générations Moulinstock » propose à un opérateur économique d'occuper à des fins privatives un espace sous réserve du respect des conditions fixées dans le cahier des charges, notamment le paiement d'une redevance.** La procédure respecte le principe d'égalité de traitement des candidats. Il est précisé que la présente procédure n'a pas pour objet d'attribuer un marché public, un accord cadre ou une convention de délégation de service public. Il n'est donc pas fait application du code des marchés publics ni des articles L. 1411-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.

Article 3 – Obtention des documents de l'appel à projets :

L'ensemble des documents de l'appel à projets est en accès libre, direct et complet sur le site Internet vde l'association.

Article 4 – Modalités de transmission des candidatures :

Les dossiers de candidature comportent :

Toutes attestations prouvant la formation et l'expérience du candidat en matière de restauration non sédentaire, à savoir :

- une présentation sommaire de l'expérience du candidat en la matière
- l'extrait Kbis + n° de SIRET
- la liste des produits proposés à la vente **et les tarifs pratiqués (cf conditions financières)**
- la copie de son attestation d'assurance

Le mémoire par lequel le candidat présente, en 2 pages maximum, son projet de restauration en réponse aux critères de sélection.

Les candidatures doivent être adressées par le porteur de projet, **au plus tard le 10 mai 2014** (date de clôture de l'appel à projets), en un exemplaire signé par le porteur, (le cachet de la Poste faisant foi) à l'adresse suivante : Générations Moulinstock, Mairie, 12 Place de l'Eglise, 38110 SAINT VICTOR DE CESSIEU.

Seuls les dossiers reçus avant la date et l'heure limite de dépôt fixées ci-dessus seront examinés.

Article 5 – Critères de sélection des candidatures :

Une fois les propositions des candidats examinées et classées, les projets retenus feront l'objet d'une convention d'occupation du site à des fins commerciales entre l'association et les porteurs de projet.

Précisions sur la notion de porteur de projet :

Les opérations de sélection de l'exploitant sont ouvertes aux professionnels ayant une expérience de la restauration.

Conditions d'éligibilité des projets (pré-sélection) :

Les candidatures seront pré-sélectionnées sur les points suivants à la lecture du mémoire de présentation :

- expérience du candidat en matière de restauration ambulante
- conformité du projet de restauration aux grandes orientations définies dans le cahier des charges.
- Prix pratiqués

Article 6 – Critères de sélection des projets

Dans la phase finale conduisant au choix, afin de déterminer les projets sélectionnés, les critères suivants seront examinés :

- qualité des produits proposés à la vente
- qualité d'accueil du public

Les propositions inappropriées (qui apportent une réponse sans rapport avec l'offre), irrégulières (qui ne respectent pas les règles de l'appel à projets ou qui sont incomplètes) ou inacceptables (qui ne respectent pas les règles fixées pour l'occupation et par la législation en vigueur) seront rejetées.

Article 7 – Sélection du candidat retenu

L'association arrête le classement des candidatures et désigne le(s) candidat(s) avec lequel/lesquels elle envisage de signer la convention d'occupation temporaire du domaine public. Les candidats évincés en sont informés.

Article 8 – Abandon de la procédure

L'association peut décider de ne pas donner suite à la procédure. Les candidats ne peuvent pas prétendre à une indemnisation ou un dédommagement.

Article 9 – Cahier des charges

Le porteur de projets devra assurer un service de restauration REPAS à TABLE + SNACKING sur la durée de l'événement « Festival Moulinstock » entre le vendredi 25 juillet 2014, de 17h00 (ouverture au public) à 2h00 et le samedi 26 juillet de 14h00 à 2h00 (clôture du festival).

- Les propositions devront porter exclusivement sur les solides + vins et eau pour les repas à table.
- L'offre en matière de solides devra comporter des propositions simples, variées et savoureuses.
- Les salades, tartines, préparations culinaires chaudes ou froides sont autorisés.
- La présence de produits du terroir est encouragée voire conseillée.
- Pour des raisons de sécurité, les grillades sur place ne sont pas autorisées.
- L'offre du candidat devra comporter des propositions salées et des propositions sucrées dans la mesure où les horaires d'ouverture portent sur des tranches horaires en journée. Les propositions sucrées peuvent être des glaces, sorbets, crêpes, gaufres, pâtisseries, biscuits emballés, fruits. (une liste précise devra être proposée par le candidat et validée par l'organisateur).

- Le personnel de service devra être suffisant et adapté.
- Pour information, le festival a accueilli 3 000 visiteurs sur les deux jours de l'édition 2013.
- L'accès au site se fera exclusivement par badge fourni au candidat retenu.
- L'installation se fera exclusivement le vendredi 25 juillet 2014 entre 7h00 et 17h00.
- La puissance électrique disponible sur le site est limitée (63 Ampères)
- Il est impératif que le candidat déclare de quelle puissance électrique il souhaite disposer.

Pour information, le candidat retenu aura la possibilité de faire stationner à proximité de son stand un camion frigorifique. Il est impératif que le candidat fournisse les dimensions du camion au stade du projet.

L'association s'engage à installer pour le compte du candidat retenu un espace restauration d'environ 350 m2 sous chapiteaux garnis de tables et chaises pour une capacité instantanée d'environ 250 places à table.

- Une armoire électrique à proximité du lieu dédié à la restauration.
- Un branchement d'eau potable.
- Aucun matériel spécifique de restauration ne sera mis à disposition par l'association.

Pour information, l'attention des candidats est attirée sur le fait qu'il y aura sur site un stand de vente de friandises destiné principalement aux enfants. (Bonbons, barbe à papa etc...)

- L'entretien de l'espace restauration (nettoyage) est à la charge du candidat.

Un état des lieux d'installation sera effectué avec indication du nombre de tables et de chaises fournies à l'exposant. Le candidat retenu est responsable du matériel pendant le festival. Le candidat retenu pourra aménager l'espace avec du matériel lui appartenant.

Les organisateurs fournissent la signalétique et le candidat retenu est tenu de poser sur son stand la signalétique fournie.

Par ailleurs, ainsi que l'exige la réglementation, le candidat s'engage à afficher distinctement les prix pratiqués de façon à informer le public.

Service :

L'attention des candidats est attirée sur le fait que le service effectué par ses soins avec des moyens humains suffisants doit être pensé et réalisé avec des contenants adaptés (serviettes en papier si nécessaires, barquettes, assiettes en carton) dans le souci toutefois de générer le moins de déchets possible.

Des poubelles installées par l'organisateur seront posées à proximité de l'espace restauration.

Article 10 – Renseignements administratifs et techniques

Des renseignements administratifs et techniques peuvent être obtenus auprès de l'association « Génération Moulinstock », auprès de Mr Gérald REVEYRAND ; mail : gerald.reveyrand@orange.fr

Article 11 – CONDITIONS FINANCIERES

Les fournitures d'eau, électricité et espaces aménagés sont inclus (sans surcoût) à la redevance détaillée ci-après.

Le paiement de toutes les prestations alimentaires sur le site seront effectuées par tickets commercialisés à la caisse centrale du festival (achats possibles par CB, Chèques et espèces).

La valeur unitaire du ticket s'élevant à 2 €, le candidat fournira la liste des produits et repas à la vente dont les prix devront impérativement être un multiple exact de cette somme.

A la clôture du festival, un compte précis des tickets reçus par le prestataire sera effectué et les 2/3 de la valeur constatée seront reversés au prestataire retenu par l'association dans un délai de 7 jours.

Le candidat devra être en mesure de proposer l'un ou l'autre, voir les deux modes de restaurations attendus :

Repas servis à table + Snacking

Espace restauration 2013 :



Toutes les infos sur :

www.generations-moulinstock.fr



[http://www.facebook.com/pages/Génération-Moulinstock/](http://www.facebook.com/pages/G%C3%A9n%C3%A9rations-Moulinstock/)

