



APPEL À CANDIDATURES : RESTAURATION RAPIDE LE PUY DES MONTBELIARDES 2027

CAHIER DES CHARGES :

1. ORGANISATEUR :

L'Association National Montbéliard 2026, dont le siège social est situé :
Immeuble Interconsulaire
16 boulevard Président Bertrand – BP 20343
43012 Le Puy-en-Velay

représentée par son Président,
Jean-Claude ROLLY

organise le concours national intitulé « Le Puy des Montbéliardes 2027 »

2. OBJET DE L'APPEL A CANDIDATURES :

Le présent appel à candidatures a pour objet la sélection de professionnels de la restauration rapide dans le cadre de l'événement « Le Puy des Montbéliardes 2027 », qui se déroulera : du 25 au 28 mars 2027, au Jardin Henri Vinay et Place du Breuil au Puy-en-Velay.

Les prestataires retenus se verront attribuer un emplacement pour exercer leur activité de restauration pendant l'événement, dans les conditions définies par le présent cahier des charges.

3. PRESENTATION DE L'EVENEMENT

Elle organise le concours national « Le Puy des Montbéliardes 2027 », qui devrait accueillir environ 50 000 visiteurs sur quatre jours, du jeudi 25 au dimanche 28 mars 2027.

L'événement réunira éleveurs, professionnels du monde agricole, partenaires institutionnels, exposants, groupes scolaires et grand public autour de concours d'animaux, d'animations, d'espaces exposants et de temps festifs.

L'arrivée des animaux et l'inauguration officielle auront lieu le mercredi 24 mars 2027, lors d'une soirée réservée aux éleveurs, partenaires et exposants.

Les prestataires de restauration rapide seront installés au Jardin Henri-Vinay, dont les horaires d'ouverture au public sont les suivants :

- Jeudi : 9h00 - 19h00
- Vendredi et samedi : 9h00 - 22h00
- Dimanche : 8h30 - 18h00

Les prestataires sélectionnés devront être entièrement installés et opérationnels au plus tard le mercredi 24 mars 2027.

4. CONDITIONS GENERALES D'EXPLOITATION

a. Nature des produits proposés :

L'organisateur souhaite privilégier : des produits de qualité, des produits locaux ou régionaux, des produits valorisant les filières agricoles et artisanales.

Les candidats devront préciser : l'origine des produits, le lieu de fabrication ou de transformation, les circuits d'approvisionnement utilisés.

b. Exclusivité boissons

La vente de boissons est strictement interdite, à l'exception des bouteilles d'eau. La vente de bière et de toute autre boisson, alcoolisée ou non, est réservée à l'organisateur.

c. Emplacement et prestations complémentaires

Chaque prestataire disposera :

- d'un emplacement nu d'environ 16 m²,
- avec possibilité d'installer un camion ou une remorque frigorifique dans le prolongement immédiat de l'espace attribué.

Le montant de l'offre financière comprend uniquement la mise à disposition de l'emplacement.

Les prestations techniques complémentaires feront l'objet d'une facturation supplémentaire, selon les tarifs forfaitaires suivants pour la durée de l'évènement (quatre jours d'ouverture au public) :

Prestation	Tarif HT <i>pour les 4 jours</i>
Electricité : 1,5 kW	50 €
Electricité : 3 kW	90 €
Electricité : 6 kW	180 €
Electricité : 9 kW	270 €
Éclairage complémentaire	75 €
Mise à disposition d'un point d'eau à proximité	Sur devis

L'utilisation de **groupes électrogènes est strictement interdite** sur l'ensemble du site.

5. CONDITIONS FINANCIÈRES

Le montant de la proposition financière devra être compris entre **1 000 € HT et 2 500 € HT**

Le montant proposé comprend uniquement :

- la mise à disposition de l'emplacement,
- l'autorisation d'exploitation durant l'évènement.

L'électricité fera l'objet d'une facturation complémentaire.

L'organisateur ne percevra aucune commission sur le chiffre d'affaires réalisé.

Modalités de règlement

- 50 % d'acompte à la confirmation de sélection,
- solde à régler au plus tard un mois avant l'évènement.

En cas de non-paiement dans les délais impartis, l'organisateur se réserve le droit d'annuler l'attribution de l'emplacement.

6. OBLIGATIONS DES PRESTATAIRES

Le titulaire s'engage à :

- être installé et opérationnel au plus tard le mercredi 24 mars 2027,
- assurer son activité pendant toute la durée d'ouverture au public, du jeudi 25 au dimanche 28 mars 2027,
- être prêt à servir dès l'ouverture au public et maintenir son activité jusqu'à la fermeture officielle du site (espace Jardin Henri Vinay).

Aucun départ anticipé ne sera autorisé sans accord préalable de l'organisateur.

Le titulaire ne pourra :

- céder son emplacement,
- sous-louer son activité,
- modifier substantiellement son offre sans validation préalable.

7. RÈGLEMENTATION ET OBLIGATIONS ADMINISTRATIVES

Le titulaire devra respecter l'ensemble des réglementations en vigueur, notamment concernant :

- l'hygiène alimentaire,
- la sécurité,
- la santé et la salubrité publiques,
- la réglementation du travail,
- les nuisances sonores,
- la réglementation applicable à la vente de denrées alimentaires.

Aucune sonorisation autonome ne sera autorisée.

Les autorisations administratives nécessaires demeurent à la charge du prestataire.

Le candidat sera seul responsable en cas de contrôle ou d'infraction constatée par les autorités compétentes.

8. HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Chaque prestataire devra :

- maintenir son espace dans un état permanent de propreté,
- disposer d'un extincteur conforme,
- respecter les normes ERP et de sécurité incendie.

Utilisation du gaz

- une seule bouteille de gaz de 13 kg maximum sera autorisée,
- aucun stockage de réserve ne sera toléré sur site.
- Toute demande d'utilisation de bouteilles supplémentaires ou de stockage de bouteilles de réserve devra être adressée préalablement à l'organisateur et sera soumise à sa validation, sous réserve du respect des exigences de sécurité applicables.

Interdictions spécifiques

Pour des raisons de sécurité :

- aucun contenant en verre ne pourra être distribué ou vendu,
- aucun contenant métallique fermé ne pourra être vendu,
- seules les bouteilles d'eau en plastique seront autorisées pour la vente de boissons.

9. DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

Dans le cadre de la politique de développement durable de l'évènement, les prestataires s'engagent à :

- effectuer le tri sélectif quotidien de leurs déchets,
- limiter les emballages jetables,
- privilégier les matériaux recyclables ou compostables,

- limiter autant que possible le recours aux emballages à usage unique.

Des contrôles pourront être réalisés pendant l'évènement.

10. ASSURANCES ET RESPONSABILITÉS

Chaque candidat devra être couvert par une assurance responsabilité civile professionnelle couvrant : les dommages causés aux tiers, les risques liés à l'exploitation, les risques alimentaires éventuels.

L'organisateur décline toute responsabilité : en cas de vol, de dégradation, de perte de matériel, ou de dommages subis par les prestataires.

11. CRITÈRES DE SÉLECTION

Les candidatures seront analysées selon les critères suivants :

- qualité des produits proposés (20 POINTS)
- caractère local ou régional des produits (20 POINTS)
- diversité de l'offre (5 POINTS)
- qualité esthétique du véhicule ou de l'installation et de son aménagement (10 POINTS)
- démarche environnementale (10 POINTS)
- cohérence tarifaire (10 POINTS)
- expérience sur des évènements similaires (5 POINTS)
- montant de la proposition financière (20 POINTS)

L'évaluation des candidatures sera réalisée au regard des critères et de la pondération indiqués ci-dessus.

L'organisateur pourra également tenir compte de l'équilibre et de la complémentarité de l'offre globale de restauration sur le site.

L'organisateur se réserve le droit :

- de refuser une candidature,
- de limiter certaines catégories de restauration,
- de demander des précisions complémentaires.

12. PIÈCES À FOURNIR

Le dossier de candidature devra impérativement comporter :

- un extrait Kbis de moins de 3 mois (ou justificatif d'inscription au RNE, selon le statut),
- une attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle,
- l'attestation de déclaration auprès de la DDPP (si applicable à l'activité),
- des photographies du véhicule ou de l'installation et des produits proposés,
- un descriptif détaillé de l'offre,
- les cartes et tarifs envisagés,
- les besoins techniques (électricité notamment),
- le montant de l'offre financière,
- la fiche d'inscription dûment complétée.

13. REMISE DES CANDIDATURES

Les dossiers devront être transmis au plus tard le lundi 30 novembre 2026 à 9h00, par voie électronique à : contact@le-puy-des-montbeliardes.fr

Date prévisionnelle de sélection : 15 décembre 2026

Toute candidature incomplète pourra être rejetée.

14. FORCE MAJEURE - CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES - MESURES SANITAIRES

L'organisateur ne pourra être tenu responsable en cas d'annulation, de report, d'interruption ou de modification de l'évènement résultant d'un cas de force majeure ou de circonstances exceptionnelles indépendantes de sa volonté.

Sont notamment considérés comme cas de force majeure ou circonstances exceptionnelles :

- les intempéries ou phénomènes météorologiques dangereux,
- les tempêtes,
- les crises sanitaires humaines ou animales,
- les épizooties ou restrictions sanitaires impactant les élevages et les déplacements d'animaux (notamment en cas de DNC – Dermatose Nodulaire Contagieuse – ou toute autre maladie réglementée),
- les décisions administratives, préfectorales ou vétérinaires,
- les mouvements sociaux,
- les coupures de réseaux,
- les incidents de sécurité,
- ou tout évènement compromettant la sécurité du public, des exposants, des animaux ou le bon déroulement de la manifestation.

Dans ces situations, l'organisateur pourra notamment :

- modifier les horaires,
- réduire les périodes d'exploitation,
- modifier les emplacements,
- suspendre temporairement l'activité,
- reporter l'évènement à une date ultérieure,
- ou annuler totalement ou partiellement la manifestation.

En cas de report de l'évènement, les modalités de maintien des réservations et des acomptes seront précisées par l'organisateur. Les prestataires pourront soit maintenir leur participation aux nouvelles dates proposées, soit demander le remboursement des sommes versées.

Aucune indemnisation complémentaire ne pourra être réclamée par les prestataires à ce titre.

15. CONFIDENTIALITÉ

Les candidats s'engagent à préserver la confidentialité des informations contenues dans le présent cahier des charges ainsi que des documents transmis par l'organisateur.

16. LITIGES

Le présent appel à candidatures donnera lieu à la signature d'une convention individuelle d'occupation temporaire.

En cas de litige non résolu à l'amiable, le tribunal administratif compétent sera celui de : Tribunal administratif de Clermont-Ferrand.