IMAGE & INDUSTRIES CRÉATIVES

Établissement public de coopération culturelle CITIA
C/o Conservatoire d'art et d'histoire
18 avenue du Trésum
CS 50038
Annecy FR-74001 Annecy Cedex

AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC
CIT_AOT_2611_15

Prestations de restauration Mifa 2027

Date limite de réception des offres
Lundi 18 janvier 2027 – 12 heures

Les plis seront remis par voie électronique à l'adresse suivante :
amandinechapuis@citia.org

1 – Autorité gestionnaire du domaine public

L'établissement public de coopération culturelle CITIA, créé en février 2006, est un centre de ressources et de compétences agissant dans les domaines du cinéma d'animation, du multimédia et de l'interactivité selon 3 axes que sont la culture, l'économie et la formation/recherche. CITIA est la structure organisatrice du Festival et du Marché International du Film d'Animation d'Annecy (Mifa).

En 2027, le Festival international du film d'animation d'Annecy se déroulera du 13 au 19 juin et le Mifa du 15 au 18 juin.

2 – Nature juridique de la procédure

La présente procédure a pour objet **la délivrance d'autorisations d'occupation temporaire du domaine public (AOT)**, au sens des articles L.2122-1 et suivants du Code général de la propriété des personnes publiques.

Les AOT sont délivrées **à titre personnel, précaire et révocable**, sans conférer aucun droit réel sur le domaine public.

Elles donnent lieu à la sélection préalable de titulaires, dans le respect des principes de transparence et d'égalité de traitement.

3 - Objet de l'AOT

La présente AOT a pour objet d'autoriser l'occupation temporaire de dépendances du domaine public gérées par CITIA afin d'y exercer des activités de **prestations de restauration**, dans le cadre du Mifa 2027.

Les titulaires assureront la gestion de ces prestations de manière autonome : approvisionnement, commande, vente, facturation et encaissement directement auprès des clients.

4 – Découpage en lots

La consultation est organisée en 3 lots distincts :

- **Lot 1** : **Prestations traiteur** pour les participants au Mifa (site Charles Bosson) et au Campus Mifa (Site Parc d'Albigny/Parking Belle Etoile) – Ce lot est mono-attributaire.

- **Lot 2** : **Exploitation des espaces de restauration** temporaires du Mifa – site parc Charles Bosson – Ce lot est mono-attributaire.

- **Lot 3** : **Installation de foodtruck et fourniture d'un service de restauration** sur les sites du Mifa et du Campus Mifa – Ce lot est multi-attributaire avec un maximum de 4 titulaires.

Chaque lot fait l'objet d'une AOT distincte.

5 – Durée de l'autorisation

Les autorisations sont délivrées pour **la durée strictement nécessaire à l'exploitation des différentes prestations durant l'édition 2027 du Mifa**, incluant les phases de livraison, d'installation, d'exploitation et de démontage (voir le détail à l'article « dates et horaires » pour chaque lot).

Aucune tacite reconduction n'est prévue.

6 – Conditions financières

En contrepartie de l'occupation du domaine public, **les titulaires de chaque lot verseront à CITIA une redevance d'occupation**.

Il est demandé aux candidats de faire une proposition en pourcentage du chiffre d'affaires dans leur dossier de candidature. Ce pourcentage pourra être compris entre 7% et 11%.

7 - Obligations des titulaires

Les titulaires s'engagent à fournir le matériel indispensable à la tenue et au bon déroulement des prestations. Ils s'engagent à proposer une présentation soignée des denrées alimentaires.

Obligations relatives à la composition et à la qualité des produits

- Les titulaires privilégient l'utilisation de produits frais, de saison et de haute qualité (gustative et sanitaire). **L'utilisation de produits surgelés est proscrite.**
- **Important** : la qualité des mets servis doit rester équivalente, sur toute la durée du contrat, à celle présentée dans le mémoire technique et lors des éventuelles dégustations. Une baisse de qualité manifeste et répétée sera considérée comme une faute contractuelle, susceptible d'entraîner la résiliation du contrat.
- Les titulaires devront être en mesure de justifier la traçabilité complète de leurs produits sur simple demande. L'origine des produits d'origine animale doit être documentée et présentée à chaque sollicitation de l'EPCC CITIA ou des services de contrôle.
- L'information sur les allergènes réglementaires est affichée ou mise à disposition des consommateurs par écrit, **en français et en anglais**, sur chaque point de vente et pour chaque prestation. Les titulaires fournissent à CITIA, sur demande, la liste complète des ingrédients.
- Chaque offre comprend au moins une proposition sans ingrédient contenant du gluten, identifiée comme telle, avec mention du risque de traces.

Obligations en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire

- Les titulaires s'engagent à respecter, sous peine de résiliation du contrat, les réglementations européennes (Paquet Hygiène) et nationales en vigueur concernant l'hygiène, la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires. Ils doivent impérativement détenir un Agrément Sanitaire valide, qui sera à joindre à l'offre.
- Les prestations doivent être réalisées dans le respect des principes de la méthode HACCP. Les titulaires pourront être tenus de fournir leurs derniers rapports d'analyses microbiologiques ou leur Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Les titulaires assureront le maintien continu de la chaîne du froid, de la production jusqu'au service. Les installations logistiques doivent être dimensionnées à cet effet.

- Le Mifa se déroulant en juin, période susceptible de connaître de fortes chaleurs, les titulaires apportent une vigilance particulière au maintien de la température des denrées et des boissons, de la production jusqu'au service. Ils dimensionnent leurs équipements de réfrigération en conséquence, surveillent les températures et prennent toute mesure nécessaire (retrait des produits, renouvellement des stocks) en cas de rupture de la chaîne du froid.
- Les titulaires s'engagent à **anticiper le refroidissement** de l'ensemble des denrées et boissons en amont de leur prestation.

Obligations en matière de conditionnement

- Les produits doivent être conditionnés dans des emballages adaptés aux normes d'hygiène et à la préservation des produits durant leur transport.
- Les titulaires s'engagent à respecter la chaîne du froid de la phase de production à la livraison ou la vente et le service le cas échéant.
- Le conditionnement doit correspondre à la quantité de produits.

Accès au site, livraison et stationnement

Les accès livraison sont encadrés sur chaque site et contraints par des voies d'accès étroites, l'implantation des structures temporaires, la proximité des espaces ouverts au public et d'importants enjeux de limitation des impacts sur site. Un repérage sera organisé par CITIA en amont des prestations pour présenter la procédure de livraison sur chaque site et accompagner au mieux les titulaires.

- Les titulaires devront assurer en autonomie la livraison, la mise en place, le débarrassage et la reprise de l'ensemble des moyens associés aux prestations.
- Les titulaires s'engagent à respecter les procédures de livraison et les contraintes d'accès de chaque site.
- Les dates de livraison des équipements et les créneaux de livraison pour réapprovisionnement devront être validés entre les titulaires et CITIA pour les différents sites.
- Le planning de livraison pour l'ensemble des prestations sera déterminé en amont des prestations et validé par les équipes de régie de site.
- En raison du dispositif Vigipirate, il est notamment interdit de circuler à l'intérieur des sites dans les horaires d'ouverture du public, soit entre 9h00 et 19h00 ou 21h00.
- Le stationnement temporaire des véhicules de livraison et le stationnement des éventuels véhicules de réfrigération sur site doivent être anticipés par les titulaires et validés par CITIA.
- L'accès aux espaces faisant l'objet d'un contrôle, les titulaires devront déclarer l'ensemble de leur personnel en amont auprès de CITIA afin de disposer de badges d'accès.
- Les livraisons sont effectuées franco de port quel que soit le montant, y compris pour les commandes de faible importance.

Gestion des déchets et propreté des espaces mis à disposition

- Les titulaires s'engagent à mettre en place une gestion responsable des déchets produits et à respecter la procédure de tri et de valorisation des déchets mise en place par CITIA sur les sites, selon les consignes de tri fournies par CITIA avant l'événement.

Le tri s'effectue a minima selon les flux suivants : biodéchets, verre, cartons, emballages recyclables, déchets résiduels

- **Important** : toute évacuation de déchet ou matériel non réalisée sera refacturée au titulaire. Des manquements répétés constatés seront constitutifs d'une faute susceptible d'entrainer la résiliation du contrat.

Restitution des lieux mis à disposition

Les titulaires s'engagent à restituer les lieux et équipements mis à disposition par CITIA en l'état, tels que ces lieux et équipements auront été fournis.

Obligations au regard du personnel affecté

- Le personnel affecté à la réalisation de chaque prestation doit être déclaré. Ce personnel devra posséder les qualifications et l'expérience nécessaires.
- L'équipe de personnel affectée à chaque réception devra être en quantité suffisante pour le type de prestation demandée.
- En cas d'absence ou de défection d'une personne affectée au service, les titulaires prendront toutes les dispositions afin que l'exécution de la prestation ne s'en trouve pas compromise.

Contraintes des sites

Le Mifa s'implante sur plusieurs sites et dans différentes installations éphémères de type CTS. L'accès à l'eau potable n'est pas assuré en proximité directe selon les contraintes des sites. Les candidats devront prévoir une offre cohérente au regard de ces contraintes.

Service d'alcool

Les titulaires sont responsables du respect de la réglementation relative au service d'alcool. Ils s'engagent à être vigilant à tout service d'alcool auprès de personnes mineures, le cas échéant, notamment sur le site du Campus Mifa.

Sécurité

- L'implantation de chaque prestation devra se faire dans le respect des impératifs de sécurité sous les structures et sur les sites et ne pas entraver les circulations et dégagements de secours.
- Le titulaire contractera les assurances nécessaires pour couvrir tous les dommages corporels, matériels ou immatériels causés aux tiers et devra garantir tous les dommages causés aux tiers et espaces mis à sa disposition du fait de son activité (incendie, dégâts des eaux, etc.).

Engagements RSO

- Dans le cadre de sa démarche environnementale, CITIA a mis en œuvre un plan d'action comprenant des objectifs de restauration durable et de gestion responsable des déchets.

Les engagements se traduisent par :

  - le souhait de privilégier des propositions végétariennes et végétaliennes, ainsi que l'utilisation de produits locaux et de saison.

- l'utilisation de vaisselle, ustensiles de service et emballages **recyclables ou réutilisables** (le plastique à usage unique doit être banni de toute prestation - attention : sur l'agglomération d'Annecy, le bambou n'est pas recyclé)
- le déploiement d'une stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire
- la valorisation de 100 % des denrées non consommées

CITIA vise le niveau 2 du label REEVE « Événement éco-engagé » pour l'édition 2027. Les titulaires contribuent aux engagements ci-dessous et transmettent les preuves correspondantes avec leur bilan.

Engagement - référentiel REEVE 2026	Lots concernés
Critères de développement durable dans le cahier des charges des prestataires	1, 2, 3
Proposer des menus végétariens ou au moins bas carbone	1, 2, 3
Les denrées consommées sont majoritairement d'origine locale ou achetées en direct ou de saison	1, 2
Mettre en œuvre un plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire	1, 2, 3
Avoir mis en place un système de redistribution / don des non consommés / invendus alimentaires	1, 2
Suppression du plastique à usage unique visé par la réglementation en vigueur	1, 2, 3
Proposer aux participants d'amener leur propre gobelet et/ou contenant réutilisable	1, 2, 3
Trier les déchets dans les zones techniques en séparant au minimum quatre flux des ordures ménagères	1, 2, 3
Remplacer la vaisselle jetable par de la vaisselle réutilisable dans les zones techniques / publiques	1, 2, 3
Ne pas utiliser de PLA (plastique « compostable »)	1, 2, 3
Faire une évaluation des quantités de déchets produits et valorisés	1, 2
Recycler les huiles alimentaires usagées	3
Limiter l'impact sur le milieu naturel en adaptant les aménagements	1, 3
Remise en état du lieu à l'issue de l'événement	1, 2, 3
Mettre en œuvre un dispositif Accessibilité	2,3

Formalités administratives

L'occupant devra remplir, vis-à-vis de toutes les administrations publiques, toutes les formalités légales ou règlementaires qui sont prescrites ou viendraient à l'être en raison de l'occupation et des activités qui seront exercées.

Protection des sites

Les sites relèvent du domaine public. Les titulaires les restituent dans l'état constaté avant leur intervention, sans déchet ni résidu, sans dégradation des sols, des plantations ni du mobilier urbain.
Aucun véhicule ne circule ni ne stationne sur une pelouse non protégée. Aucun véhicule, stockage ou installation, n'est implanté sous la couronne des arbres ni à moins de 2 mètres d'un tronc, sauf dérogation accordée par CITIA.
Les dégradations imputables au titulaire sont remises en état à ses frais.

VHSS

Les titulaires garantissent la mise en œuvre de toutes mesures nécessaires à la prévention et au traitement des situations de violences et de harcèlement sexistes et sexuels (VHSS) pendant les phases de livraison, d'installation, d'exploitation et de démontage. Cet engagement s'applique à l'ensemble du personnel mobilisé, qu'il soit salarié permanent, intérimaire ou relevant de la sous-traitance. Chaque titulaire désigne un référent VHSS et transmet à CITIA ses coordonnées.

Bilan

En fin de prestation, les titulaires devront obligatoirement transmettre un bilan quantitatif et analytique détaillé de son activité. Ce bilan devra impérativement intégrer les indicateurs suivants :

- Les titulaires fourniront à CITIA un bilan chiffré de la prestation - intégrant la fréquentation journalière, le détail des ventes par produits, ainsi qu'un état **des dépenses et des recettes** - au plus tard le **2 juillet 2027**. Ils intègreront à leur bilan les justificatifs comptables afin que CITIA puisse établir la facture de la redevance d'exploitation.
- Pour le lot 1 , part végétarienne = nombre de plats et de pièces végétariens vendus, sur le total.
- **Approvisionnement responsable :** le pourcentage exact de **produits de saison** et de **produits locaux** utilisés sur l'ensemble de la prestation (calculés sur le volume total des achats ou des repas servis – produit locaux = produits en Région Auvergne-Rhône-Alpes ou à moins de 100 km du lieu de l'événement).
- **Éco-responsabilité des contenants :** la répartition sectorielle, exprimée en unité, des **typologies de contenants** utilisés (ex. : part et type de contenants réemployables/lavables, compostables, recyclables, ou à usage unique). Dans le cas de contenant à usage unique préciser leur matière (ex : carton, papier, avec ou sans film plastique ; bois , verre, métal – canettes aluminium)
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire** : quantités données (en kg ou en repas) et structure(s) bénéficiaire(s)

Afin d'harmoniser les retours, un modèle de tableau de suivi (tramé) sera fourni aux titulaires par CITIA dès le début de l'AOT.

Par ailleurs, ils s'engagent - en cas de sollicitation de la part de CITIA - à participer à un temps d'échange sous la forme d'un débriefing post-événement pour évaluer les succès et axes d'amélioration.

8 – Engagements de CITIA

Pour la bonne réalisation des prestations, CITIA s'engage à :

- Mettre à disposition les espaces et les équipements mentionnés dans chaque lot
- Permettre l'accès au site pour les livraisons en phase de montage et de démontage et sur l'ensemble de la durée d'exploitation selon une procédure d'accès spécifique liée au plan Vigipirate
- Permettre le stationnement temporaire de véhicules le temps des livraisons sans entraver les voies de circulation et dégagements de secours et en fonction de la capacité d'accueil du site

- Prendre à sa charge la distribution électrique et mettre à disposition un coffret électrique (par défaut 32A 6PC16A)
- Assurer le gardiennage des sites par un service de sécurité privé en dehors des horaires d'exploitation ;
- Mettre à disposition une connexion Wi-Fi ;
- Mettre à disposition des espaces dédiés au tri sélectif et à la collecte des déchets
- Prendre à sa charge les déclarations obligatoires, en particulier la déclaration SACEM, le cas échéant, à l'issue de la manifestation, et les taxes et redevances afférentes.

9 – Caractéristiques des lots

- LOT 1 / Pages 9 à 15
- LOT 2 / Pages 16 à 22
- LOT 3 / Pages 23 à 27

LOT 1

**Prestations traiteur pour les participants
au Mifa (site parc Charles Bosson)
et au Campus MIFA (site parc d'Albigny/Parking Belle Etoile)**

La prestation consiste à proposer des prestations traiteur clé en main à destination des sociétés participant au Mifa et au Campus Mifa. Ces prestations auront lieu sur les différents espaces réceptifs du Mifa et du Campus Mifa (voir lieux d'exécution et de livraison et plans en annexe).
Les prestations devront avoir lieu aux dates et dans les horaires d'ouverture du Mifa et du Campus Mifa, du **lundi 14 juin au vendredi 18 juin 2027** (voir dates et horaires).

Public cible : le Marché international du film d'animation d'Annecy (Mifa) est l'événement mondial incontournable du secteur.

Le public du **Mifa sur le site parc Charles Bosson** est composé de professionnels internationaux du secteur. Les prestations attendues doivent prendre en compte la spécificité de ce public et ses attentes dans le cadre d'un événement d'envergure internationale.

Le public du **Campus Mifa sur le site du Parc d'Albigny / Parking Belle Etoile** est composé majoritairement d'étudiants et de jeunes professionnels participant à des panels, sessions de formation et de recrutement. Les prestations attendues doivent prendre en compte la spécificité de ce public.

Lieux d'exécution et de livraison

Plusieurs espaces peuvent accueillir des prestations cocktails sur le site du parc Charles Bosson et du parc d'Albigny à Annecy. Ils sont situés dans des installations de type CTS.

- **Espaces stands / halls d'exposition** situés dans des CTS simple et à étage dans le parc Charles Bosson et sur une plateforme sur le lac, parc Charles Bosson à Annecy.
- **Espace Détente**, un espace réceptif situé dans un CTS sur une plateforme sur le lac, parc Charles Bosson à Annecy avec un accès à une terrasse extérieure.
- **Garden Party**, un espace réceptif et de conférences situé parc Charles Bosson à Annecy.
- **Campus Mifa**, un site dédié aux étudiants et jeunes professionnels, formé de différents CTS, parc d'Albigny/parking belle étoile à Annecy.

D'autres lieux de livraison pourront être indiqués ultérieurement.

Dates et horaires

L'installation des prestations doit se faire le jour même pour chaque prestation.

Site Charles Bosson

- Horaires d'exploitation espaces stands / halls d'exposition

Du mardi 15 au jeudi 17 juin 2027 de 9h00 à 19h00 et le vendredi 18 juin de 9h00 à 17h00

- Horaires d'exploitation Espace Détente

Du mardi 15 au jeudi 17 juin 2027 entre 19h00 et 22h00. A noter : une offre de restauration est proposée en journée dans cet espace (Lot 3)

- Horaires d'exploitation Garden Party

Du mardi 15 au jeudi 17 juin 2027 entre 9h00 et 22h00 et le vendredi 18 juin de 9h00 à 17h00

Site Parc d'Albigny

- Horaires d'exploitation Campus Mifa

Du lundi 14 au vendredi 18 juin 2027 entre 9h00 et 21h00

Relations commerciales

Les prestations commandées par les participants au Mifa ou au Campus Mifa seront **facturées directement par le titulaire aux clients**.

Prestations attendues

Les besoins du Mifa et du Campus Mifa se répartissent en 3 formats principaux de prestations :

- **Prestation 1 :** *accueil café et petit-déjeuner*
- **Prestation 2 :** *cocktail dînatoire*
- **Prestation 3 :** *cocktail déjeunatoire traditionnel*

Dans le cadre de sa démarche environnementale et pour répondre aux attentes des participants au Mifa, **CITIA souhaite privilégier des offres alimentaires plus responsables et renforcer les offres végétariennes**. Le candidat devra établir une offre avec :

- Au moins 50% de propositions de plats et de pièces végétariennes dans chaque formule **[pas de viande, poisson ou fruits de mer ; œufs et produits laitiers autorisés]**;
- Au moins 1 proposition végétalienne **[uniquement des aliments d'origine végétale (fruits, légumes, céréales, légumineuses, oléagineux)]** et 1 proposition sans gluten ;
- Des produits de saison, ainsi que - le plus possible – des produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique ou bénéficiant d'un signe officiel de la qualité et de l'origine (Label Rouge, AOP, IGP, ...);
- De la vaisselle, des ustensiles de service et des emballages recyclables ou réutilisables (**le plastique à usage unique doit être banni de toute prestation**).

Chaque type de prestation est à décliner en différentes formules détaillées dans le **Lot_1_BPU valant DQE.**

Les candidats sont aussi invités à fournir une présentation de leur offre de pièces cocktails et de formules (voir composition du dossier de candidature). **Les prestations et les prix proposés doivent comprendre la mise en place, le nappage, le service et le débarrassage**. La mise à disposition de vaisselle et de matériel lié à la prestation (serviettes, ouvre bouteilles, sacs poubelles…) doit également être comprise dans le prix de la prestation.

A noter : Chaque prestation correspond à un type de besoin identifié, toutefois les exemples sont donnés à titre indicatif. Il est entendu que ces informations peuvent évoluer notamment en ce qui concerne le nombre de personnes et la gamme. Par ailleurs, d'autres formats de prestations peuvent être envisagés (plateaux repas par exemple) : le candidat est invité s'il le souhaite à présenter d'autres propositions dans sa réponse à la consultation.
Important : le titulaire devra faire valider auprès de CITIA l'offre commerciale finale de l'ensemble des propositions (carte, menus, boissons, tarifs).

Modalités techniques

Office traiteur – site parc Charles Bosson

Sur le site parc Charles Bosson, CITIA pourra fournir et permettre l'accès à un espace office traiteur sous CTS (dimensions et positionnement à repréciser). **Compte tenu de la configuration exigüe et des contraintes d'espace du site, l'utilisation de l'espace traiteur dédié est prioritairement recommandée.**

L'exploitation de cet espace technique permet de s'affranchir des limites d'emprise au sol du reste du site et de pouvoir stocker verrerie ou autre et d'y installer tout ce qui semblerait utile au titulaire pour assurer une prestation de qualité et dans de bonnes conditions (réfrigérateurs, banque froide, évier autonome…).

L'aménagement intérieur de cet espace reste à la charge des candidats qui pourront proposer d'équiper cet espace en fonction de leurs besoins (descriptif à fournir dans le dossier de candidature). CITIA fournira une **arrivée d'eau** depuis le réseau du Grand Annecy.

Office traiteur – site parc d'Albigny/parking belle étoile

Le site Campus Mifa n'est pas équipé avec un office traiteur. Il est toutefois possible d'envisager l'installation de ce type d'équipement sous la forme de tente (structure et équipements à la charge du titulaire). L'accès à l'eau potable n'est pas assuré en proximité directe selon les contraintes des sites.

Equipements de réfrigération

CITIA ne fournit pas d'équipement pour assurer la réfrigération et garantir le respect de la chaîne du froid sur site. Ces équipements doivent être prévus par le titulaire et choisis en fonction de l'espace disponible sur site (à préciser avec CITIA). CITIA fournira le raccordement électrique nécessaire aux équipements (bilan de puissance et besoins définitifs à transmettre **avant le 2 avril 2027**).

En cas d'utilisation d'un véhicule frigorifique (camion ou remorque) sur le site de l'événement, le titulaire doit en préciser les dimensions et les besoins techniques (puissance électrique, type de branchement, stationnement). L'installation de ce matériel, à la charge exclusive du titulaire, **reste strictement conditionnée par l'espace disponible sur le site et soumise à la validation préalable de CITIA.**

CITIA prendra à sa charge la fourniture des arrivées électriques conformément au dimensionnement requis et fourni par le titulaire.

Compte tenu des températures attendues à cette période de l'année, le titulaires prévoit une capacité de froid suffisante pour les périodes de forte chaleur, y compris pour les prestations en extérieur (Garden Party, terrasse de l'Espace Détente, Campus Mifa) et pour le temps d'attente entre la livraison et le service.

Les denrées ne restent pas exposées au soleil ni à la chaleur : elles sont sorties de l'enceinte réfrigérée au plus près du service, en quantités adaptées.

Appareils de cuisson ou de remise en température

Les appareils de cuisson ou de remise en température sont interdits à l'intérieur des CTS sauf, à titre exceptionnel, si des dérogations sont accordées après avis de la commission de sécurité. **Les candidats devront privilégier des offres froides.**

Tables mises à disposition

CITIA met à disposition du titulaire des tables pour les prestations traiteur (dimensions courantes, de type 180 x 70 cm ou 120 x 80 cm environ). Le titulaire en assure seul la gestion : installation, nappage, mise en place pour chaque prestation, puis débarrassage et rangement à l'issue de celle-ci. Le titulaire les restitue en bon état et propres, à l'emplacement convenu avec CITIA.

Gestion des déchets et propreté des espaces mis à disposition

- Le titulaire assure le débarrassage et l'évacuation de l'ensemble des moyens associés aux prestations (mobilier, verrerie, nappes…), ainsi que des déchets produits (bouteilles vide, emballages, couverts, sacs poubelles…).
  A ce titre il doit fournir des sacs et contenants de tri en quantité suffisante, avec une contenance adéquate et adaptée aux flux du dispositif CITIA, lui permettant d'assurer l'ensemble des prestations qui lui seront confiées. Il trie les déchets de chaque prestation, y compris les biodéchets.
- Le titulaire tient les espaces investis propres et les remet au propre à la fin de chaque prestation. Le titulaire devra avoir en sa possession un kit de nettoyage léger et prévoir l'intervention de ses équipes pour l'effacement des souillures courantes liées à la prestation (miettes, projections, gestion des déchets immédiats), afin de garantir une remise en état nette de l'espace dès la fin de l'événement.

Engagements RSO

Le titulaire a l'obligation de mettre en œuvre une démarche globale de réduction du gaspillage alimentaire, intégrant obligatoirement une procédure structurée de redistribution ou de don des denrées non consommées.
Chaque candidat devra détailler et justifier cette démarche (protocole logistique, partenariats associatifs, traçabilité) au sein de son dossier de candidature

Modalités de commande

Le titulaire devra fournir à CITIA des supports de communication, **en français et en anglais**, (document au format digital, page internet liée au Mifa…) présentant les offres cocktails et formules proposées ainsi que les tarifs associés **au plus tard pour la fin du mois de février 2027**. Ces supports devront obligatoirement indiquer les options végétariennes, végétaliennes et sans gluten.

Les supports utilisés devront intégrer et respecter la **charte graphique fournie au titulaire par CITIA** dès l'attribution du Marché. Le titulaire devra fournir ces supports de communication afin que CITIA communique ses offres auprès des participants du Mifa.

Les participants contactent directement le titulaire afin de demander des devis et passer commande. La facturation et le paiement s'effectuent directement entre les clients (participant au Mifa) et le titulaire.

Communication avec les clients de CITIA

L'événement présentant un caractère international, la maîtrise de la langue anglaise par les équipes du titulaire est vivement souhaitée.

Au minimum, le/la chef.fe d'équipe (ou la personne en charge de la supervision présente sur site) devra être en mesure de s'exprimer et de comprendre les consignes en anglais pour interagir avec les exposants ou les équipes internationales. L'absence de personnel anglophone parmi les personnes de permanence n'est pas une cause d'exclusion de l'offre, mais la présence de profils bilingues sera valorisée lors de l'évaluation technique.

Collaboration avec CITIA

Important : CITIA doit valider toute demande de prestation afin d'assurer une cohérence dans la programmation et le planning d'événement. De fait, le titulaire s'engage à informer CITIA des demandes de prestation reçues afin que CITIA en valide la faisabilité. Dans un second temps, le titulaire met à jour un planning partagé avec CITIA recensant les interventions validées (modalité précise de collaboration à déterminer).

A ce titre, un environnement collaboratif partagé sera configuré et administré par CITIA. Cet espace servira de canal unique pour les échanges d'informations liées à l'exécution des prestations. L'accès en consultation et en modification sera restreint aux seuls intervenants désignés par CITIA et le Titulaire.

D'autre part, le déploiement de l'offre retenue fera l'objet d'un **testing de conformité** post-attribution, **courant du mois de février 2027**. Mené de concert par le titulaire et les équipes référentes du MIFA, ce testing permettra de valider définitivement les différentes offres proposées.

Dans le cadre de l'organisation de la manifestation, CITIA pourra passer, de manière ponctuelle et directe, des commandes de prestations de traiteur auprès du Titulaire pour ses besoins propres (événements institutionnels, réunions de travail, réceptions officielles) à des conditions tarifaires préférentielles par rapport aux tarifs figurant au Bordereau des Prix Unitaires (BPU). Les candidats mentionneront dans leur réponse la remise (en %) accordée à CITIA.

Cette faculté concerne exclusivement les prestations de traiteur commandées par CITIA pour ses propres besoins, dans le cadre du déroulement de la manifestation.
Les éventuelles conditions tarifaires préférentielles pourront notamment tenir compte du volume des prestations commandées, du nombre de convives, de la nature des prestations et des modalités d'organisation de l'événement.

Les conditions commerciales éventuellement consenties feront l'objet d'un accord direct entre CITIA et le titulaire, formalisé par un devis ou tout autre document commercial écrit.

Dossier de candidature

Chaque dossier de candidature doit comporter :

Tableau récapitulatif des documents contractuels, techniques, administratifs et réglementaires.

1. DOCUMENTS CONTRACTUELS

Pièce attendue	Précisions et contenu exigé	Format
Cahier des charges	Daté, signé et paraphé sur chaque page par le représentant légal.	**PDF**
Bordereau des Prix Unitaires (BPU)	Document « CIT-AOT-2611-15-Lot_1_BPU valant DQE » intégralement complété.	**Excel (.xlsx)**

2. EXPERTISE TECHNIQUE

Pièce attendue	Précisions et contenu exigé	Format
Mémoire technique détaillé	**Prestation :** description de la prestation froide et de la cuisine. **Équipements :** emprise au sol, équipement de l'office traiteur et **pré-**bilan de puissance électrique. **Offre commerciale :** formules, produits, gamme de prix et origine des denrées. **Logistique :** conditionnement, chaine du froid, emballages et vaisselle utilisée, description des mesures prévues en cas de forte chaleur (capacité de froid, suivi des températures, gestion des ruptures) **Écoresponsabilité :** plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, types de contenants, gobelets et emballages, protocole de tri des déchets, approvisionnement (végétalisation de l'offre, part de produits locaux, de saison et bio visée), engagements sociaux **Moyens humains :** personnel prévu pour le service, communication à l'international **Visuels :** photographies, plaquettes de communication. **Expérience :** références professionnelles éventuelles.	**PDF**

3. ADMINISTRATIF ET JURIDIQUE

Pièce attendue	Précisions et contenu exigé	Format
Justificatif de statut juridique	Extrait KBIS de moins de 3 mois ou avis de situation SIREN/SIRET récent.	**PDF**
Identité du représentant légal	Copie lisible de la pièce d'identité (CNI ou passeport) du représentant légal.	**PDF**
Inscriptions professionnelles	Copie des inscriptions à la CCI (Chambre de Commerce) ou à la Chambre des Métiers.	**PDF**

4. HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Pièce attendue	Précisions et contenu exigé	Format
Agrément sanitaire	Agrément officiel en vigueur délivré par la DDPP.	**PDF**
Formation et contrôle sanitaire	Attestation de formation en hygiène alimentaire (HACCP) et rapport du dernier contrôle sanitaire, si déjà réalisé.	**PDF**

5. ASSURANCES ET VIGILANCE

Pièce attendue	Précisions et contenu exigé	Format
Assurance responsabilité civile professionnelle	Attestation couvrant explicitement l'activité et la période d'exploitation de l'AOT.	**PDF**
Attestation URSSAF	Attestation de vigilance en cours de validité, datant de moins de 6 mois.	**PDF**

IMPORTANT : Tout dossier ne comportant pas l'intégralité des pièces listées ci-dessus à la date de clôture de la consultation sera considéré comme irrégulier et entraînera le rejet automatique et définitif de la candidature, sans possibilité de régularisation ultérieure.

LOT 2

Exploitation des espaces de restauration temporaires du MIFA
Site Parc Charles Bosson

La prestation consiste à :

- Aménager les espaces mis à disposition et installer le matériel et les équipements nécessaires à la prestation ;
- Acheter les aliments nécessaires à la confection des repas ;
- Assurer le contrôle diététique et de l'hygiène des repas ;
- Servir et vendre les repas aux dates et sur l'ensemble des heures d'ouverture ;
- Recruter et encadrer l'ensemble du personnel nécessaire à la gestion des espaces ;
- Facturer en direct les participants et percevoir les recettes.

Public cible : Le Mifa est l'événement mondial incontournable du secteur. Le public du Mifa sur le site parc Charles Bosson est composé de professionnels internationaux du secteur. Les prestations attendues doivent prendre en compte la spécificité de ce public et ses attentes dans le cadre d'un événement d'envergure internationale.

Lieux d'exécution et de livraison

Les deux espaces mis à disposition – le Bar et l'Espace Détente - se situent dans des CTS installés dans le parc Charles Bosson, 74 000 Annecy.

Le Bar – Situé à l'étage des espaces stands du Mifa

- Espace d'environ 30 m^2 (surface définitive à confirmer) équipé de mobilier léger, **fourni par CITIA,** pour la consommation sur place (plusieurs ensembles hauts)
- Réserve avec porte (dimensions à confirmer en fonction de l'implantation souhaitée par le titulaire)
- Arrivées électriques (puissance nécessaire à confirmer via la transmission d'un bilan de puissance)
- Rafraichissement général des espaces via gaine fixée au plafond
- L'espace pourra disposer d'une arrivée d'eau mais ne disposera pas d'évacuation
- Le Bar est accessible aux accrédités Mifa uniquement (7 000 personnes en 2026).

L'Espace Détente et sa terrasse – Situés à l'extrémité des espaces stands du Mifa sur la plateforme sur le lac

- Espace d'environ 400 m^2 équipé de mobilier léger, **fourni par CITIA**, pour la consommation sur place (ensembles hauts, ensembles bas)
- Réserve avec porte d'environ 30 m^2 (dimensions à confirmer en fonction de l'implantation souhaitée par le titulaire)
- Terrasse d'environ 200 m^2 équipée de tables, chaises, parasols et poubelles
- Arrivées électriques (puissance nécessaire à confirmer via la transmission d'un bilan de puissance)
- Rafraichissement de l'espace avec 8 modules de climatisation ;
- L'espace pourra disposer d'une arrivée d'eau mais ne disposera pas d'évacuation

- L'Espace Détente est accessible à l'ensemble des accrédités Festival et du Mifa (19 000 personnes en 2026)

Les deux espaces mis à disposition sont équipés de mobilier pour la consommation sur place et d'un espace réserve avec porte, en dehors de ces éléments ils sont mis à disposition nus. (Hors arrivées électriques fournies par Citia)

L'aménagement des espaces proposé par le titulaire devra être conforme au projet et à la règlementation incendie, et préalablement validé par le chargé de sécurité mandaté par CITIA. Les projets d'aménagement définitifs et les bilans de puissance définitifs seront à transmettre le **2 avril 2027 au plus tard.**

Dates et horaires

Les espaces sont mis à la disposition du titulaire par CITIA à partir du samedi 12 juin 2027. La reprise du matériel et des équipements devra **obligatoirement** se faire entre le vendredi 18 juin 18h00 et le samedi 19 juin 2027 12h00.

Heures d'exploitation des deux espaces :

Le site est ouvert au public tous les jours du mardi 15 au vendredi 18 juin 2027 ; de 09h00 à 19h00 du mardi 15 au jeudi 17 juin ; de 9h00 à 17h00 le vendredi 18 juin. Le service de restauration doit être accessible toute la journée sur les deux espaces.

Prestations attendues

Équipements

La prestation attendue consiste à fournir et installer les équipements suivants :

- Equipements nécessaires au stockage, à la conservation et à la préparation des aliments, dont équipements de réfrigération permettant de respecter la chaîne du froid
- Equipements nécessaires à la vente (bar, comptoir, vitrine, frigo en libre-service, guide file , etc.)
- Des supports de communication présentant l'offre sur place en français et en anglais (roll-up, panneau…)
- **A noter** : des éléments additionnels – borne de commande, objets décoratifs - peuvent être proposés

Les candidats doivent préciser la nature de leurs équipements, leurs dimensions et le **pré** bilan de puissance de leurs installations dans le mémoire technique (voir composition du dossier de candidature).

Prestations alimentaires

Les espaces de restauration doivent proposer une offre de restauration, avec une gamme **exclusivement froide**, rapide complète et **100% végétarienne [pas de viande, poisson ou fruits de mer ; œufs et produits laitiers autorisés]**, soit :

- Des offres salées froide végétariennes
- A minima une proposition végétalienne **[uniquement des aliments d'origine végétale (fruits, légumes, céréales, légumineuses, oléagineux)]** et 1 proposition sans gluten
- Une offre de desserts
- Une offre de boissons fraiches (eaux, jus de fruits, sodas…)

- Une offre de boissons chaudes (café, thé…)
- Une offre de boissons alcoolisées (bières, vin, champagne…)
- Une offre de snacks salés et sucrés
- Une offre petit-déjeuner
- Des produits de saison, ainsi que - le plus possible – des produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique ou bénéficiant d'un signe officiel de la qualité et de l'origine (Label Rouge, AOP, IGP, …) ;

Il est entendu que la proposition du Bar peut être identique à l'offre de l'Espace Détente ou une version plus légère au regard de l'espace disponible.

Dans l'éventualité d'un service de boissons de groupe 3, il sera demandé de transmettre une attestation de licence ou d'effectuer une demande d'autorisation de distribution ou vente de boissons de groupe 3 pour une manifestation ponctuelle (formulaire transmis par la Ville d'Annecy).

Les candidats doivent détailler leur offre commerciale et l'ensemble des propositions (carte, menus, formules, boissons, tarifs) dans leur dossier de candidature. Les prix affichés doivent comprendre le service.

A noter :

- Toute autre composition d'offre pourra être étudiée dans le cadre d'une offre complète de restauration/boissons.
- Toute autre proposition de service pourra être étudiée (ex : plateau repas, service mobile…)

Important : le titulaire devra faire valider auprès de CITIA l'offre commerciale finale de l'ensemble des propositions (carte, menus, formules, boissons, tarifs).

Contenants et déchets

Dans une démarche de réduction et de valorisation des déchets, il est demandé aux candidats de préciser la nature des contenants utilisés dans leur dossier de candidature (alimentation et boissons), ainsi que leur système de gestion des déchets. CITIA demande aux candidats d'utiliser de la vaisselle, des ustensiles de service et des emballages recyclables ou réutilisables. **Le plastique à usage unique doit être banni de toute prestation.** Il précise la part de contenants réemployables et recyclables par type (assiettes, couverts, gobelets, emballages à emporter), ainsi que leurs modalités de gestion (collecte, lavage, filière de recyclage).

Modalités techniques

Fluides

- CITIA fournira la puissance électrique nécessaire aux équipements (bilan définitif de puissance à transmettre le **2 avril 2027 au plus tard**).
- Le Mifa s'implante sur plusieurs sites et dans différentes installations temporaires de type CTS. L'accès à l'eau potable est conditionnée par les contraintes du site. Comme précisé dans le paragraphe « lieux d'exécution », l'évacuation de l'eau usée n'est pas assurée selon ces mêmes contraintes. Les candidats devront prévoir une offre cohérente au regard de cette contrainte.

Réserve et office traiteur

- Chaque espace est doté d'une réserve avec porte installée par CITIA. Les dimensions de la réserve de l'Espace Détente et les dimensions de la réserve du Bar pourront être discutées et précisées en fonction de l'emplacement définitif de l'espace et de la surface disponible (voir plans en Annexe).

Equipements de réfrigération

- CITIA ne fournit pas d'équipement pour assurer la réfrigération et garantir le respect de la chaîne du froid sur site. Ces équipements doivent être prévus par le titulaire et choisis en fonction de l'espace disponible sur site (à préciser avec CITIA). CITIA fournira le raccordement électrique conformément au dimensionnement requis et fourni par le titulaire.
- En cas d'utilisation d'un véhicule frigorifique (camion ou remorque) sur le site de l'événement, le titulaire doit en préciser les dimensions et les besoins techniques (puissance électrique, type de branchement, stationnement). L'installation de ce matériel, à la charge exclusive du titulaire, **reste strictement conditionnée par l'espace disponible sur le site et soumise à la validation préalable de CITIA.**
- Le titulaire dimensionne ses équipements de froid pour absorber les pics de fréquentation en période de chaleur, avec un réassort régulier des boissons fraîches. L'offre froide, le Bar et l'Espace Détente restent soumis aux conditions de rafraîchissement propres aux CTS (gaine au plafond pour le Bar, 8 modules de climatisation pour l'Espace Détente), qui ne dispensent pas de la vigilance sur la chaîne du froid. Les produits exposés à la vente sont placés en vitrine ou en enceinte réfrigérée.

Appareils de cuisson

L'usage d'appareils de cuisson est interdit sous les CTS. Les candidats doivent choisir de privilégier uniquement des offres froides.

Mobilier et équipements de vente

Les candidats doivent prévoir de fournir l'ensemble des équipements nécessaires à la vente sur place (bar, frigo libre-service, vitrines, moyens de paiement, etc.). **(voir équipements)**

Gestion des déchets et propreté des espaces mis à disposition

Le titulaire assure le débarrassage et l'évacuation de l'ensemble des déchets produits (bouteilles vide, emballages, couverts…).

Le titulaire tient les espaces investis propres durant la journée, y compris les espaces de consommation, et les remet au propre à la fin de chaque temps fort de la journée et en fin de journée.

Engagements RSO

Le titulaire a l'obligation de mettre en œuvre une démarche globale de réduction du gaspillage alimentaire, intégrant obligatoirement une procédure structurée de redistribution ou de don des denrées non consommées.
Chaque candidat devra détailler et justifier cette démarche (protocole logistique, partenariats associatifs, traçabilité) au sein de son dossier de candidature

Communication avec les clients du MIFA

L'événement présentant un caractère international, la maîtrise de la langue anglaise par les équipes du titulaire est vivement souhaitée. Au minimum, le/la chef.fe d'équipe (ou la personne en charge de la supervision présente sur site) devra être en mesure de s'exprimer et de comprendre les consignes en anglais pour interagir avec les exposants ou les équipes internationales.

L'absence de personnel anglophone parmi les personnes de permanence n'est pas une cause d'exclusion de l'offre, mais la présence de profils bilingues sera valorisée lors de l'évaluation technique.

Modalités de service et de commande

Commandes

- Les commandes sont passées directement par les participants du Mifa auprès du titulaire
- Le titulaire devra installer et utiliser des moyens de paiement adaptés et modernes (sans contact, smartphone etc.)

Service

Un service doit être assuré en continu sur les plages horaires d'ouverture des sites. Afin d'assurer un service fluide et de qualité, il est attendu des titulaires :

- D'avoir la capacité de gérer des flux importants sur de courtes périodes
- Les conflits ou mécontentements vis-à-vis de l'espace restauration venant des clients devront être gérés par le personnel encadrant de l'espace de restauration
- Les dispositifs d'information devront être accordés à la charte graphique de l'édition 2027 d'Annecy Festival (éléments fournis par CITIA) et être traduits au moins en anglais.
- Dans le cadre de certains partenariats avec CITIA, il sera demandé au titulaire de pouvoir livrer directement sur certains stands. Ces prestations seront déterminées en amont avec le titulaire pour un montant défini et seront à facturer directement à CITIA.
-

Pays à l'honneur

Le titulaire est informé que, dans le cadre du partenariat conclu avec le pays à l'honneur, la Colombie, CITIA autorisera la mise en place, au sein du CTS, d'animations gratuites de dégustation de café, proposées par le pays à l'honneur, en complément de l'offre de restauration du titulaire.

Ces animations sont organisées sous la seule responsabilité de CITIA et de son partenaire. Elles ne confèrent aucun droit au Titulaire et ne peuvent donner lieu à aucune indemnité ou réduction de redevance, ni être invoquées comme une atteinte à son activité.

Dossier de candidature

Chaque dossier de candidature doit comporter :

Tableau récapitulatif des documents contractuels, techniques, administratifs et réglementaires.

1. DOCUMENTS CONTRACTUELS

Pièce attendue	Précisions et contenu exigé	Format
Cahier des charges	Daté, signé et paraphé sur chaque page par le représentant légal.	**PDF**

2. EXPERTISE TECHNIQUE

Pièce attendue	Précisions et contenu exigé	Format
Mémoire technique détaillé	**Prestation :** description de la prestation froide et de la cuisine. **Équipements :** emprise au sol et bilan de puissance électrique. **Offre commerciale :** formules, produits, gamme de prix et origine des denrées. **Logistique :** conditionnement, chaine du froid, emballages et vaisselle utilisée, description des mesures prévues en cas de forte chaleur (capacité de froid, suivi des températures, gestion des ruptures) **Écoresponsabilité :** plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, types de contenants, gobelets et emballages, protocole de tri des déchets, approvisionnement (végétalisation de l'offre, part de produits locaux, de saison et bio visée), engagements sociaux **Moyens humains :** personnel prévu pour le service. **Visuels / Communication :** photographies et éventuels supports de communication (panneaux, menus, plaquette). **Expérience :** références professionnelles éventuelles.	**PDF**

3. ADMINISTRATIF ET JURIDIQUE

Pièce attendue	Précisions et contenu exigé	Format
Justificatif de statut juridique	Extrait KBIS de moins de 3 mois ou avis de situation SIREN/SIRET récent.	**PDF**
Identité du représentant légal	Copie lisible de la pièce d'identité (CNI ou passeport) du représentant légal.	**PDF**
Inscriptions professionnelles	Copie des inscriptions à la CCI (Chambre de Commerce) ou à la Chambre des Métiers.	**PDF**

4. HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Pièce attendue	Précisions et contenu exigé	Format
Agrément sanitaire	Agrément officiel en vigueur délivré par la DDPP.	**PDF**
Formation et contrôle sanitaire	Attestation de formation en hygiène alimentaire (HACCP) et rapport du dernier contrôle sanitaire, si déjà réalisé.	**PDF**

5. ASSURANCES ET VIGILANCE

Pièce attendue	Précisions et contenu exigé	Format
Assurance responsabilité civile professionnelle	Attestation couvrant explicitement l'activité et la période d'exploitation de l'AOT.	**PDF**
Attestation URSSAF	Attestation de vigilance en cours de validité, datant de moins de 6 mois.	**PDF**

IMPORTANT : Tout dossier ne comportant pas l'intégralité des pièces listées ci-dessus à la date de clôture de la consultation sera considéré comme irrégulier et entraînera le rejet automatique et définitif de la candidature, sans possibilité de régularisation ultérieure.

LOT 3

Installation de foodtruck et fourniture d'un service de restauration sur les sites du Mifa et du Campus Mifa

La prestation consiste en l'installation de foodtrucks sur les sites du Mifa afin de proposer une offre de restauration rapide, qualitative et à prix accessible à destination des participants du Mifa.

Lieu d'exécution et de livraison

Les lieux d'exécution correspondent aux quatre emplacements disponibles :

- 3 emplacements sur le site du Mifa situé dans le parc Charles Bosson, 74 000 Annecy ;
- 1 emplacement sur le site du Campus Mifa situé dans le Parc d'Albigny/Parking Belle Etoile, avenue d'Albigny, 74000 Annecy.

Dates et horaires

Les prestations devront avoir lieu aux dates et dans les horaires d'ouverture du Mifa, soit du mardi 15 au vendredi 18 juin 2027 entre 9h00 et 19h00, et potentiellement le lundi 14 juin (horaires à préciser).

Prestations attendues

Équipements

La prestation attendue consiste à fournir et installer les équipements suivants :

- 1 foodtruck (camion, remorque ou structure temporaire)
- Des équipements de réfrigération permettant de respecter la chaîne du froid
- Des tentes avec bâches pour protéger le matériel et pouvoir assurer un service à l'abri de la pluie et protégé du soleil
- Des supports de communication présentant l'offre sur place (roll-up, panneau…).
- **A noter** : des éléments additionnels – borne de commande, mobilier léger pour consommation sur place, objets décoratifs - peuvent être proposés

Les candidats doivent préciser la nature de leurs équipements, leurs dimensions et le bilan de puissance de leurs installations en complétant la fiche de renseignement en ANNEXE 1.

Prestations alimentaires

Les foodtrucks doivent proposer une offre de restauration rapide complète **100% végétarienne [pas de viande, poisson ou fruits de mer ; œufs et produits laitiers autorisés]**, soit :

- Une offre salée chaude et/ou froide végétarienne
- A minima 1 proposition végétalienne **[uniquement des aliments d'origine végétale (fruits, légumes, céréales, légumineuses, oléagineux)]** et 1 proposition sans gluten
- Une offre de desserts
- Une offre de boissons fraiches (eaux, jus de fruits, sodas…)

- Une offre de boissons chaudes (café, thé…)
- Options : snacks salés (exemple : frites ou autres formes de tapas) ; snacks sucrés ; offre “petit-déjeuner” ; service de bière pression ou bouteille ;
- Des produits de saison, ainsi que - le plus possible – des produits locaux et/ou issus de l’agriculture biologique ou bénéficiant d’un signe officiel de la qualité et de l’origine (Label Rouge, AOP, IGP, …) ;

Dans l’éventualité d’un service de boissons de groupe 3, il sera demandé de transmettre une attestation de licence ou d’effectuer une demande d’autorisation de distribution ou vente de boissons de groupe 3 pour une manifestation ponctuelle (formulaire transmis par la Ville d’Annecy).

Les candidats doivent détailler leur offre commerciale et l’ensemble des propositions (carte, menus, formules, boissons, tarifs) dans leur dossier de candidature. Les prix affichés doivent comprendre le service.

A noter : toute autre composition d’offre pourra être étudiée dans le cadre d’une offre complète de restauration/boissons. Il est entendu que les propositions des foodtrucks peuvent évoluer et être adaptées aux différents moments de la journée.

Important : le titulaire devra faire valider auprès de CITIA l’offre commerciale finale de l’ensemble des propositions (carte, menus, formules, boissons, tarifs).

Contenants et déchets

Dans une démarche de réduction et de valorisation des déchets, il est demandé aux candidats de préciser la nature des contenants utilisés dans leur dossier de candidature, ainsi que leur système de gestion des déchets. CITIA demande aux candidats d’utiliser de la vaisselle, des ustensiles de service et des emballages recyclables ou réutilisables**. Le plastique à usage unique doit être banni de toute prestation.** Il précisera notamment la part de contenants réemployables, recyclables ou biosourcés, ainsi que les modalités de gestion de ces contenants (consigne, collecte, nettoyage).

Huiles de cuisson

Le titulaire est responsable de la collecte et de l’élimination de ses huiles de cuisson usagées. Il est interdit de les verser dans les réseaux d’évacuation, les espaces verts ou le lac. Elles sont stockées dans des contenants fermés et étanches, puis reprises par le titulaire et confiées à un prestataire agréé, qui lui remet un justificatif de collecte à transmettre à CITIA sur demande.

Le titulaire devra, dans son mémoire technique, indiquer le type d’huile utilisé, la fréquence de renouvellement, le mode de stockage ainsi que le nom du prestataire de collecte.

Engagements RSO

Le titulaire s’engage dans une démarche active de réduction du gaspillage alimentaire. Il présente dans son mémoire technique son plan de lutte contre le gaspillage (approvisionnement, stockage, préparation, service, gestion des invendus).

Modalités techniques

Fluides

- CITIA fournira la puissance électrique nécessaire aux équipements (bilan définitif de puissance à transmettre le **2 avril 2027 au plus tard**).
- Le Mifa s'implante sur plusieurs sites et dans différentes installations temporaires de type CTS. L'accès à l'eau potable n'est pas assuré en proximité directe selon les contraintes des sites. Les candidats devront prévoir une offre cohérente au regard de cette contrainte.

Obligations au regard du personnel affecté

Le personnel affecté à la réalisation de chaque prestation doit être déclaré. Ce personnel devra posséder les qualifications et l'expérience nécessaires.

En cas d'absence ou de défection d'une personne affectée au service, les titulaires prendront toutes les dispositions afin que l'exécution de la prestation ne s'en trouve pas compromise.

Modalités de service et de commande

Commandes

- Les commandes sont passées directement par les participants du Mifa auprès des titulaires.
- Les titulaires devront installer et utiliser des moyens de paiement adaptés et modernes (sans contact, smartphone etc.).

Service

Un service doit être assuré en continu sur les plages horaires d'ouverture des sites. Afin d'assurer un service fluide et de qualité, il est attendu des titulaires :

- D'avoir la capacité de gérer des flux importants sur de courtes périodes
- De pouvoir échanger en français et a minima en anglais, le public du Mifa étant international

Demande d'autorisation

CITIA assure la coordination avec les services de la Ville d'Annecy pour recenser et transmettre les demandes d'autorisations nécessaires à la mise en place des prestations. Les titulaires devront toutefois remplir les documents réglementaires demandés par la Ville d'Annecy :

- Le formulaire Cerfa 13939*01 de déclaration préalable de vente au déballage ;
- Dans l'éventualité d'un service de boissons de groupe 3, il sera demandé de transmettre une attestation de licence ou d'effectuer une demande d'autorisation de distribution ou vente de boissons de groupe 3 pour une manifestation ponctuelle (formulaire transmis par la Ville d'Annecy).

Redevance d'occupation

CITIA met à disposition des titulaires des emplacements sur le site du parc Charles Bosson. Ces espaces appartenant à la ville d'Annecy, une redevance d'autorisation d'occupation du domaine public s'applique. Les titulaires devront s'acquitter de cette redevance auprès de la Ville d'Annecy. A titre indicatif, pour l'année

2026, la redevance était fixée à environ 37€ par jour. Le montant exact sera communiqué aux titulaires lors du lancement des demandes d'autorisation à la ville.

Dossier de candidature

Chaque dossier de candidature doit comporter :

Tableau récapitulatif des documents requis pour la constitution du dossier de candidature.

---

1. DOCUMENTS CONTRACTUELS

Pièce attendue	Précisions et contenu exigé	Format conseillé
Cahier des charges	Document daté, signé et paraphé par le candidat.	PDF
Fiche de renseignements — ANNEXE 1	Fiche de renseignements intégralement complétée.	PDF

2. EXPERTISE TECHNIQUE ET OFFRE COMMERCIALE

Pièce attendue	Précisions et contenu exigé	Format conseillé
Mémoire technique détaillé Mémoire technique détaillé	**Concept et prestation :** présentation du concept et description de la cuisine. **Offre commerciale :** formules et produits proposés, gamme de prix et tarifs par formule. **Produits et approvisionnement :** origine des denrées. **Conditionnement :** emballages et vaisselle utilisés, chaine du froid **Communication :** photographies et éventuels supports de communication (panneaux, menus, plaquette). **Moyens humains :** présentation du personnel mis en place pour les prestations. **Écoresponsabilité :** gestion des déchets et des invendus, gestion des huiles de cuisson **Expérience :** références professionnelles éventuelles.	PDF
Curriculum vitae du cuisinier ou de la cuisinière	CV présentant le parcours professionnel, les compétences et l'expérience du cuisinier ou de la cuisinière.	PDF

3. DOCUMENTS ADMINISTRATIFS ET JURIDIQUES

Pièce attendue	Précisions et contenu exigé	Format conseillé
Justificatif du statut juridique de l'entreprise	Extrait KBIS ou avis de situation SIREN/SIRET.	PDF
Pièce d'identité du représentant légal	Copie lisible de la carte nationale d'identité ou du passeport du représentant légal.	PDF
Carte de commerçant ambulant	Copie de la carte de commerçant ambulant, selon les exigences applicables au candidat.	PDF

4. HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Pièce attendue	Précisions et contenu exigé	Format conseillé
Agrément sanitaire	Copie de l'agrément sanitaire délivré par la DDPP.	PDF
Attestation de formation HACCP	Attestation de formation en hygiène alimentaire.	PDF
Rapport du dernier contrôle sanitaire	Rapport du dernier contrôle sanitaire, si un contrôle a déjà eu lieu.	PDF

5. ASSURANCES ET OBLIGATIONS SOCIALES

Pièce attendue	Précisions et contenu exigé	Format conseillé
Assurance Responsabilité Civile Professionnelle	Attestation d'assurance couvrant la période d'exploitation concernée.	PDF
Assurance du véhicule	Attestation d'assurance du véhicule utilisé dans le cadre de l'activité.	PDF
Attestation de vigilance URSSAF	Attestation de vigilance en cours de validité.	PDF

10 - Jugement des offres (critères communs à l'ensemble des lots)

Les projets seront appréciés sur une base de 100 points selon les critères et des pondérations suivants :

CRITERES ET SOUS-CRITERES	PONDERATION
1 – GAMME DE PRIX	**30**
2 – QUALITE DE L'OFFRE	**25**
2.1. Qualité de produits	10
2.2. Pertinence de la proposition par rapport au public ciblé	10
2.3. Originalité des propositions	5
3 – VALEUR TECHNIQUE	**25**
3.1. Moyens humains	5
3.2. Moyens techniques	5
3.3. Respect de la chaîne du froid	5
3.4. Modalités de réalisation de la prestation / livraison / reprise	5
3.5. Modalités de commande / paiement	5
4 – ECORESPONSABILITE	**20**
4.1 Lutte contre le gaspillage alimentaire (plan d'action, gestion des invendus, suivi des quantités)	7
4.2 Contenants, vaisselle et déchets (réduction de l'usage unique, réemploi, tri des déchets)	7
4.3 Approvisionnement (produits de saison, locaux, bio et sous signe officiel de qualité ; méthode de suivi)	6

11 – Remise des candidatures

Date limite de réception des offres : Lundi 18 janvier 2027 – 12h00

Les offres seront remises par voie électronique à l'adresse suivante : amandinechapuis@citia.org

Tous les candidats devront obligatoirement disposer d'un n° SIRET, d'une attestation d'assurance, d'un RIB, et fournir les attestations prouvant qu'ils sont en règle au regard de leurs obligations sociales et fiscales.

12 – Retrait et résiliation de l'AOT

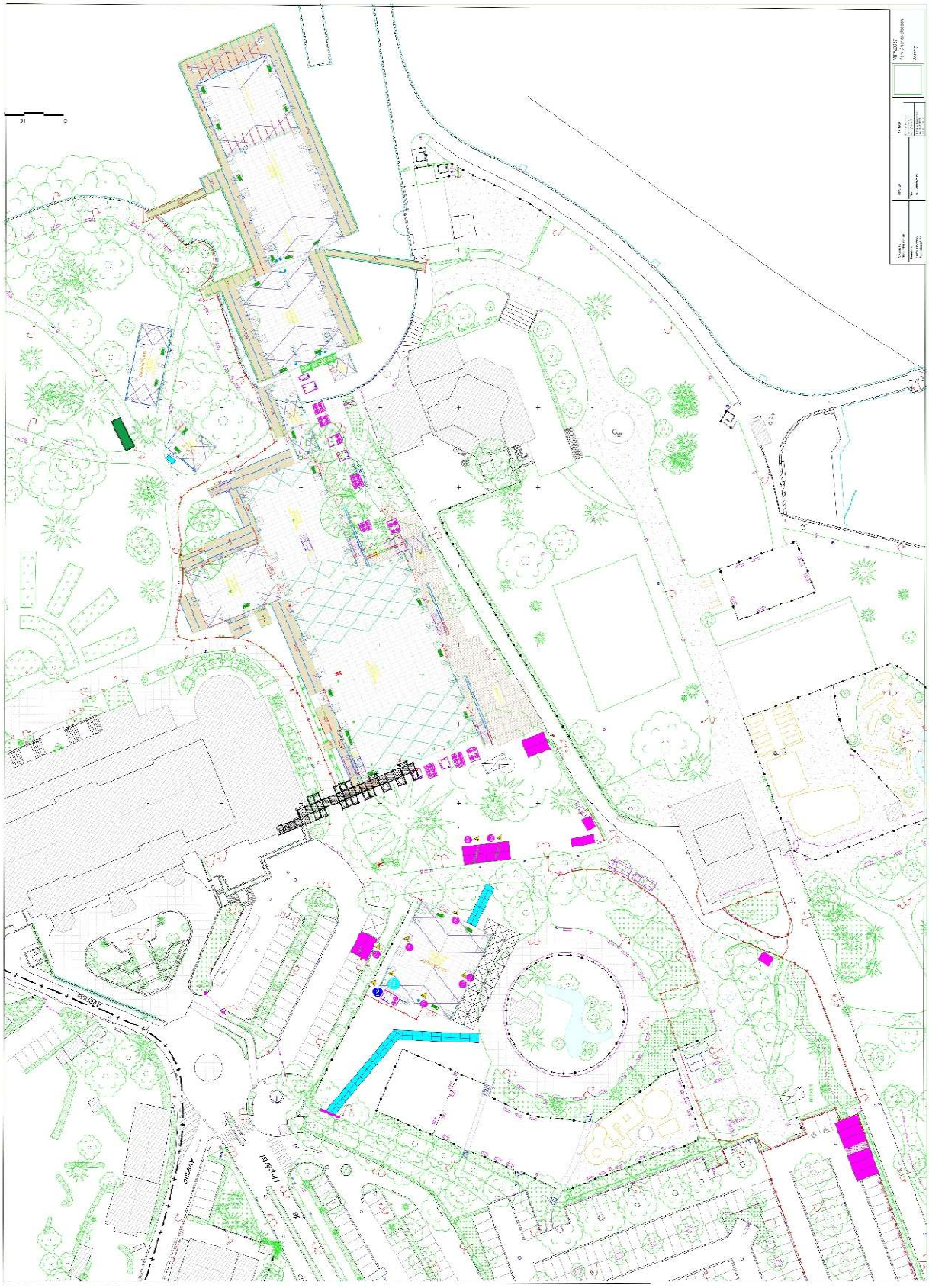
CITIA se réserve le droit de retirer ou résilier l'AOT à tout moment, sans indemnité, en cas de manquement aux obligations contractuelles, pour motif d'intérêt général ou pour des raisons de sécurité.

ANNEXE 1 – Fiche de renseignement foodtruck

à compléter et joindre au dossier de candidature pour le Lot 3

Personne morale	
Dénomination de la société	
Siège social	
Code Postal	
Ville	
N° de SIRET	
Date de création (préciser si en cours de création)	
Personne physique	
NOM Prénom	
Adresse	
Code Postal	
Ville	
Téléphone	
Mail	
Equipement	
Type de véhicule	
Immatriculation	
Assurance	
Dimensions véhicule et véhicule déployé	
Descriptions des équipements (four, plaques de cuisson électriques/gaz…)	
Si présence d'un équipement de réfrigération additionnel : type d'équipement, dimension	
Puissance totale des équipements électriques en KW	
Connecteur électrique souhaité (par défaut 32AT 6 PC16A)	
Besoin en raccordement en eau	
Huiles de cuisson : type, volume estimé, collecteur	
Contenants, couverts et gobelets utilisés	

ANNEXE 2 – Plan du site parc Charles Bosson (Mifa)



ANNEXE 3 – Plan du site Parc D'Albigny (Campus Mifa)

