

Cahier des charges

Restauration rapide sur les stations nocturnes de la commune de Nantes

1 - Contexte

Suite à un diagnostic mené dans le cadre du Conseil de la nuit de la Ville de Nantes sur les mobilités nocturnes, des mesures ont été prises pour mieux répondre aux usages de la ville la nuit.

Dans ce cadre, la ville de Nantes a décidé d'expérimenter l'installation de camions boutiques (food-trucks) sur le centre-ville et l'ouest de l'île de Nantes, la nuit sur la fin de semaine, pour participer à l'animation et la sécurisation de certains lieux.

Il s'agit de proposer une offre de restauration sur des horaires décalés (23h-7h) et dans des secteurs positionnés sur des parcours ou zones d'attente de noctambules (de retour du Hangar à Bananes en particulier). Il s'agit également de lieux où l'offre alimentaire sédentaire peut être faible en fin de soirée (esplanade des chantiers / Hangar à Bananes).

Cette expérimentation est couplée à d'autres dispositifs tels que l'implantation d'un poste de secours à proximité de la Cantine du Voyage à Nantes et le renforcement de l'éclairage public le long de parcours identifiés.

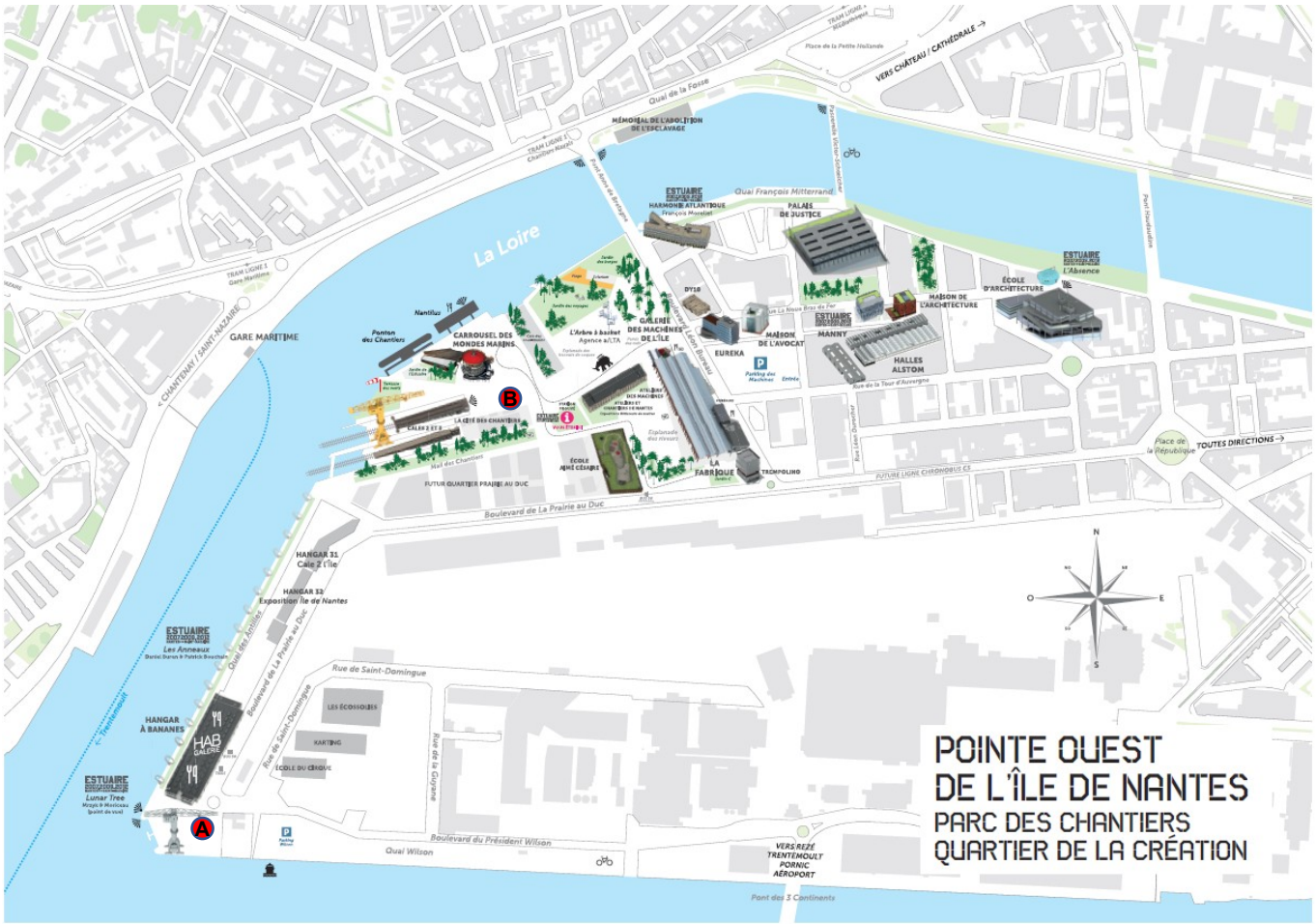
2 - Emplacements

Trois emplacements ont été choisis pour accueillir cette activité commerciale :

A- Boulevard des Antilles, au niveau de la Grue Titan Grise, à proximité de la station de bus LUCIOLE

B- Esplanade des Traceurs de Coques, à proximité de la Grue Titan Jaune, au niveau du Carrousel des Mondes Marins

C- Aux abords du square Jean-Baptiste Daviais



Square JeanBaptiste Daviais



3 - Conditions générales de l'occupation du domaine public

Les candidats seront sélectionnés au terme d'une procédure de mise en concurrence conformément à l'article L.2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

Les futurs exploitants devront respecter les principes suivants :

- Seuls les candidats disposant d'un véhicule mobile et dédié seront admissibles (camion, camionnette, remorque),
- Les véhicules devront être conformes aux normes et règlements en vigueur et les commerçants fourniront à l'administration les attestations de conformité nécessaires à leur exploitation (hygiène ou le dernier contrôle sanitaire)
- Les exploitants auront l'obligation d'être présents les jeudi, vendredi et samedi de 23h à 7h.
- Un planning de rotation de présence sur les différents emplacements sera établi afin que chaque commerçant exerce sur l'ensemble des sites mis à disposition. Les modalités d'organisation précises feront l'objet d'un échange avec les candidats.
- Ces horaires sont susceptibles d'évoluer en fonction de l'ouverture des établissements de débit de boissons en lien avec la crise sanitaire.
- Les exploitants s'engagent à libérer l'emplacement à l'issue du créneau horaire et à laisser l'emplacement propre et sans débris. Ils devront ainsi assurer la collecte de leurs déchets de fonctionnement, ainsi que ceux générés par les clients. Le déversement des eaux usées et bacs à graisse sur le site sera interdit.
- Les exploitants ne seront pas autorisés à déployer de terrasse avec tables, chaises ou mange-debout, seuls les menus sous forme de chevalets seront autorisés.
- La sonorisation du food-truck sera interdite.
- La vente d'alcool sera strictement interdite.

Dans un premier temps, les commerces non-sédentaires sélectionnés pourront obtenir un permis de stationnement pour une durée de 6 mois, renouvelable pour la même durée, sous-réserve que le bilan de la première période écoulée soit positif.

4 - Critères de sélection qualitative

A- Offre alimentaire

- Il sera apprécié d'intégrer des produits frais, des produits locaux, et provenant de circuits courts (établir une liste des fournisseurs).
- Une information de traçabilité des produits sera présentée (y compris aux clients).
- Exemples de produits attendus : sandwiches, burgers, paninis, kebab, pizza, gaufres, etc... ainsi que des boissons non alcoolisées froides et chaudes.

Tarifs

- Les candidats préciseront les prix appliqués pour l'ensemble de leurs produits.
- Les offres les plus abordables seront appréciées pour toucher un public le plus large possible.
- L'offre des candidats devra comporter une proposition de carte avec les produits proposés et les tarifs.

B- Critères environnementaux

- Usage de contenants fabriqués avec des matériaux recyclables
- Utilisation de sacs biodégradables
- Gestion écologique des déchets

C- Véhicule

Outre la conformité aux normes de sécurité et d'hygiène, un visuel est demandé.

D- Expériences

- Les candidats exposeront leur expérience en termes de restauration, dont celle non-sédentaire.
- Une présentation de l'organisation en termes de moyens humains sera réalisée, avec éventuellement le recours à des employés.
- De plus, les candidats doivent pouvoir appréhender le monde de la nuit et ses spécificités. Ils seront susceptibles d'être exposés à des personnes en détresse ou au comportement parfois excessif. C'est pourquoi, il est attendu des candidats de pouvoir démontrer une bonne maîtrise de soi et de pouvoir faire preuve de discernement lors de circonstances graves.
- Il faudra, pour les exploitants sélectionnés, pouvoir adopter une posture d'accueil et d'écoute d'un public noctambule, de retour de fête notamment, pouvant parfois se trouver en situation délicate. A ce titre, un accompagnement par la Ville sera proposé en amont, en mettant à disposition des documents relatifs aux démarches en cas de situation de danger

5 - Examen des candidatures

- Après réception des candidatures, un entretien sera organisé avec les candidats pour éclaircir certains aspects du dossier.
- Les dossiers seront examinés par les membres de la commission d'attribution. Ce jury validera la conformité des dossiers sur la base des principes et critères présentés ci-dessus.

- Les dossiers incomplets ou ne satisfaisant pas les conditions d'admissibilité seront rejetés.
- Au terme de la sélection, l'ensemble des candidats recevront une notification par courrier postal (favorable ou rejet)

6 - Evaluation

Cette occupation du domaine public reste expérimentale.

A l'issue des 6 mois, un bilan sera effectué par la Ville de Nantes en lien avec les exploitants.

7 - Redevance

Les Food-Trucks sélectionnés à titre expérimental, obtiendront une autorisation pour une durée de 6 mois à titre gracieux, **sous réserve de communiquer 1 fois par mois, le sondage mis à leur disposition.**

La reconduction de l'autorisation donnera lieu au paiement d'une redevance trimestrielle sur la base du tarif défini par une délibération du Conseil métropolitain, à savoir l'article 14 (1,09€ le m²/jour) des droits d'occupation du domaine public pour l'année 2021.