

AVIS D'APPEL PUBLIC A LA CONCURRENCE

Procédure adaptée

de mise en concurrence pour l'exploitation d'un Food-Truck au cœur du campus de la Source

Numéro de consultation : **14 FCS 2025**

I – Objet

Sur le second semestre de l'année universitaire 2025/2026, l'Université d'Orléans entend réserver sur le campus d'Orléans la Source trois emplacements pour l'exploitation de restaurants mobiles de type « Food-Truck », offrant aux usagers et aux personnels sur le campus, une restauration alternative de qualité à prix abordables, sur place et à emporter, du lundi au vendredi inclus, sur les temps de déjeuner et pause des étudiants notamment.

II – Description

Les Food-Trucks pourront offrir un service de restauration aux étudiants et personnels de l'Université d'Orléans mais également à la population locale de la Source du lundi au vendredi, sur les jours qui leur conviennent.

Ils pourront être présents à des périodes et horaires adaptés entre 11h00 et 21h00 avec les pics d'activités suivants :

- Pause méridienne
- A 16 heures
- Temps fort de l'Université

Les temps forts correspondent aux événements proposés par l'Université.

L'Université d'Orléans a l'obligation de prévenir le titulaire au moins quatre semaines en amont de l'évènement.

III – Allotissement

Le marché sera divisé en trois lots correspondants aux emplacements des Food-Trucks :

- **Lot 1** : Dans l'allée de la Bibliothèque Universitaire des Sciences – ICOA bâtiment EGS à côté du garage à vélo
- **Lot 2** : Devant la Maison Des Étudiants
- **Lot 3** : A l'UFR Droit-Économie-Gestion, face au hall Sully

Les lots seront attribués par l'Université d'Orléans et communiqués au moins une semaine avant au titulaire.

IV – Prestations offerte par les titulaires

IV.1 – Produits proposés

L'offre proposée devra être adaptée à l'ensemble des publics fréquentant le campus d'Orléans La Source et donc à l'ensemble de la communauté universitaire notamment.

Les boissons proposées relèveront exclusivement du premier groupe mentionné dans l'article L3321-1 du code de la Santé publique : eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 1,2 degré, limonades, sirops, infusions, lait, café, thé, chocolat.

IV.2 – Prix pratiqués

L'occupant proposera des offres adaptées pour l'ensemble des différents publics cibles.

IV.3 – Moyens de paiement

Les candidats devront accepter le paiement par carte bancaire et en espèces.

IV – Conditions d’occupation

L'Université mettra à disposition des candidats retenus l'un des espaces définis à l'article III – *Allotissement*.

Pour occuper une partie du domaine public, l'exploitant devra respecter les règles générales suivantes :

- Être autonome en eau,
- Être autonome en eau usée,
- Être autonome sur la gestion des déchets,
- Respecter les dates et les horaires d'installation fixés dans l'autorisation,
- Maintenir l'emplacement en parfait état de propreté et ne laisser aucune ordure aux abords de l'emplacement,
- Respecter les règles d'hygiène, notamment pour les denrées alimentaires (chaîne du froid respect des températures et de la conservation des aliments, normes HACCP...),
- La puissance électrique pouvant être mise à disposition est limitée à 16 ampères,
- Un aménagement autour de l'espace pourra être proposé,
- Sonoriser son installation n'est pas autorisé.

V – Modalités d’occupation du domaine public

L'autorisation d'occupation du domaine public sera accordée par la signature d'une convention du domaine public entre le titulaire du marché et l'Université d'Orléans.

Elle sera d'une durée d'un an renouvelable une fois pour une durée identique. A compter de la date définie à la convention portant autorisation d'occupation temporaire du domaine public.

VI – Développement durable

Le titulaire veille à utiliser des contenants réutilisés ou réutilisables, recyclés ou recyclables.

Il devra également être autonome sur la gestion de ses déchets et pratiquer le tri sélectif.

L'Université d'Orléans sera sensible à l'utilisation des consignes aux cannettes et autres contenants de boissons.

VII – Redevance

L'occupation du domaine public de l'Université est consentie en contrepartie du versement d'une redevance qui tiendra compte des avantages de toute nature procurés à l'occupant, conformément aux dispositions de l'article L. 2125-3 du code général de la propriété des personnes publiques.

La redevance est calculée sur une base d'un montant forfaitaire journalier, selon les modalités suivantes :

Redevance semestrielle HT = $T_j \times NbJpS \times NbSpM \times NbMpA$

T_j : Tarif journalier, fixé à **15 € HT**.

$NbJpS$: Nombre de jours d'occupation par semaine.

NbSpM : Nombre de semaines par mois, fixé à 4.

NbMpA : Nombre de mois, fixé à 12, soit la durée de la présente convention.

Le montant de la redevance sera calculé à chaque bilan selon le nombre de jours d'occupation qui aura été fixé par le titulaire de chaque lot dans son offre.

En cas d'augmentation ou de diminution du nombre de jours d'activité, la redevance sera ajustée selon la formule susmentionnée.

Au versement de cette redevance annuelle, s'ajoute celui d'une prime d'intéressement de 10 % sur le chiffre d'affaire réalisé.

VIII – Documents à fournir

- Mémoire technique présentant le projet global (comprenant : description du camion (joindre une photo), description de l'activité et des plats proposés...).
- Description de l'origine des produits (frais, surgelés, préparés industriellement, fait maison, matières bio ou raisonnées).
- Prévisions des prix pratiqués.
- *Horaires d'ouverture.*
- Autonomie énergétique du Food-Truck dans la limite des contraintes en matière de nuisance sonore.
- Puissance électrique souhaitée.
- Action en matière de gestion des déchets et de développement durable.
- Extrait K-Bis de moins de 3 mois.
- Attestation d'assurance de responsabilité civile professionnelle.
- Immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés.
- Carte de commerçant en cours de validité.
- Justificatifs d'identité du demandeur.
- Contrats des employés le cas échéant.
- Immatriculation du véhicule utilisé et attestation d'assurance.
- Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire.

IX – Conditions d'attribution

- Les offres seront analysées comme suit :

Qualité de la prestation (40 %) :

Qualité et variété des produits proposés, capacité à s'adapter en fonction de la saison, à la variété des régimes alimentaires du public (notamment végétariens) et au besoin d'apports nutritifs équilibrés, signalétique et esthétique du camion, aménagement mobile de l'espace restauration, amplitude horaire proposée.

Prix pratiqués (35 %) :

Les prix doivent tenir compte des moyens des différents publics cibles.

Clause environnementale (25 %) :

Autonomie énergétique du Food-Truck, gestion des déchets et actions en faveur du développement durable, réduction des nuisances sonores et olfactives.

- Le candidat retenu sera celui qui aura obtenu la meilleure note à l'issue de l'analyse des offres.
- Date limite de remise des dossiers : lundi 5 mai 2025.
- Les plis devront être uniquement déposés par voie électronique sur PLACE.
- Durée de validité des offres : 120 jours.