



Service Juridique
330 Avenue de la Plaine
06250 MOUGINS

Mise en concurrence pour l'occupation du domaine public, avec droits exclusifs, en vue de l'exploitation d'une activité de restauration-buvette au Complexe sportif Roger DUHALDE, 1735 Chemin Notre Dame de Vie à Mougins (06250)

FORMULAIRE D'OFFRE

Joindre à ce formulaire :

- l'état n°1 listant les différents ingrédients utilisés ;
- l'état n°2 listant les produits proposés à la clientèle ;
- l'état n°3 définissant l'amplitude horaire de l'ouverture au public ;
- l'état n°4 listant les expériences et le savoir-faire du candidat en matière de restauration

Date limite de réception des offres : le 11 avril 2023 à 12h00

INFORMATIONS SUR LE CANDIDAT

Nom, Prénom :

Adresse :

.....

Ville :

Agissant

(1) - en nom propre

(1) -en qualité de représentant d'une société (nom de la société et adresse du siège Social) :

.....

.....

(1) rayer la mention inutile

Téléphone :

Adresse mail :

1^{er} élément du critère pondéré :

Montant de la redevance fixe annuelle proposé par le candidat (le plancher est fixé à 12 000 €).

Ce critère sera examiné à concurrence de 60 % dans le cadre du jugement des offres.

Proposition de montant de la part fixe de la redevance annuelle (à partir du plancher fixé à 12 000 €) :

En chiffres.....

En lettres.....

2^{ème} élément du critère pondéré :

Valeur technique.

Cet élément du critère pondéré sera examiné à concurrence de 40% dans le cadre du jugement des offres.

Il est composé de trois sous critères :

1^{er} sous critère : Qualité et diversité des produits proposés aux usagers (frais, bio, labellisés), pour valeur 10 %.

Le candidat complètera l'état n°1 « QUALITE » listant tous les ingrédients frais, biologiques et labellisés utilisés pour la confection des plats et préparations, ainsi que leur provenance (identité du fournisseur).

Le candidat complètera l'état n°2 « DIVERSITE » listant tous les produits différents qu'il s'engage à proposer à sa clientèle dans chaque catégorie ci-dessous, donnée à titre indicatif. Il indiquera leur prix de vente.

- boissons chaudes
- boissons froides
- salades

- plats salés (entrée, plat principal...)
- desserts

En cas d'état manquant, la note 0 sera attribuée.

2^{ème} sous critère : Amplitude horaire de l'ouverture au public du restaurant-buvette, pour valeur 10%.

Le candidat devra préciser l'amplitude horaire de l'ouverture au public qu'il envisage de réaliser.

En cas d'état manquant, la note 0 sera attribuée.

3^{ème} sous critère : Expérience et savoir-faire du candidat, pour valeur 20 %.

Le candidat complètera l'état n°3 « EXPERIENCE ET SAVOIR FAIRE » mentionnant son expérience en matière de restauration et de buvette ainsi que le type de restauration qu'il exploite habituellement.

En cas d'état manquant, la note 0 sera attribuée.

Date :

Signature (et cachet éventuel) du candidat :

ETAT N°1 : QUALITE DES PRODUITS PROPOSES AUX USAGERS

Le candidat listera ci-dessous les ingrédients frais, biologiques et labellisés utilisés pour la confection des plats et préparations, ainsi que leur provenance (identité du fournisseur).

Un ingrédient par case. Aucun autre document, brochure, catalogue, etc. ne sera pris en compte.

NOM DU CANDIDAT :

	Ingrédients frais, biologiques et labellisé utilisés pour la confection des plats et préparations	Provenance des ingrédients (Identité du fournisseur)
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
...		

Feuille à reproduire si nécessaire.

ETAT N°2 : DIVERSITE DES PRODUITS PROPOSES AUX USAGERS

Le candidat précisera dans le tableau ci-après, les différents produits qu'il s'engage à proposer à sa clientèle dans chaque catégorie ci-dessous, donnée à titre indicatif. Il indiquera leur prix de vente.

Merci de bien vouloir dresser ci-dessous la liste des différents produits proposés (un produit par case) et de mentionner à titre indicatif le prix de vente. Seule cette liste sera prise en compte dans l'attribution de la note.

Aucun autre document, brochure, catalogue, etc. ne sera pris en compte.

	Liste de tous les produits proposés (boissons chaudes, boissons froides, salades, plats salés, desserts)	PRIX
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
...		

Feuille à reproduire si nécessaire.

ETAT N°3 : AMPLITUDE HORAIRE D'OUVERTURE AU PUBLIC

Le candidat devra préciser l'amplitude horaire de l'ouverture au public qu'il envisage de réaliser.

En cas d'état manquant, la note 0 sera attribuée.

ETAT N°4 : EXPERIENCE ET SAVOIR FAIRE DU CANDIDAT

Le candidat précisera dans le tableau ci-après ses différentes expériences en matière de restauration et de son savoir-faire.

Aucun autre document, brochure, catalogue, etc. ne sera pris en compte.

<u>EXPERIENCE DU CANDIDAT</u> <i>(précisez les établissements exploités ou dans lequel vous étiez employés ainsi que le temps passé)</i>	<u>SAVOIR FAIRE</u> <i>(Indiquez les types de restaurations que vous avez l'habitude d'exploiter : rapide, traditionnelle, cuisine du monde...)</i>