

**APPEL A CANDIDATURES RESTAURATION DE PLEIN AIR**  
**ABBAYE DE BONNEFONT / SAISON 2025**  
**FICHE DE PRÉSENTATION**

*Il est demandé au candidat de répondre précisément aux questions listées ci- dessous, directement sur le document.*

<b>NOM DE L'ETABLISSEMENT :</b>
<b>ADRESSE SIEGE SOCIAL :</b>
<b>NOM DU DIRIGEANT :</b>
<b>TEL :</b>
<b>E-MAIL :</b>
<b>SITE INTERNET / RESEAUX SOCIAUX :</b>

**1 – DISPONIBILITÉS (cochez la ou les cases)**

Date	Créneau horaire	Évènement	Candidature
Jeudi 17 juillet 2025	soir	Les Jeudis de Bonnefont	
Jeudi 24 juillet 2025	soir	Les Jeudis de Bonnefont	
Jeudi 31 juillet 2025	soir	Les Jeudis de Bonnefont	
Jeudi 7 août 2025	soir	Les Jeudis de Bonnefont	
Jeudi 14 août 2025	soir	Les Jeudis de Bonnefont	
Dimanche 28 septembre 2025	midi	Fête d'automne	

**2 – REDEVANCE CHOISIE**

*L'occupation temporaire est consentie moyennant le paiement d'une redevance forfaitaire calculée comme suit, pour l'ensemble des dates retenues (cocher la formule retenue) :*

<u>Tarif 1</u> : emplacement de 5 m2 sans branchement électrique	24 € TTC	
<u>Tarif 2</u> : emplacement de 5 m2 avec branchement électrique (Monophasé - 16 ampères)	30 € TTC	

**3 – PRÉSENTATION**

*Le candidat décrit dans cette rubrique en quelques phrases le concept de son activité, ses valeurs, ses engagements. Des photos du point de restauration seront jointes au dossier de candidature.*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**4 – DESCRIPTION DE LA CUISINE PROPOSÉE**

---

*Le candidat décrit dans cette rubrique le type de cuisine qu’il sert. Il sera apprécié de joindre à ce document le menu/la carte, ou en cas de menu évolutif, des exemples de menus proposés, ainsi que des photos des plats proposés.*

.....

.....

.....

.....

Proposez-vous des plats végétariens ?  Oui  Non

Proposez-vous des plats végans ?  Oui  Non

Proposez-vous des plats sans-gluten ?  Oui  Non

**5 – QUALITÉ DES PRODUITS ET MÉTHODOLOGIE D’APPROVISIONNEMENT**

---

Exigences de qualité des produits <i>(origine, label, SIQO...)</i>	
Périmètre géographique d’approvisionnement	<i>..... km autour du siège du candidat</i>
Fournisseurs des principaux produits cuisinés <i>(légumes, viandes, fromages ...)</i>	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
Utilisation de produits bio <i>(lister les produits concernés)</i>	<input type="radio"/> <input type="radio"/>

	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>
--	---

## 6 – EMBALLAGES, GESTION DES DÉCHETS, ECORESPONSABILITÉ

*Le candidat peut joindre une photo et une fiche technique des contenants, couverts et sacs (Pas d'obligation). Ces informations sont utiles pour valoriser l'implication du candidat dans le développement durable auprès des agents publics.*

Matière des contenants, couverts et sacs (plastique biosourcé, cartons, verre ...) et conception (matière recyclée, non recyclé, réutilisable, consigné...)	<input type="radio"/> Contenants : <input type="radio"/> Couverts : <input type="radio"/> Sacs :
Fournisseur/marque des emballages	
Autres mécanismes mis en place par le candidat pour réduire et valoriser ses déchets (à détailler par le candidat) ou qui participe d'une action écoresponsable	

## 7 – TARIFS ET MOYENS DE PAIEMENT

Prix moyen d'une formule (plat + dessert) <b><i>Le Bar de l'abbaye se réserve l'exclusivité de la vente des boissons</i></b>	
Prix moyen plat seul	
Moyens de paiement acceptés	

## 8 – LE « PETIT PLUS » DE VOTRE CONCEPT

*Le candidat indiquera les éléments qu'ils souhaitent valoriser concernant son activité et sa spécificité.*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## 9 – LISTE DES PIÈCES A FOURNIR

- Logo\* : ce logo pourra être utilisé sur les supports de communication de la programmation de l'Abbaye de Bonnefont.
- Copie des inscriptions au répertoire des métiers, au registre du commerce et des sociétés (Kbis...)\*
- Copie de la carte de commerçant sédentaire\*
- Attestation de formation en hygiène alimentaire (HACCP) ou, le cas échéant, d'un diplôme de cuisinier délivré par le Ministère du Travail\*
- Dernier contrôle d'hygiène en date (si possible)
- Copie de la carte grise et attestation de contrôle du véhicule le cas échéant\*
- Récépissé de déclaration d'ouverture, de mutation, de translation d'un restaurant ou d'un débit de boissons à consommer sur place ou à emporter\*
- Copie de l'attestation d'assurance couvrant la responsabilité civile professionnelle liée à l'activité et en cours de validité\*

Tout document relatif aux références professionnelles :

- Plaquette
- Photos (stand, plats...)\*
- Plan du camion
- Menu et Tarifs\*
- CV, Formations, Diplômes...

*\*pièces à fournir obligatoires*