**PROJET D’EXPLOITATION DU LIEU D’ACCUEIL ET DE RESTAURATION DU FORT DE PETITE-SYNTHE, « LA MERIDIENNE »**

**CADRE DE REPONSE**

**----------------------**

|  |  |
| --- | --- |
| **Raison sociale du candidat** |  |
| **Dénomination de l’établissement*****(Attention : la dénomination « la Méridienne » du bâtiment et de son exploitation est obligatoire et ne pourra donc être modifiée)*** |  |
| **Nom et coordonnées de la personne habilitée à fournir toute précision concernant l’offre présentée** | M.Tél :e-mail :  |

**1 – Capacités techniques et financières du candidat**

* 1. – Votre entreprise exploite-t-elle, ou a-t-elle exploité, un ou des établissements similaires à celui dont il est question ?

[ ] Oui, il s’agit du ou des établissements suivants :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nom de l’établissement | Ville | Date d’exploitation |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

[ ] Non

1.2 – Combien et quels personnels seront chargés de l’exploitation de la Méridienne?

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Nom | Fonction | Expérience dans le domaine | Formation / habilitations dans le domaine | Temps de travail hebdomadaire projeté |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1.3 – De quels moyens logistiques et matériels disposez-vous pour l’exploitation de la Méridienne ?

Moyens logistiques : (à lister)

Moyens matériels : (cocher les éléments en présence)

☐Four

☐Grille-pain / Toaster

☐Lave-vaisselle

☐ Blenders industriels

☐Machine à café professionnelle

☐Percolateur

☐Moulin à café industriel

☐Presse-agrumes automatique

☐Réfrigérateurs

☐Congélateurs

☐ Autres (à détailler)………………………………………

1. **– Qualité de la restauration**
	1. – Diversité et originalité des produits proposés à la vente

Citez des exemples de produits que vous envisagez de proposer à la vente :

* Plats chauds : ………………………………………………………………………………………
* Plats froids : …………………………………………………………………………………………..
* Produits sucrés : ……………………………………………………………………………………
* Boissons froides : …………………………………………………………………………………..
* Boissons chaudes : ………………………………………………………………………………….
* Produits servis pour la collation en-dehors des repas : ……………………………

Proposez-vous une alternative végétarienne ?

[ ] Oui, exemples …………………………………………………………………………………………………..

[ ] Non

* 1. – Renouvellement de la carte

Vous vous engagez à renouveler votre carte selon la périodicité suivante :

[ ] Tous les …… jours

[ ] Tous les ….. mois

☐ Autre, précisez........................................................................................................

A chaque renouvellement, indiquez ci-dessous les produits qui feront l’objet d’un renouvellement (ex : plat du jour) :

…………………………………………………………………………………………………………………………………..

* 1. – Qualité de l’approvisionnement

Vous vous engagez à vous approvisionner auprès des fournisseurs locaux suivants (ne citer dans le tableau suivant que les fournisseurs dont le lieu de production, de fabrication ou à défaut dont le siège social se situent dans les Hauts-de-France :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Fournisseur | Ville | Nature des produits | Bio (répondre par oui ou non) | Approvisionnement direct en circuit court (répondre par oui ou non) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**3 – Conditions d’exploitation**

3.1 – Vos prévisions commerciales

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre moyen de repas (menus-formules) servis par jour d’ouverture |  |
| Prix de vente moyen d’un repas (menus-formules |  |
| Nombre moyen de collations servies par jour |  |
| Prix de vente moyen d’une collation |  |
| Nombre de salariés à temps plein |  |
| Nombre de salariés à temps partiel |  |

3.2 – Vos horaires d’ouverture

Hors des horaires d’ouverture imposés au cahier des charges, envisagez-vous un élargissement mineur des horaires d’ouverture ? voire même des ouvertures exceptionnelles (ex : soirées) ?

[ ] Oui, précisez ………………………………………………………………..

[ ] Non

Sur quelle plage horaire vous engagez-vous à servir des plats chauds ? ………………………………..

3.3 – Votre exploitation et le développement durable

Afin de préserver l’environnement, vous vous engagez à mettre en œuvre les actions suivantes :

[ ] Dans le domaine du transport des denrées, précisez ………………………………………………….

[ ] Dans le domaine des emballages et de la vaisselle, précisez ……………………………………………

[ ] Dans le domaine de la consommation d’énergie, précisez ………………………………………………….

[ ] Dans d’autres domaines, précisez ………………………………………………….

Afin de favoriser l’insertion de personnes éloignées de l’emploi (personnes handicapées, demandeurs d’emploi) ou de jeunes (apprentissage…), vous vous engagez à :

[ ] Acheter des denrées produites par ces personnes ou avec leur concours, précisez ……………………………………………………………………………………………………………..

[ ] Leur confier le transport ou la manutention, précisez ……………………………………………………………………………………………………………..

[ ] Leur confier la confection des repas, précisez ……………………………………………………………………………………………………………..

[ ] Leur confier le service des repas, précisez ……………………………………………………………………………………………………………..

[ ] Leur confier l’entretien des locaux, précisez ……………………………………………………………………………………………………………..

3.4 – Votre stratégie commerciale

Ciblez-vous un ou des segments de clientèle particuliers ?

[ ] Oui, précisez ……………………………………………………………………………………………………………..

[ ] Non

Prévoyez-vous une décoration, des animations, une communication (matérielle ou numérique) afin de générer du trafic ?

[ ] Oui, précisez ………………………………………………………………………………………………….

[ ] Non

Disposez-vous ou prévoyez-vous l’installation d’un système de caméras de surveillance ?

☐Oui, précisez ………………………………………………………………………………………………….

☐Non

3.5 – Vos propositions éventuelles d’amendements au projet de contrat de location

**4– Conditions tarifaires**

Au-delà de la redevance fixe mensuelle hors provisions sur charges de 1000 €, vous vous engagez à verser à la Ville de Dunkerque … % du chiffre d’affaires réalisé (à titre d’information, la valeur estimée par la Ville est de 10% du CA).