**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).