

Dossier individuel de candidature

Présentation du projet
Identité du candidat
Savoir-faire professionnel
Note explicative du projet
Note budgétaire du projet d'exploitation
Éléments administratifs

HALLE
DES SŒURS BLANCHES

Présentation du projet

Née de la volonté de mettre à la disposition du plus grand nombre les produits agricoles locaux, la Halle des Sœurs Blanches sera LE lieu du bien manger local sur le Dunkerquois.

Implantée sur le cours François Bart, la Halle sera en totale synergie avec le marché de plein air qui se déploiera sur son pourtour dès le printemps 2025 à l'occasion de l'ouverture, le tout dans un environnement entièrement rénové.

Dédiée prioritairement à la vente de produits alimentaires issus de l'agriculture locale, elle pourra également accueillir des établissements de vente de plantes et fleurs fraîches ainsi que des commerçants proposant des produits tels que le vin et le café, qui ne sont pas cultivés dans la région mais sont indispensables dans nos cuisines et celliers, et donc dans la Halle !

Destinée à être un véritable lieu de vie et de convivialité ouvert du mardi au dimanche, la Halle des Sœurs Blanches, d'une superficie de 1 050 m², proposera donc 15 à 20 étals marchands et des espaces de convivialité intérieurs et extérieurs, aménagés, qui permettront la restauration sur place le midi.

Plan des étals

Rappel des conditions d'attribution :

L'adéquation de l'offre à l'appel à candidatures sera appréciée selon 5 critères :

- Critère 1 : Candidatures les mieux disantes sur l'origine locale des produits,
- Critère 2 : Diversité et complémentarité de l'offre dans la halle et par rapport au centre-ville
- Critère 3 : Candidatures disposant de label de qualité des produits vendus
- Critère 4 : Proposition de services à la clientèle et d'animations
- Critère 5 : Solidité du projet / capacité financière

Les candidats ayant obtenu la meilleure note à l'issue de cette analyse pourront être reçus pour préciser les modalités de l'occupation. Les candidats retenus seront ceux qui auront reçu la meilleure note globale à l'issue de cette rencontre.

Les plis devront être remis avant le 15 mai 2024 - 17h.

Par courriel :

commerce@ville-dunkerque.fr

Ou par courrier (cachet de la poste faisant foi) :

A l'attention de la mission commerce et tourisme de proximité

Monsieur Le Maire

Mission commerce et tourisme de proximité

Armateur

15, rue Faulconnier

59 140 Dunkerque

Dans ce cas, le document sera remis dans une double enveloppe, la première permettant d'adresser le document, la seconde contenant l'offre doit porter la mention « confidentiel, ne pas ouvrir ».

En cas de questions techniques, merci de nous contacter par mail à l'adresse :

commerce@ville-dunkerque.fr

Cadre réservé à l'administration

Date de dépôt du dossier :

Date d'examen :

Accompagnement souhaité ?

Identité du candidat

Pour les entreprises existantes :

Dénomination de l'entreprise :

Forme juridique :

Date de création :

Activités :

Adresse du siège social :

Téléphone :

Mail :

Nom / Prénom du représentant légal :

Nombre de salariés :

N° d'immatriculation de l'entreprise (registre du commerce, répertoire des métiers, mutualité Sociale Agricole, registre national des entreprises) :

N° de SIRET :

Code APE :

Pour les projets de création :

Nom / Prénom du porteur de projet :

Adresse :

Téléphone :

Mail :

Savoir-faire professionnel

CV du chef d'entreprise :

Formation / diplômes (joindre des justificatifs) :

.....

.....

.....

.....

Qualifications professionnelles (joindre les justificatifs) :

.....

.....

.....

.....

Parcours professionnel :

.....

.....

.....

.....

Description des expériences en rapport avec le projet d'implantation dans la halle :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Pouvez-vous donner 3 raisons qui motivent votre candidature ?

1/

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2/

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3/

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Note explicative du projet

Nature de l'offre proposée :

.....
.....
.....

Gamme de produits :

.....
.....

Citez les différents fournisseurs selon la typologie des produits envisagés (identité, adresse complète, types de productions, labels) :

.....
.....
.....
.....

Déclinez précisément les types de services envisagés (dégustation, brasserie, traiteur) :

.....
.....
.....

Type de clientèle visée (gamme de prix, analyse concurrentielle et public cible) :

.....
.....
.....

Proposition de produits, d'agencement et de merchandising

Liste du matériel envisagé à l'intérieur de votre étal (aménagement, rangements, type de matériaux, appareils électriques-cuisson – réchauffage)

Précisez les caractéristiques techniques nécessaires (ampères / volts) et vos besoins électriques spécifiques :

Schéma prévisionnel d'implantation du matériel dans l'étal :

Si vous détenez une licence Adobe, téléversez votre schéma prévisionnel en cliquant sur le module ci-dessous.
A défaut : envoyez une version numérisée par email accompagnée du présent dossier.

TÉLÉVERSEMENT DE VOTRE SCHÉMA PRÉVISIONNEL

Modalités de gestion et modalités organisationnelles prévues pour assurer une ouverture 6 jours / 7 aux horaires définis (moyens humains) :

.....

.....

.....

Projet de communication (visuels sur vote étal, campagne sur les réseaux, autres) :

.....

.....

.....

Taille de l'étal souhaitée (2 choix – cocher au maximum 2 réponses) :

- | | | |
|-------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 9 m2 | <input type="checkbox"/> priorité 1 | <input type="checkbox"/> priorité 2 |
| 18 m2 | <input type="checkbox"/> priorité 1 | <input type="checkbox"/> priorité 2 |
| 27 m2 | <input type="checkbox"/> priorité 1 | <input type="checkbox"/> priorité 2 |
| 36 m2 | <input type="checkbox"/> priorité 1 | <input type="checkbox"/> priorité 2 |

Souhait de disposer d'une chambre froide (préciser la taille dans la limite de 5 m2) ? oui - non

Taille souhaitée :

.....

Note budgétaire du projet d'exploitation

Pièces à joindre au dossier :

Le plan de financement d'ouverture

.....

.....

Le compte prévisionnel de résultats sur 3 ans (années N à N+2)

Éléments administratifs

Le candidat s'engage à fournir au dépôt de candidature :

- L'inscription au Registre national des entreprises de moins de 3 mois ou tout autre document justifiant de votre activité,
- Pour les entreprises/structures existantes : un extrait d'inscription au Registre National des Entreprises de moins de 3 mois ou tout autre document justifiant de votre activité,
- Pour les entreprises/structures en création : une lettre d'intention du/des porteurs de projet indiquant sa/leur volonté de s'implanter dans la future Halle et son/leur engagement, s'il est/sont retenu(s), de fournir dans les 90 jours suivant la notification,
- Le certificat de qualification professionnelle pour l'exercice des métiers de boulanger, pâtissier, glacier, boucher, charcutier et poissonnier, fleuriste, ainsi que pour toutes autres activités nécessitant la détention d'une qualification professionnelle.

Le candidat retenu s'engage à fournir avant l'ouverture de la halle :

Avant le 31 octobre 2024 :

- Les justificatifs d'obtention des financements nécessaires à la réalisation de l'installation

A la remise des clefs :

- L'inscription au Registre national des entreprises de moins de 3 mois,
- En tant que commerçant non sédentaire, la carte de commerçant ambulant en cours de validité, ou l'attestation provisoire,
- Le certificat de qualification professionnelle pour l'exercice des métiers de boulanger, pâtissier, glacier, boucher, charcutier et poissonnier, fleuriste, ainsi que pour toutes autres activités nécessitant la détention d'une qualification professionnelle,
- En cas d'emploi de salariés, copie du registre du personnel et le cas échéant, copie du dernier bulletin de paie,
- Autorisations liées à l'exercice de l'activité alimentaire (débit de boissons ou autre...),
- Attestations d'assurances couvrant la responsabilité civile et responsabilité professionnelle relative à l'activité du commerçant, les dommages aux biens, l'occupation de la halle...