Fiche de renseignement et grille de notation AMI « emplacement de restauration rencontres RCSA »

Structure	
caractéristiques techniques (dimensions, poids)	
visuel	*Visuel à joindre*
type de délimitation de l'emplacement	
Équipement	
liste des équipements nécessaires à l'activité avec les spécificités techniques (consommation électrique, niveau sonore…)	
Produits mis en vente	
types de produits mis en vente	
information sur leur provenance	
éventuelle transformation (artisanale ou industrielle)	
labellisation éventuelle	
Expériences et motivations	
formations	
parcours professionnel de la ou des personnes présentes pour la cuisine	
historique de l'entreprise	
Redevance	
Montant de la redevance proposé pour l'occupation du domaine public	

Toute autre information nous permettant d'évaluer la qualité de l'offre peut être envoyé en pièce jointe.

Critères	Pondération
Critère 1. Qualité et cohérence de l'installation	**20%**
Critère 2. Produits proposés	**20%**
Critère 3. Expérience et références	**20%**
Critère 4. Proposition financière	**40%**

Détails des critères :

Qualité et cohérence du stand :
*Une adaptation dans l'environnement sera appréciée afin de laisser au mieux l'espace à la circulation des usagers ainsi que leur sécurité.
*Qualité technique et visuelle :
Une installation de qualité est exigée.
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.

Produits proposés au public :
L'offre doit être simple, réduite et permettre un service rapide.
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.

Expérience 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.

Montant de la redevance annuelle :
Vous devez proposer une redevance annuelle que vous vous engagerez 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.