

Grille de notation AMI « emplacement de restauration Meinau »

Critères	Pondération
<u>Critère 1. Sécurité de l'installation</u>	20%
<u>Critère 2. Qualité des équipements</u>	15%
<u>Critère 3. Produits proposés</u>	15%
<u>Critère 4. Expérience et références</u>	10%
<u>Critère 5. Proposition financière</u>	40%

Détails des critères :

Sécurité :

Une adaptation dans l'environnement sera appréciée afin de laisser au mieux l'espace à la circulation et à l'attente des usagers ainsi que leur sécurité.

La capacité de la structure à libérer rapidement l'espace public ou à se fermer facilement (véhicules, remorques) et à ne présenter aucun objet préhensile pour le public représente un avantage.

L'organisation générale de l'activité peut être prise en compte.

Qualité des équipements :

Les mesures d'hygiène renforcées et de gestions des déchets (pour l'exploitant et pour les clients) seront valorisés.

Les appareils de cuissons, de conservations mais aussi la structure elle-même doivent être de qualité et le plus respectueux possible de l'environnement.

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.

Des tarifs accessibles et des moyens de paiements diversifiés (CB, mobile) sont un plus.

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.