

APPEL A CANDIDATURE RESTAURATION AMBULANTE FETE DE LA MUSIQUE 2026

A l'occasion de la fête de la musique le dimanche 21 juin 2026, la Direction de l'Animation et de la Culture de la commune de Saint-Chamond et l'association Atout Monde s'associent pour proposer une soirée de concerts dans le parc Nelson Mandela.

Environ 5 000 personnes sont attendues sur cette manifestation. L'association Atout Monde propose un bar avec vente de boissons diverses, crêpes et barbe à papa. Les organisateurs souhaitent la présence de foodtrucks aux propositions variées pour l'offre de restauration rapide.

1- DESCRIPTIF DE LA PRESTATION

Approvisionnement et tenue d'un service de restauration à emporter le dimanche 21 juin 2026, qui comprend :

- La livraison et fourniture des denrées et consommations,
- La livraison et fourniture du matériel nécessaire à l'activité et au service des clients,
- La tenue de la prestation,

durant la durée d'ouverture du site au public soit de 16h à 22h30, période durant laquelle sont programmés 4 concerts.

2- TYPE DE PRODUITS ATTENDUS

- snacks salés (paninis, burgers, frites, hot-dogs, croques, wraps, tartines... ou autre street food)
- snacks sucrés (churros, gaufres...)

NB : comme précisé en préambule, les boissons, crêpes et barbe à papa sont vendues par l'association. Sont donc exclues les propositions de ce type.

3- MODALITES

- **L'installation se fera le dimanche 21 juin 2026 à partir de 12h et devra impérativement être terminée à 15h. Après cet horaire aucun véhicule ne sera autorisé à circuler sur le site.**
- **L'emplacement sera défini par l'organisateur** et prévu en fonction des éléments donnés lors de la candidature (longueur du stand et des besoins électriques notamment). Le restaurateur respectera le plan d'implantation prévu l'organisateur.
- **Le démontage et le départ devront se faire impérativement le dimanche 21 juin 2026 à partir de 22h30** (heure de fermeture du parc au public).
- Les allées et venues des véhicules se feront uniquement avec l'accord des organisateurs, en dehors des horaires d'ouverture du parc au public, et selon le plan de circulation prévu.
- Seules les propositions autonomes et ambulantes seront étudiées. Un seul véhicule sera autorisé à stationner sur site.
- Des poubelles pour les ordures ménagères et le tri sélectif (emballages) sont à disposition. Le restaurateur devra repartir avec les autres déchets (encombrants, verre et huiles de cuisson) et s'engage à rendre l'emplacement dans l'état trouvé en arrivant.
- Le restaurateur devra fournir le matériel et les denrées nécessaires à son activité et au service. Aucune autre mise à disposition de matériel ne pourra être faite par les organisateurs (abris facile, tables, chaises...).

- Une convention sera signée entre chaque prestataire et l'association Atout Monde, détentrice de l'autorisation d'occupation du domaine public dans le cadre du festival La rue Des Artistes.
- Le restaurateur s'assure de la conformité de son matériel et fourni un état détaillé des combustibles et sources d'énergie, et des systèmes d'extinction incendie dont il dispose. En cas de besoin, l'organisateur peut fournir des extincteurs.

4- CASHLESS

L'encaissement des ventes du restaurateur devra être effectuée intégralement via le terminal de paiement bancaire PAX fourni, qui permet d'accepter les cartes bancaires et les cartes Cashless du festival (Katcards).

Il s'agira du seul moyen de paiement disponible sur le site.

Le restaurateur ne pourra pas accepter d'autres moyens de paiement. Ce système n'engendre aucun frais supplémentaire pour le restaurateur.

Le terminal sera configuré en amont avec les différents produits et leurs prix.

Une présentation du fonctionnement sera effectuée avant l'ouverture des portes au public.

5- CANDIDATURE

Peuvent faire acte de candidature les commerçants, artisans, auto-entrepreneurs, associations.

Les candidats doivent remplir le formulaire en ligne accessible via ce lien :

<https://partager-sitiv.territoirenumeriqueouvert.org/apps/forms/s/qtqpoqqtXSs2mytiXSy97dzR>

AVANT LE JEUDI 9 AVRIL MINUIT

Et joindre obligatoirement les pièces suivantes :

- Un document de présentation de l'entreprise (activité, historique, prestations déjà effectuées, références, intégration de la démarche éco-responsable dans le fonctionnement)
- L'extrait du registre du commerce et des sociétés,
- La copie d'une pièce d'identité du demandeur
- Une attestation de responsabilité civile professionnelle pour l'exercice de l'activité
- Attestation de formation en hygiène alimentaire :

Copie d'un diplôme du secteur de la restauration (cf. Arrêté du 18 novembre 2024 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale)

OU attestation de suivi de la formation en matière d'hygiène alimentaire – HACCP

OU justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

- La copie de la carte grise du véhicule comportant les mentions réglementaires,
- Les dimensions + photos du véhicule (intérieur et extérieur)
- copie de la déclaration de manipulation de denrées alimentaires animales ou d'origine animale si concerné

Les critères de sélection seront notamment fondés sur les éléments suivants :

- Capacité du candidat à répondre aux modalités de l'appel à candidature.
- Variété et originalité des propositions.
- Qualité des produits proposés (fait maison, produits frais et locaux, de saison).
- Les prix de vente au public.
- Les démarches mise en œuvre par le candidat en faveur du développement durable (contenants réemployables consignés, valorisation des biodéchets, tri, le recyclage des huiles de cuisson...).