

FICHE PRÉSENTATION PROJET D'EXPLOITATION

Cette fiche doit **obligatoirement** être complétée par le candidat afin de présenter son projet d'exploitation. Les informations fournies permettront à la Ville d'évaluer les candidatures au regard des critères de sélection mentionnés dans le dossier d'appel à candidatures.

PRÉSENTATION DU CANDIDAT

NOM DU REPRÉSENTANT LÉGAL	
PRÉNOM DU REPRÉSENTANT LÉGAL	
ENTREPRISE	
NUMÉRO SIRET	
STATUT JURIDIQUE	
ADRESSE POSTALE	
TÉLÉPHONE	
ADRESSE MAIL	

- Curriculum vitae accompagné des diplômes de l'exploitant, de ses associés et employés engagés sur le projet (**PIÈCES À JOINDRE**)
- Expériences ou références du candidat dans la restauration ou la vente alimentaire (**À DÉTAILLER**)

PRÉSENTATION DU PROJET D'EXPLOITATION

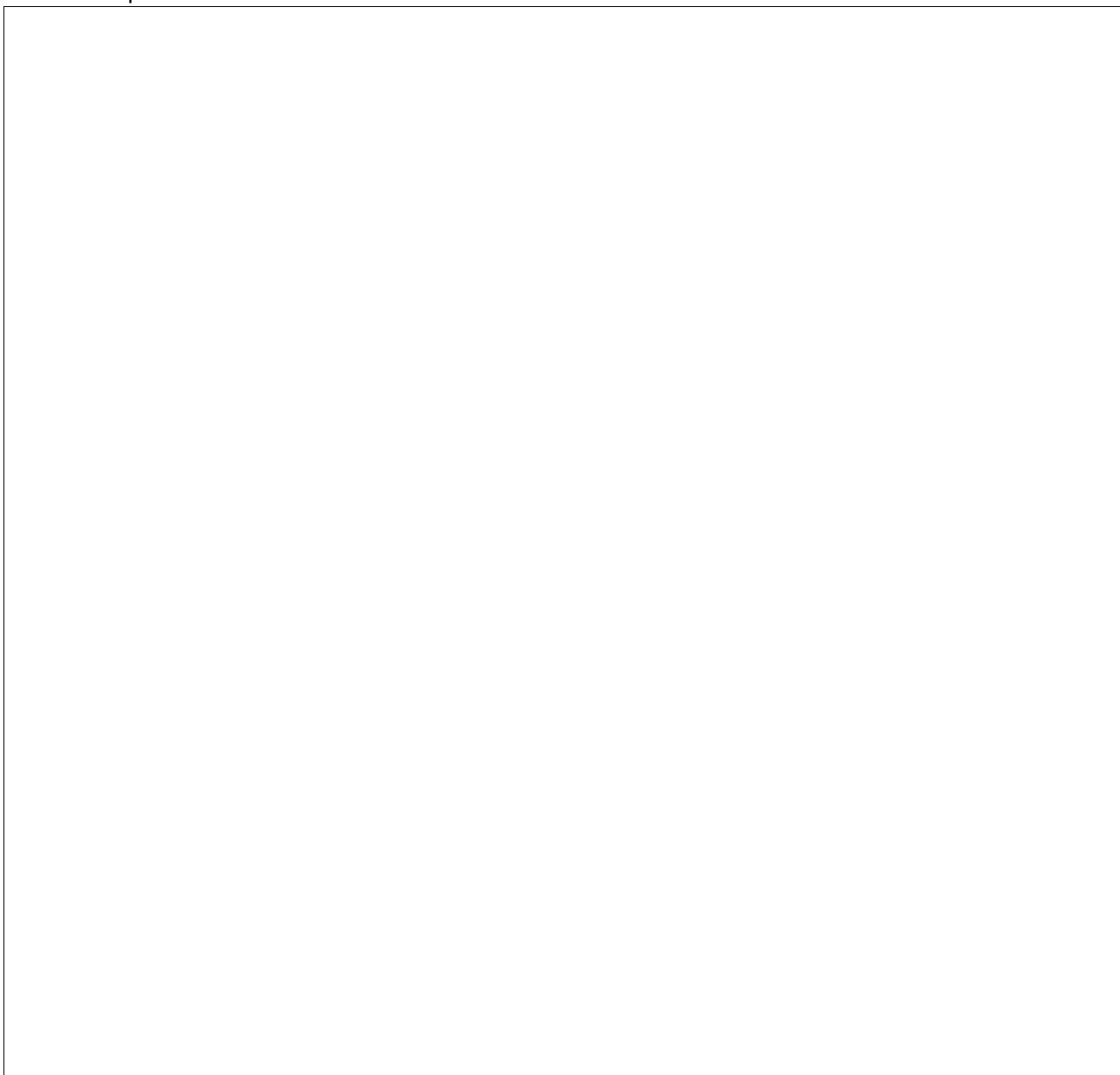
- **Carte des produits proposés et origine des produits (À DÉTAILLER)**

Critère : qualité et diversité de l'offre – 30 points

Le candidat présente la carte des produits qu'il envisage de proposer, en précisant la nature des produits (salés, sucrés, boissons, etc), ainsi que leur origine lorsque celle-ci est identifiable.

Une attention particulière sera portée à :

- la qualité des produits proposés, notamment au regard de leur mode de préparation, de leur fraîcheur, de l'utilisation éventuelle de produits bruts ou peu transformés
- la diversité de l'offre, le candidat devant être en mesure de proposer une offre de snacking variée et adaptée à la fréquentation du centre aquatique
- l'adaptation de l'offre à différents publics, notamment par la prise en compte de certaines attentes alimentaires ou contraintes (allergènes, régimes alimentaires, etc)
- la valorisation éventuelle de produits issus de circuits courts ou de productions locales, lorsque cela est possible



- **Tarifs envisagés, formules ou menus proposés (À DÉTAILLER)**

Critère : accessibilité des prix – 30 points

Le candidat précisera les tarifs TTC envisagés pour les produits de référence suivants ou équivalents afin de permettre la comparaison des offres.

Il indiquera également, le cas échéant, les formules ou menus proposés, en précisant leur composition et leurs prix TTC.

Il fournira également la carte complète des produits proposés, accompagnée de l'ensemble des tarifs TTC pratiqués. **Les prix indiqués dans la candidature auront valeur contractuelle et constitueront les tarifs de référence applicables au démarrage de l'exploitation. Toute modification ultérieure devra faire l'objet d'une autorisation préalable de la Ville.**

Une attention particulière sera portée à l'accessibilité du prix, au regard du public familial fréquentant le centre aquatique.

Produits		Prix TTC envisagé
Bouteille d'eau plate 50 cl		
Soda 33 cl		
Jus de fruit 33 cl		
Café expresso		
Salade composée (base crudités + une garniture protéinée)		
Panini – 2 garnitures (type poulet fromage ou équivalent)		
Sandwich froid - 2 garnitures (type thon crudité ou équivalent)		
Portion de frites – 1 personne		
Paquet de chips individuel (30g environ)		
Compote individuelle (90g environ)		
Gâteau type cupcake ou équivalent		
Glace individuelle – pot 2 boules		
Menu	Composition	Prix TTC envisagé
Menu snack		
Menu enfant		
Formule goûter		
JOINDRE LA CARTE COMPLÈTE AVEC LES PRIX TTC PRATIQUÉS		

- **Organisation et viabilité du projet (À DÉTAILLER)**

Critère : modèle économique - viabilité/fiabilité du business plan sur 2 ans – 30 points

Le candidat décrira l'organisation envisagée pour l'exploitation de l'activité, notamment :

- l'organisation du service et le nombre de personnes mobilisées
- les modalités d'approvisionnement et de livraison des produits
- les horaires de présence envisagés (hors horaires de vente)
- les éléments permettant d'apprécier la viabilité économique du projet sur 2 saisons estivales (estimation du chiffre d'affaire saisonnier, principaux postes de dépenses...)

- **Démarche environnementale (À DÉTAILLER)**

Critère : Respect et mise en œuvre d'une démarche environnementale durable – appréciation d'une démarche éco responsable dans la gestion de l'activité et les déchets – pondération 10 points

Le candidat précisera les actions qu'il envisage de mettre en œuvre dans le cadre d'une démarche environnementale, notamment :

- les actions de réduction des emballages
- la gestion et le tri des déchets
- la valorisation des biodéchets et la gestion des huiles alimentaires
- le recours, le cas échéant, à des filières de traitement adaptées.

- **Équipements et matériels utilisés (À DÉTAILLER)**

Le candidat précisera les équipements et matériels qu'il prévoit d'utiliser dans le cadre de l'exploitation du snack.

Il indiquera notamment :

- les équipements qu'il envisage d'utiliser parmi ceux mis à disposition par la Ville
- les équipements ou matériels complémentaires personnels qu'il souhaite installer pour les besoins de son activité
- les caractéristiques principales de ces équipements (type d'équipement, puissance électrique le cas échéant, dimensions approximatives...)

Les candidats préciseront également si ces équipements nécessitent des aménagements particuliers ou des raccordements spécifiques.

Tout équipement complémentaire fera l'objet d'une validation préalable par la Ville.

Ces informations permettront à la Ville de vérifier la compatibilité des équipements envisagés avec les installations existantes et les contraintes techniques du site.

Date :

Signature du candidat :