

QUESTIONNAIRE PROJET (REpondre sous format de dossier de présentation)

**APPEL A CONCURRENCE EN VUE DE L'ATTRIBUTION D'UNE AUTORISATION D'OCCUPATION DU
DOMAINE PUBLIC COMMUNAL POUR DES ACTIVITÉS COMMERCIALES ET TOURISTIQUES :**

***PETITE RESTAURATION, VALORISATION DES SAVOIR-FAIRE ARTISANAUX ET DU PATRIMOINE
ARTISTIQUE ET CULTUREL DE LA REUNION***

Emplacement : Marché couvert

• **LE DEMANDEUR**

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél :

Courriel :

Le cas échéant, pour l'entreprise :

Nom :

Date de création :OU **en cours de création**

N° SIRET (si entreprise créée)

Raison sociale :

I - VALEUR TECHNIQUE : 50 %

a) Moyens techniques

- ✓ De quels moyens techniques disposez-vous pour effectuer les prestations (véhicule, matériel, équipements, ...). Décrivez-les (année, dimensions, caractéristiques techniques, mobilier éventuel...)
- ✓ Comment assurez-vous l'entretien régulier de l'emplacement qui sera mis à votre disposition ?
- ✓ Pour les emplacements dont l'objet est la vente de denrées alimentaires : Comment assurez-vous le respect des normes d'hygiène dans le cadre de votre activité ?
- ✓ Comment assurez-vous le respect des normes de sécurité dans le cadre de votre activité (stationnement des véhicules, protection des clients...)
- ✓ Avez-vous un lieu spécifique, dédié au stockage des marchandises ? Si oui, où ?
- ✓ Détaillez les modalités de gestion des déchets issus de votre activité et de votre clientèle (stockage, tri...)

Pour les emplacements dont l'objet est la vente de denrées alimentaires : le candidat indiquera également comment seront gérées ses huiles et si il possède un contrat de collecte ?
- ✓ Quels moyens seront mis en place pour limiter la consommation de plastique et favoriser les matériaux durables ?

b) Qualité et diversité des produits et services proposés

- ✓ (Pour les emplacements dont l'objet est la vente de denrées alimentaires) : quels seront les produits proposés et leur provenance, quels sont vos fournisseurs et leur origine ?
- ✓ Si produits locaux, préciser le pourcentage par rapport à la totalité des produits mis à la vente, fourchette de tarif, provenance ?
- ✓ Apportez-vous une transformation aux produits alimentaires proposés à la vente ? Si oui, laquelle ?
- ✓ Où transformez-vous les produits mis à la vente ?
- ✓ Utilisez-vous des produits frais ou surgelés ?
- ✓ Pensez-vous proposer d'autres services à la clientèle ? Si oui lesquels ?
- ✓ Description de l'origine des produits

c) Modes de paiement proposés à la clientèle ? (barrer les mentions inutiles)

- Espèce / Chèque / CB / Chèque déjeuner

II – QUALITÉ ESTHÉTIQUE ET INTÉGRATION DANS LE SITE / Présentation de l'installation (photos à joindre): 40 %

Il est indiqué ici qu'une grande importance sera accordée à la qualité esthétique de la structure, aux équipements annexes ainsi qu'à l'harmonie dans l'environnement du site eu égard à la qualité des paysages.

- ✓ Avez-vous un camion, une remorque, un chapiteau ou un stand? Décrivez le visuel de votre véhicule ou structure).
- ✓ Détaillé et décrire les équipements, matériaux utilisés, couleurs, mobilier éventuel, équipements annexes indispensables à l'activité...
- ✓ Illustration du projet et insertion dans le site (fournir un plan, visuel, photographies...)
- ✓ Actions de communication envisagées (logo, ou noms sur du mobilier, stickers, communication externe...)
- ✓ Quelle communication est mise en place ? (réseaux sociaux, flyer, site internet propre, etc.)

III. REDEVANCE D'OCCUPATION : 10 %

- ✓ **Proposition financière du candidat** (en € par mois) ne pouvant être inférieure au seuil fixé pour l'activité concernée.