



## APPEL A PROJETS :

### **Distributeurs automatiques réfrigérés de repas Sites Hôtel de Région et Espace Robert Capdeville, Montpellier**

#### PREAMBULE

La Région met à disposition des agents et usagers, sur chacun des sites, une salle leur permettant de se restaurer.

Le présent appel à projet a pour objet de recueillir des candidatures des entreprises intéressées par l'exercice d'une activité d'exploitation de distributeurs automatiques réfrigérés de repas sur le domaine privé de la collectivité : à l'Hôtel de Région et à l'espace Robert Capdeville, à Montpellier.

Site web : [www.laregion.fr](http://www.laregion.fr)

---

***Le présent règlement présente le déroulement de la procédure de l'appel à candidatures et, notamment les modalités de sélection des candidatures et des projets.***

---

#### **PARTIE 1 : PRESENTATION DE LA CONSULTATION**

Le présent appel à candidatures est organisé par la Région Occitanie, dont le siège est situé 22 boulevard du Maréchal Juin 31 406 Toulouse cedex 9.

La Région Occitanie organise une procédure de sélection préalable présentant toutes les garanties d'impartialité et de transparence en vue de l'attribution d'emplacements temporaires pour l'exploitation de distributeurs automatiques réfrigérés de repas à l'Hôtel de Région, 201 Avenue de la Pompi gnane à Montpellier et à l'espace Robert Capdeville, 417 rue Samuel MORSE, à Montpellier.

## **A. Objet :**

Le présent document a pour objectif la conclusion d'une convention d'occupation précaire qui prendra effet au 01 octobre 2020 pour une durée de 12 mois, soit jusqu'au 30 septembre 2021.

Ce droit d'occupation sera accordé pour l'utilisation suivante : installation de distributeurs automatiques réfrigérés de repas.

### **Description de l'emplacement**

Au rez-de-chaussée de l'Hôtel de Région, un local est mis à disposition du personnel. Des emplacements avec branchements électriques sont prévus pour l'installation de distributeurs automatiques réfrigérés de repas.

La salle restauration de l'Espace Capdeville se trouve au 1er sous-sol. Des emplacements avec branchements électriques sont prévus pour l'installation de distributeurs automatiques réfrigérés de repas.

## **B. Modalités d'occupation :**

1° Planning :

Le titulaire devra assurer l'approvisionnement du(es) distributeur(s) du lundi au vendredi.

2° Régime de l'occupation:

La convention sera conclue sous le régime des occupations du domaine privé précaire et révocable et régie par les seules règles du droit administratif.

La Convention ne confèrera au titulaire aucun droit de maintien dans les lieux après cessation ou retrait pour quelque cause que ce soit.

3° Obligation du futur titulaire :

Le futur titulaire s'engage expressément à :

- assurer personnellement les obligations qui découlent de l'autorisation,
- assurer l'entretien des distributeurs,
- respecter la législation en matière d'hygiène et de sécurité,
- s'acquitter de la redevance d'occupation telle que prévue dans l'appel à projets,

Le futur occupant devra inscrire toutes ses actions, son mode de fonctionnement et la gestion de son activité dans une démarche de développement durable.

De façon générale, le futur occupant s'engage à respecter toutes les obligations telles que prévues dans le projet de convention d'occupation précaire joint en annexe.

### **B.Modalités contractuelles et tarifaires :**

1° Redevance

L'occupation temporaire est consentie moyennant le paiement d'une redevance forfaitaire **par distributeur** calculée comme suit :

	Par jour ouvré
Emplacement avec branchement électrique (monophasé- 16 ampères)	2 € TTC

Cette redevance sera payée trimestriellement à terme échu.

### 2° Dépenses de fonctionnement et d'investissement

Les dépenses de fonctionnement et d'investissement liées à l'exploitation seront prises en charge par l'Occupant directement et hors redevance.

### 3° Impôts, taxes et contributions

L'Occupant supportera seul toutes les contributions, taxes et impôts de toute nature afférents à l'organisation et à la gestion de son activité.

## PARTIE 2 : ORGANISATION DE LA CONSULTATION

### A. Dépôt des dossiers de candidature

Les dossiers des candidats seront à envoyer par courrier (cachet de la Poste faisant foi) ou à déposer avant le mardi 1<sup>er</sup> septembre 2020 à 12 heures, en version papier, à l'adresse suivante :

Région Occitanie – DPMG,  
Espace Robert Capdeville  
417 rue Samuel MORSE  
34 000 Montpellier

La Région analysera les candidatures pour une exploitation à compter du 1<sup>er</sup> octobre 2020.

**Date limite de dépôt des dossiers : mardi 1er septembre 2020 – 12 h00.**

**Seuls les dossiers complets seront examinés pour attribution. Les plis reçus hors délai seront retournés à leurs auteurs.**

### B. Liste des pièces à fournir

Les candidats doivent remettre un dossier constitué des pièces suivantes :

#### 1° Documents administratifs :

- Fiche technique des distributeurs automatiques réfrigérés de repas précisant les fonctionnalités générales et spécifiques ainsi que le nombre de repas distribués,
- Copies des inscriptions au répertoire des métiers, au registre du commerce et des sociétés (Kbis, ...),
- Copie de la carte de commerçant,
- Copie de la pièce d'identité du gérant de l'entreprise (carte d'identité, passeport),
- Toutes attestations justifiant des capacités et autorisations à délivrer des denrées alimentaires en conformité avec la réglementation en vigueur.
- Copie du contrat d'assurance pour la période d'exploitation concernée.

#### 2° Documents de présentation :

Ces documents seront rédigés de façon à permettre d'évaluer les critères cités ci-dessous.

- Tout document relatif aux références professionnelles et venant étayer la candidature pourront être joint (exemple : plaquette, photos, description des plats et tarifs, CV, formations, diplômes en cuisine, ....)

### C. Critères de sélection des candidatures

Les candidatures seront présélectionnées sur la base des critères suivants :

- 1- **Critère de qualité des produits et plats cuisinés** : seront particulièrement étudiés : la qualité des produits cuisinés proposés, frais et locaux, respectueux de la saisonnalité, des produits issus de l'agriculture biologique et dans le respect de la Charte qualité de la certification AB, la traçabilité des produits, le choix de circuits courts entre les points de vente, les fournisseurs et les laboratoires de fabrication, l'innovation et la diversité culinaire, l'attention portée à des plats savoureux et équilibrés, comportant des fruits et des légumes

- 2- **Critère de prix et moyens de paiement** : les candidats devront préciser la gamme de prix proposée pour l'ensemble des produits, avec le coût des repas types. Les distributeurs devront proposer au minimum deux moyens de paiement différents aux clients, dont la carte tickets restaurants obligatoirement (carte bancaire, espèces). Le prix est évalué au vu de la quantité de produits proposés par le candidat pour une assiette type.

**Critère environnemental** : ces critères portent notamment sur le recours à l'utilisation de conditionnement et d'emballage écoresponsables utilisant des matériaux recyclables et prohibant l'utilisation de plastiques issus de produits pétroliers. Le recours au recyclage est un élément essentiel pour l'analyse des offres. Le candidat devra mettre à disposition tous bacs facilitant le recyclage.

#### **D. Examen des dossiers et choix des attributaires**

La commission d'attribution examinera les candidatures sur le fondement des critères visés ci-dessus. Elle se réserve la possibilité de demander la régularisation ou non des dossiers.

La commission se réserve la possibilité de se rendre aux lieux d'exercice de l'activité, indiqués par les candidats ; le cas échéant, pour apprécier la qualité de l'offre de service.

Les candidats évincés en seront informés.

#### **E. Contenu de l'appel à candidature**

Les documents constitutifs de l'appel à projets sont :

- L'appel à projets,
- Un projet de convention d'occupation précaire

#### **F. Abandon de l'appel à candidature**

La Région Occitanie se réserve le droit de ne pas donner suite à la procédure.

Les candidats ne pourront, dans ce cas, prétendre à aucune indemnisation ou à un quelconque dédommagement.

#### **G. Renseignement complémentaire**

Tout renseignement complémentaire pourra être obtenu auprès de la DPMG, Madame Josiane LACOURT, Directrice Adjointe : [josiane.lacourt@laregion.fr](mailto:josiane.lacourt@laregion.fr) /tél : 05 61 33 53 02 ou Madame Leila RAMDANI [leila.ramdani@laregion.fr](mailto:leila.ramdani@laregion.fr) | Tél. : 04 67 22 97 58.