

APPEL A CANDIDATURE : **PRADET CÔTÉ JARDIN 2026**

RESTAURATION ET BUVETTE AU FORMAT TRUCK

CONSOMMATION SUR PLACE



I. Identification de l'organisme qui lance l'appel public à candidatures :

Mairie du Pradet, Hôtel de ville, Parc Cravéro, avenue 1ère DFL 83220 LE PRADET

Identification de l'évènement pour lequel les professionnels candidatent :

Pradet Côté Jardin 2026 – Dimanche 10 mai 2026



Nombre de personnes attendues : 4000 personnes sur la journée

Parc Cravéro 83220 LE PRADET

II. Objet du titre d'occupation :

Proposer au public un service de restauration et de buvette (Consommation sur place uniquement) au format TRUCK durant la manifestation dite « Pradet Côté Jardin 2026 ». Ainsi, l'appel à candidature à attribuer porte autorisation d'occupation temporaire du domaine public non constitutive de droit réel pour permettre l'installation de professionnels exerçant une activité de vente de denrées alimentaires et de boissons sur l'esplanade du Monument aux Morts dans le Parc Cravéro durant la manifestation précitée.

III. Caractéristiques principales :

Dates et horaires : Pradet Côté Jardin - Dimanche 10 mai 2026 de 10h00 à 18h00

Installation : Samedi 9 mai 2026 entre 14h00 et 17h00 ou le jour J entre 7h00 et 9h00

Prix de l'emplacement (*Emplacement Truck n'excédant pas 7 ML*) :

- ✓ 50 € pour le food-truck
- ✓ 70 € pour la buvette truck

Cette autorisation temporaire d'utilisation du domaine public ne pourra en aucun cas se poursuivre postérieurement. La vente au public sera autorisée uniquement durant la période d'ouverture de l'évènement.

Le truck devra être occupé en permanence pendant les heures d'ouverture du public. Les exposants **ne dégarniront pas leur truck et ne retireront aucun article avant la fin de la manifestation**, même en cas de prolongation de celle-ci.

Implantation et superficie : La parcelle mise à disposition du professionnel sélectionné sera implantée au niveau du Monument aux Morts dans le Parc Cravéro et sera mise à la disposition du professionnel **à partir du samedi 9 mai 2026 à 14h00**.

Les trucks devront être complètement opérationnels **le dimanche 10 mai à 9h00**.

La surface allouée ne pourra pas excéder 7 ML.

Merci de nous communiquer votre heure d'arrivée sur votre fiche d'inscription.

Contrainte logistique : Les professionnels sont dans l'obligation de procéder au rangement et à l'enlèvement du truck **après la manifestation, soit le 10 mai à partir de 18h00**.

IV. Cahier des charges et notation

La Ville du Pradet sélectionnera 1 food-truck et 1 buvette truck pour l'évènement.



❖ **BUVETTE TRUCK**

Nombre de buvette truck à retenir : **1**

Cahier des charges des produits :

- **La qualité :**

Les candidats devront attester de l'origine des boissons proposées à la vente, favorisant le recours à des productions locales, aux circuits courts, aux produits labélisés bio ou répondant à des critères d'une agriculture raisonnée (label AR) ou d'une production éco-responsable ou relevant de leur propre production.

- **La diversité :**

Les candidats devront proposer des boissons tout au long de la journée, il est donc demandé de servir les produits suivants : Boissons chaudes (type café, thé ou chocolat...), softs (sodas, jus...), bières et vins (Boissons alcoolisées de 4^{ème} groupe/+18° interdites).

Critères de notation sur 20 points :

1. La qualité des produits : 10 points

Les candidats devront attester de l'origine des boissons proposées à la vente. Seront attribués 2 points par produit correspondant au label « bio » ou faisant recourt à un circuit court de distribution. Si la commission n'a pas les informations nécessaires et ne peut noter le critère, le candidat obtiendra une note nulle.

Obtiendront la note maximale : La bière artisanale (2 points) – Vin en circuit court (2 points) – soft artisanaux et/ou bio (1 ou 2 points selon la diversité) – Jus de fruits bio ou en circuit court (2 points) – thé bio (2 points) - l'eau et le café ne seront pas notés.

2. La diversité des produits : 5 points

Obtiendront la note maximale le truck qui aura fait la proposition la plus diversifiée quantifié en nombre de produits mis à la vente, toutes les variétés de boissons seront ainsi dénombrées. Les autres candidats bénéficieront de la note au prorata du plus offrant.

3. L'esthétique du truck : 5 points

Le truck : 3 points

- ✓ Noir ou blanc non floqué : **0 point**
- ✓ Coloré, floqué : **1.5 point**
- ✓ Ancien véhicule, customisé/original ou très coloré, floqué : **3 points**

La décoration thème Printemps : 2 points (déco et accessoires/tenue)

(Photo à joindre ou descriptif sur lequel les candidats s'engagent).

❖ **FOOD TRUCK**

Nombre de Food Truck à retenir : **1**

Format de truck demandé : Truck n'excédant pas 7 ML

Cahier des charges des produits :

- **La qualité :**

Les menus devront être cuisinés maison à base de produits frais.

Les candidats devront attester de l'origine des produits proposés à la vente, favorisant le recours à des productions locales, aux circuits courts, aux produits labélisés Bio ou répondant à des critères d'une agriculture raisonnée ou d'une production éco-responsable ou d'un label de qualité (IGP, AOP, Label rouge, HVE..).

- **La diversité :**

Les candidats devront proposer des produits à la vente tout au long de la journée, il est donc demandé aux candidats de servir des **produits sucrés** pour le matin et l'après-midi et **du salé** pour la restauration du midi., une proposition végétarienne est obligatoire.

Exemples :

Formule du midi - Produits frais et de saison de type : Salade composée, pokebowl, toast ou bruschetta, sandwich frais type club, etc...

Petit-déjeuner / goûter / desserts de type : Cakes maison ou gâteaux maison, gaufres et/ou crêpes, salades de fruits, glaces artisanales, confiseries artisanales (..).

Critères de notation sur 20 points :

1- La qualité des produits : 10 points

Les candidats devront attester de l'origine des produits proposés à la vente, correspondant au label « bio » ou faisant recourt à un circuit court de distribution ou possédant un label de produit renseignant sur sa qualité ou sa provenance (IGP, label rouge, AOP...) Les produits surgelés, ultra-transformés et les produits pour lesquels le restaurateur ne fournira pas de détails sur l'origine, ne rapportent aucun point.

Obtiendront la note maximale : L'offre dont les plats sont faits maison et dont tous les produits des formules sont frais et de saison et bénéficiant d'un label de qualité et/ou issus d'une agriculture raisonnée et/ou en circuit court.

2- La diversité des produits : 5 points

Le restaurateur qui fera la proposition la plus diversifiée en nombre de formules pour le midi **(2,5 points)** et en nombre de suggestions sucrées **(2,5 points)** obtiendra la note maximale. Les autres restaurateurs seront notés au prorata de l'offre la plus dense.

3- L'esthétique du truck : 5 points

Le truck : 3 points

- ✓ Noir ou blanc non floqué : **0 point**
- ✓ Coloré, floqué : **1.5 point**
- ✓ Ancien véhicule, customisé/original ou très coloré, floqué : **3 points**

La décoration thème Printemps : 2 points (déco et accessoires/tenue)

(Photo à joindre ou descriptif sur lequel les candidats s'engagent).

Le candidat ayant obtenu la meilleure note au classement final sera retenu.

V - Pièces à fournir :

Tous les documents permettant à la commission de noter le dossier selon les critères ci-dessus (photo du truck..).

Pièces administratives **à joindre impérativement au dossier** (Les dossiers incomplets ne seront pas étudiés par la commission) :

- **Chèque à l'ordre du Trésor Public**
- Copie de l'attestation d'assurance
- Copie pièce d'identité
- Copie extrait K-Bis (- de 3 mois) ou récépissé de déclaration en Préfecture
- Code APE / N° SIRET
- Attestation RSI pour les auto-entrepreneurs

Date de publication de l'appel : 30/01/2026

Date de réception des dossiers : Au plus tard le vendredi 27 février 2026 à 17h00

Date commission et retour : Au plus tard le lundi 9 mars 2026 à 17h00

