

Grille de notation AMI « emplacement de restauration rapide »

Critères	Pondération
<u>Critère 1. Qualité et cohérence de l'installation</u>	30%
<u>Critère 2. Produits proposés</u>	20%
<u>Critère 3. Expériences et références</u>	10%
<u>Critère 4. Proposition financière</u>	40%

Détails des critères :

Qualité et cohérence de l'installation :

Une adaptation physique et visuelle dans l'environnement sera appréciée afin de laisser au mieux l'espace à la circulation des usagers et ne pas dénoter fortement à l'ambiance du site. Une présence quotidienne n'est pas souhaitée, il s'agira de choisir une fréquence adaptée au secteur, à ses commerces et aux besoins des riverains.

Une installation de qualité est exigée pour la structure et les équipements. Les véhicules ou remorques aménagées et autonomes sont privilégiés.

Pourront être analysés et valorisés en ce sens, la mise en place d'un système de récupération et de recyclage des déchets, l'utilisation de contenants recyclables, la vignette crit'air du véhicule, la gestion de l'eau, de l'électricité et du risque des nuisances (sonores, olfactives etc).

Produits proposés au public :

L'offre doit être composée de plats cuisinés, à emporter.

L'origine, la traçabilité, la qualité et la labellisation des ingrédients peuvent être prises en compte.

Aucun produit non alimentaire n'est autorisé à la vente.

Des contenants réutilisables ou recyclables sont à privilégier.

L'offre doit être adaptée au secteur et compléter celle des commerces environnant plutôt que de les concurrencer. Certaines activités trop proches des commerces environnants pourront ainsi se voir être refusées.

Des plats élaborés et sains seront valorisés.

Expériences et références :

Les candidats en mesure de présenter une expérience certaine dans le domaine de la restauration verront leur offre valorisée. Les candidats pouvant présenter des références ou qualifications particulières verront également leur offre valorisée.

Proposition financière :

Vous devez proposer une redevance annuelle que vous vous engagez à honorer durant la durée du contrat.

La redevance minimale est indiquée au sein du règlement de consultation. Celle-ci équivaut à une note de 0.

La redevance la plus haute obtiendra la note maximale, les autres seront notées au prorata.

Exemple de calcul de redevance annuelle :

Un candidat souhaite proposer une installation de 12m² dans une zone B (5,95€/m²), avec une présence de 3 jours par semaine sur l'année.

La redevance minimale s'élève à : $12\text{m}^2 \times 5,95 \text{ €} \times 3\text{jours} \times 12 \text{ mois} = 2570,40 \text{ €}$

Le candidat doit donc proposer une redevance minimale de 2570,40 € au minimum pour que son offre soit recevable. Une proposition supérieure étant susceptible de valoriser l'offre, celui-ci peut stratégiquement proposer une redevance plus élevée.

Un dossier de présentation complet et précis permettra une meilleure évaluation de l'offre.

Les éventuels compléments fournis après la date de publication ne pourront être pris en compte pour l'évaluation de l'offre.