



**Avis de Manifestation d'Intérêt**  
**Exploitation d'un espace communal pour une activité de restauration**  
**Expérimentation du 1<sup>er</sup> juillet au 24 août 2025**  
**Sur la Place de l'Église à Pinet**

Objet de la consultation

La commune de Saint-Martin d'Uriage met à disposition un emplacement communal sur lequel elle souhaite expérimenter l'installation d'une activité de petite restauration mobile à emporter et/ ou sur place.

La durée de l'autorisation d'occupation temporaire est fixée du 1<sup>er</sup> juillet au 24 août 2025.

La commune met à disposition un emplacement situé sur la Place de l'Église à Pinet, parcelle cadastrale AD60, afin de réaliser une activité commerciale de petite restauration (type snack) à emporter / sur place.



Montant de la redevance :

- pour les terrasses : le prix est fixé à 9€ le mètre carré (prix pour la durée de l'occupation)
- en cas de présence d'un food-truck : 8,80€ pour 4 heures ou 12€ par jour
- la consommation en électricité n'est pas comprise dans la redevance, elle sera à la charge du demandeur.
- si nécessaire : la commune met à disposition un espace de stockage, situé au rez-de-chaussée la Cure de Pinet, bâtiment adjacent à la Place. Cet espace pourra être occupé pendant toute la durée de l'activité. Il est soumis à une redevance de 100€ pour les 2 mois.

## Informations pratiques

### Délai de manifestation :

Les opérateurs économiques susceptibles d'être intéressés ont 3 semaines à compter de la publication de cet avis de publicité, soit au plus tard **le 28 mai 2025**, date limite de remise des propositions, pour se manifester auprès de la mairie. Le choix de l'opérateur interviendra **avant le 11 juin 2025**.

### Identification et coordonnées de l'autorité publique :

Personne référente à contacter : Aurélie Gaussorgues

Mairie de Saint Martin d'Uriage – 2 Place de la Mairie- 38410 Saint Martin d'Uriage.

Tel : 04 76 59 07 04 Courriel : [aurelie.gaussorgues@mairie-saintmartinduriage.fr](mailto:aurelie.gaussorgues@mairie-saintmartinduriage.fr)

### Contenu du dossier de candidature :

#### **1) Note de présentation du projet :**

- présentation des produits et prestations proposés (détailler tous les produits proposés : menu du jour, formules...),
- qualité des produits et des équipements (provenance des produits, emballages recyclables / utilisation de produits recyclés),
- description du mobilier envisagé (tables, chaises, parasols, matériel de cuisine, panneau porte menu...),
- caractéristiques techniques (préciser les besoins en réseaux / stockage, l'utilisation d'un groupe électrogène pour garantir une autonomie électrique),
- moyens de paiement proposés,
- jours de présence et horaires proposés

**2) Un extrait Kbis** ou équivalent de moins de trois mois

**3) Pièce d'identité** du représentant légal de l'entreprise en cours de validité (CNI ou passeport)

**4) Une attestation d'assurance responsabilité professionnelle** en cours de validité

**5) Photos** du véhicule, des installations, des équipements

**6) Carte grise** du véhicule utilisé

**7) Un RIB**

Avant de démarrer son activité, le candidat sélectionné devra fournir

**Une attestation délivrée par l'administration compétente prouvant qu'il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales** pour l'année écoulée

### Critères de sélection des offres :

#### **- La qualité et la provenance des produits (60 points)**

L'utilisation de produits frais, de produits peu transformés et issus d'un mode de production respectueux de l'environnement (AB ou raisonné), le respect de la saisonnalité (40 points), la créativité et la diversité de la gamme des produits proposés (20 points)

#### **- L'adéquation de l'offre avec la clientèle (30 points)**

La présence sur site en termes de jours et la pertinence des horaires (10 points), la gamme de prix pratiqués (10 points), la diversité des moyens de paiement proposés (CB, tickets restaurant papier ou dématérialisés) (10 points)

#### **- L'impact environnemental des emballages et contenants (10 points)**

Les choix proposés par le prestataire pour la réduction de l'impact environnemental des emballages pour la vente à emporter et des contenants utilisés pour la cuisine sur place (emballages éco-conçus, recyclables, réutilisables, consignes) (10 points)