

REGLEMENT DE L'APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT

VILLE DE L'ISLE D'ABEAU

Sélection préalable pour l'exploitation d'une activité alimentaire - container du Millé

Article 1. Objet et cadre juridique

La présente procédure de sélection préalable vise à la délivrance par la commune de L'Isle d'Abeau, conformément à l'article L.2122-1 du code général de la propriété des personnes publiques, d'une autorisation d'occupation temporaire (AOT) du domaine public en vue d'y exploiter une activité économique, en mettant à disposition une partie du container du Millé à un professionnel pour une vente de produits alimentaires lors des événements « Terrasses du Millé » et/ou des événements en extérieur. Le titulaire de l'AOT bénéficiera de l'exclusivité d'exploitation de l'activité alimentaire pendant toute la durée de l'occupation consentie.

Article 2. Description de l'emplacement concerné

L'emplacement faisant l'objet de l'AOT est situé au Millé, 22 avenue du Bourg à L'Isle d'Abeau. Le container a une surface de 14 m², à partager avec l'équipe du Millé en charge de la vente des boissons.

L'occupant utilisant une partie du container, les consommations d'eau et d'électricité sont incluses dans le montant de la redevance.

Article 3. Période et cadre de l'utilisation du container

À partir du vendredi 15 mai 2026 et jusqu'au vendredi 31 juillet 2026 (hors vendredi 12 juin pour le Festival les Insul'air), la programmation du Millé est proposée les vendredis soirs en extérieur dans le cadre des « Terrasses du Millé », soit 12 vendredis prévus.

Ainsi, dès 19h, le public est accueilli en extérieur et a accès gratuitement à la terrasse. Une proposition musicale et/ou animations est faite sur l'espace scénique.

A titre indicatif, il est précisé que pour la saison 2025, une fréquentation moyenne de 150 personnes par soirée était observée.

Est proposé en parallèle, l'accès au container du Millé pour :

- Une partie bar (softs, bière et cocktails) : gérée par deux membres de l'équipe du Millé
- Une partie restauration : mise à la disposition d'un professionnel pour vente de nourriture type planches / snacking apéritif

Les horaires d'ouverture et d'accès au Millé chaque vendredi : 19h / 23h.

En cas de conditions météorologiques ne permettant pas la tenue de l'évènement culturel prévu, l'exploitation du container ne pourra s'exercer, car pleinement liée à la programmation

culturelle, sans que l'occupant ne puisse émettre aucune réclamation de quelque nature qu'elle soit.

Article 4. Matériel à disposition du professionnel

Matériel disponible dans le container :

- Friteuse professionnelle double bacs + hotte aspirante
- Plans de travail
- Banque réfrigérée
- Lave-verres
- Congélateur coffre
- Prise pour caisse enregistreuse

Attention : capacité électrique à maîtriser, possibilité de faire une demande exceptionnelle pour branchement de matériel supplémentaire à valider en amont avec le régisseur technique du Millé.

Article 5. Propositions alimentaires autorisées

Les activités de petite restauration autorisées au sein du container pourront comprendre la vente de :

Planches apéritives dont planches apéritives végétariennes

Bowls

Adaptabilité selon les thématiques des soirées

Une attention particulière sera attendue sur l'offre diversifiée.

Toutes propositions alimentaires en dehors de la carte habituelle faites par le prestataire seront à étudier avec l'équipe du Millé en vue d'une collaboration cohérente.

Les ventes réalisées par le prestataire concerneront l'alimentation uniquement.

Le Millé se réserve la vente des softs et boissons alcoolisées.

Le paiement peut se faire avec un TPE, avec le matériel du prestataire. Pas de mise à disposition de caisse et de TPE par le Millé.

Les tarifs proposés par le prestataire devront être présentés et validés par le Millé en amont.

Pas de formules alimentation + boissons : les deux caisses doivent être séparées pour une gestion de trésorerie efficace.

En cas d'accident ou dommage de toute nature qui pourrait survenir du fait de l'occupant, de son personnel ou de ses biens, pour quelque cause que ce soit, aucune responsabilité ne pourra être retenue, ni de recours engagé contre la Ville. Seul l'occupant assumera les charges et les conséquences d'un sinistre pour lequel il serait mis en cause.

Article 6. Présentation des candidatures

Les candidatures complètes seront examinées par une commission technique ad'hoc composée de représentants du service Evènementiel et Vie du Millé et du service Economie de Proximité.

Le dossier devra être constitué des pièces suivantes :

- Une note de présentation du candidat : nom du concept, description des produits proposés, gamme de prix, originalité du concept, documents de communication (flyers, plaquettes, affiches...), proposition d'un montant de redevance d'occupation temporaire du domaine public ;
- Une copie de la pièce d'identité du gérant de la société (carte d'identité, passeport) ;
- Un extrait K/Kbis ou un numéro d'immatriculation au Répertoire des Métiers ;
- Une copie de l'attestation d'assurance concernant son activité de restauration, ses biens matériels, la responsabilité civile et professionnelle et contre l'incendie, les dégâts des eaux, le vol. La période de couverture des assurances doit couvrir l'intégralité de la période pour laquelle l'occupation est donnée ;
- L'occupant devra justifier avoir suivi une formation de type HACCP au préalable ;
- Tous documents relatifs à ses références professionnelles, de nature à garantir sa capacité à pratiquer son activité et tous documents officiels justifiant de cette activité ;
- L'attestation sur l'honneur du candidat jointe au présent règlement.

Tout dossier incomplet au regard de la liste fixée ci-dessus pourra ne pas être pris en compte pour l'attribution de l'utilisation du container pendant la période indiquée à l'article 3 du présent document. La commission d'attribution se réserve la possibilité de demander la régularisation ou non des dossiers. Les dossiers complets seront examinés sur la base des critères fixés à l'article 8 du présent document. Si elle le juge nécessaire, la Ville pourra contacter les candidats afin d'obtenir des précisions sur leur projet.

La Commune se réserve le droit de négocier avec les candidats et de ne pas donner suite à l'appel à manifestation d'intérêt si elle considère que les candidatures ne sont pas satisfaisantes ou pour motif d'intérêt général. La Ville n'est en aucun cas tenue par un quelconque délai de désignation.

Article 7. Redevance

Conformément à l'article L.2125-3 du code général de la propriété des personnes publiques, l'occupation sera consentie en contrepartie du versement d'une redevance, tenant compte des avantages procurés à l'occupant.

Le montant de la redevance pour la durée totale d'occupation devra être proposé par le candidat dans son dossier de candidature. Ce montant ne pourra être inférieur à 150 euros.

Le montant de la redevance est versé lors de la signature de la convention. En l'absence de paiement, la Ville se réserve le droit de ne pas poursuivre avec le candidat pressenti et de prendre le candidat arrivé en deuxième position lors de la notation.

Article 8. Critères de sélection

L'occupant sera sélectionné après étude de l'ensemble des candidatures présentées, dans le respect des principes d'impartialité, de transparence et d'égalité de traitement des candidats.

Les candidatures et propositions seront examinées et classées au regard des critères suivants :

- Les prix de l'offre de restauration proposée devront permettre de toucher un public le plus large possible ;
- Le montant de la redevance proposée pour la totalité de la durée de l'occupation ;
- Qualité et cohérence de l'offre de restauration ;
- Présentation de l'offre alimentaire respectueuse de l'environnement et du développement durable ;
- Capacité professionnelle à exercer l'activité ;

Chaque critère fera l'objet d'une notation selon une échelle définie par la collectivité. La note finale sera obtenue après application des pondérations ci-dessus.

1. Prix de l'offre de restauration – 25 %

Éléments d'évaluation possibles :

- Grille tarifaire claire et lisible
- Prix adaptés à un public familial / populaire
- Existence d'options à bas prix
- Rapport qualité / prix
- Cohérence des prix avec le type d'événement et le public visé (jeune, familial, populaire)

2. Montant de la redevance proposée – 20 %

Éléments d'évaluation possibles :

- Montant global proposé
- Cohérence avec le modèle économique présenté
- Caractère réaliste et possible de l'offre

3. Qualité et cohérence de l'offre de restauration – 30 %

Éléments d'évaluation possibles :

- Variété et diversité des produits proposés
- Qualité des produits (frais, locaux, faits maison...)
- Adaptation aux publics et aux temps forts
- Originalité / identité de l'offre
- Cohérence avec l'esprit du lieu (extérieur, apéritif amélioré, « sur le pouce » ...)

- Gestion des régimes spécifiques (végétarien, allergènes...)

4. Démarche environnementale & développement durable – 10 %

Éléments d'évaluation possibles :

- Emballages écoresponsables / réduction du plastique
- Gestion des déchets / tri / recyclage
- Approvisionnement local / circuits courts
- Limitation du gaspillage
- Solutions de vaisselle durable

5. Capacité professionnelle & opérationnelle – 15 %

Éléments d'évaluation possibles :

- Expérience en restauration rapide / événementielle
- Références similaires
- Formations / qualifications
- Moyens humains et matériels
- Capacité logistique / réactivité
- Gestion des flux / pics d'activité
- Respect des normes sanitaires

Synthèse

Critère	Pondération	Attribution
Prix de l'offre	25 %	
Redevance proposée	20 %	
Qualité & cohérence de l'offre	30 %	
Développement durable	10 %	
Capacité professionnelle	15 %	

Article 9. Calendrier et modalités de candidature

Les candidatures devront obligatoirement être envoyées **au plus tard le 15 mars 2026**. Toute candidature envoyée après cette date ne sera pas prise en compte.

Les candidatures sont à adresser, par mail, avec l'objet suivant « AOT container du Millé », à compter de la publication du présent appel à candidature et jusqu'à la date limite fixée ci-dessus, à l'adresse suivante : economie@mairie-ida.com

Article 10. Conditions générales de l'occupation temporaire du domaine public

L'autorisation d'occupation temporaire du domaine public prendra la forme d'une convention conclue avec l'occupant. Elle prendra effet à compter du 15 mai 2026 et jusqu'au 31 juillet 2026, à l'issue des événements et selon les dates précisées à l'article 3 du présent document.

Cette convention aura vocation à préciser les règles d'utilisation du container par l'occupant.

La Commune se réserve le droit d'en contrôler le respect par l'occupant. En tout état de cause, conformément aux articles L.2121-1, L.2122-1 à L.2122-3 du code général de la propriété des personnes publiques, l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public ainsi délivrée demeure précaire et révocable et doit rester compatible avec l'affectation et la conservation du domaine. L'autorisation d'occupation est délivrée « intuitu personae », c'est-à-dire qu'elle est personnelle. L'occupant est donc tenu d'exploiter personnellement l'activité objet du titre d'occupation.

L'occupant n'a aucun droit acquis au renouvellement de l'autorisation d'occupation temporaire accordée. Le futur bénéficiaire de cette AOT ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d'une autre réglementation susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux, à l'issue de ladite AOT.

La convention prévoira notamment les obligations suivantes pour l'occupant :

- L'occupant utilisera le container objet de la convention d'occupation temporaire dans l'état dans lequel il le trouve, tel qu'il aura pu le constater lors de la visite contradictoire préalable, sans pouvoir exiger de la Ville qu'elle effectue des travaux de quelque nature que ce soit
- L'occupant devra supporter seul toutes les contributions, taxes et impôts afférents à son activité.

L'occupant s'engage à se conformer rigoureusement aux lois et règlements en vigueur, notamment en ce qui concerne la salubrité, la sécurité des installations et des denrées alimentaires, la police, la sécurité et le Code du Travail.

L'occupant assurera lui-même le nettoyage des plans de travail et du matériel qu'il utilise ainsi que l'évacuation des déchets de son activité et à ses frais. Les poubelles devront être déposées dans des containers ou bacs de tri sélectif prévus à cet effet.

Article 11. Annexe 1 Attestation sur l'honneur

Transmettre dans le dossier de candidature l'attestation sur l'honneur présentée à la page suivante.



Le Millé

RAISON SOCIALE ou DENOMINATION :

NOM – PRENOM :

Qualité (gérant etc.) :

Adresse :

Téléphone :

Adresse mail :

La signature de ce dossier atteste sur l'honneur que le candidat :

- N'a pas fait l'objet, depuis moins de cinq ans d'une condamnation définitive pour l'infraction prévue par l'article 1741 du code général des impôts ;
- N'a pas fait l'objet, au cours des cinq dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L.8221-1 à L.8221-6, L.8231-1 ; L.8241-1 et L.8251-1 du code du travail ;
- N'est pas en état de liquidation judiciaire ;
- N'est pas déclaré en état de faillite personnelle.

ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je, soussigné(e) certifie
sur l'honneur l'exactitude des renseignements apportés ci-dessus.

Je m'engage à informer la Ville de L'Isle d'Abeau de tout changement pouvant impacter les termes de la présente candidature.

Fait à

.....

Le

.....

Signature du candidat