DOSSIER DE CANDIDATURE

appel à projets

pour l’exploitation

du lieu de vie - restaurant

du complexe annexe du Stadium

Villeneuve d’Ascq



Date limite de dépôt : 13 mai 2019

**Les renseignements que vous porterez dans ce dossier permettront d’apprécier les qualités économiques et professionnelles de votre projet.**

Nous vous rappelons que, outre les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat, le concept, l'ambition et l'attractivité du projet, sa compatibilité avec l’environnement associatif et sportif du site et la motivation à sa réussite, feront partis des critères de sélection du candidat.

Nous vous invitons à compléter le formulaire avec soin et à y apporter toute votre attention. Les informations du présent dossier, ainsi que les pièces jointes associées, sont confidentielles.

La taille des champs à compléter ci-dessous pourra être adaptée en fonction du développement de la réponse que vous souhaitez apporter. Le dossier de candidature est à transmettre en papier et par électronique (au format PDF).

**Les propositions finales du candidat seront intégrées à la convention d’occupation temporaire du domaine public et leur non application entraina sa résiliation.**

# *Rappel des modalités de remise* *du dossier d’appel à projets*

Le dossier d’appel à projets devra être transmis aux formats **papier et numérique au plus tard le 13 mai 2019 à 12h** :

- **Le dossier papier** pourra être envoyé par voie postale, par lettre recommandée avec accusé de réception ou tout moyen permettant de déterminer de façon certaine la date et l’heure de réception, à l’adresse suivante :

Métropole Européenne de Lille

Direction des Sports

Service Exploitation des équipements sportifs

A l’intention de Justine LE BOURG

1 rue du ballon – CS 50749 – 59 034 Lille cedex.

Il peut aussi être déposé contre récépissé, les jours ouvrés du lundi au vendredi de 8h à 18h, à :

Métropole Européenne de Lille

1 rue du ballon – accueil principal du bâtiment R+8

Il portera la mention suivante sur l’enveloppe :

Complexe annexe du Stadium – Villeneuve d’Ascq

Exploitation du lieu de vie / Restaurant

Appel à projets

*A l’attention de Justine LE BOURG – Ne pas ouvrir*.

- **Le dossier numérique** sera transmis au format PDF par courrier électronique à l’adresse suivante : lieudeviestadium@lillemetropole.fr

Une visite de site, non obligatoire, sera organisée le **2 avril 2019 à 10h30** au Stadium (Accueil du Stadium, Avenue de la Châtellenie, 59650 Villeneuve-d'Ascq) durant laquelle les candidats auront également la possibilité de poser des questions. La confirmation de la participation à la visite est attendue au préalable, via l’adresse mail : [**lieudeviestadium@lillemetropole.fr**](mailto:lieudeviestadium@lillemetropole.fr). Une seconde visite pourra être organisée entre le 3 avril et le 10 mai en fonction des demandes éventuelles.

Des informations complémentaires peuvent être obtenues par voie électronique, les questions pouvant être posées via l’adresse : lieudeviestadium@lillemetropole.fr.

Table des matières

[*Rappel des modalités de remise du dossier d’appel à projets* 3](#_Toc529541317)

[1. Présentation du porteur de projet 5](#_Toc529541318)

[2. Formations, expériences et compétences du porteur de projet 6](#_Toc529541319)

[3. Présentation du projet 8](#_Toc529541320)

[4. Matériels et investissements 17](#_Toc529541321)

[5. Entretien et maintenance 19](#_Toc529541322)

[6. Démarche environnementale 19](#_Toc529541323)

[7. Commercialisation et communication 20](#_Toc529541324)

[8. Personnel affecté au service 21](#_Toc529541325)

[9. Financement 22](#_Toc529541326)

[10. Durée de l’Occupation Temporaire du domaine public 24](#_Toc529541327)

[11. Perspectives de développement 25](#_Toc529541328)

[12. Attestation sur l’honneur 26](#_Toc529541329)

[13. Synthèse des pièces à joindre au dossier de candidature 27](#_Toc529541330)

1. Présentation du porteur de projet

→ IDENTITE DU PORTEUR DE PROJET

Nom :

Prénom :

Adresse :

Téléphone :

E-mail :

Fonction :

→ SITUATION PROFESSIONNELLE ACTUELLE

Etudiant  Salarié  Commerçant / Artisan indépendant

Demandeur d’emploi  Autre, précisez :

→ IDENTITE DE LA STRUCTURE

Raison sociale :

Nom(s) commercial(s) (si différent) :

Forme juridique :

N° SIRET / RCS :

Activité :

Nombre d’établissements et lieux :

Date(s) de création :

Adresse du siège social :

Téléphone :

E-mail :

Site internet / réseaux sociaux :

Etes-vous :  propriétaire  locataire

Votre organisme est-il affilié à une union / une fédération / un réseau ?

Non  Oui, précisez :

Votre projet est-il subventionné (par une collectivité ou une autre entité) ?

Non  Oui, précisez :

1. Formations, expériences et compétences du porteur de projet

**Curriculum Vitae du (des) porteur(s) de projet à joindre au dossier de candidature.**

→ FORMATIONS

De quelle(s) formation(s) le(s) porteur(s) de projet est (sont)-il(s) diplômé(s) (année d’obtention) ?

→ EXPERIENCES

Avez-vous déjà exercé une activité professionnelle en rapport avec votre projet ?

Non  Oui, Précisez :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| FONCTION | NOM DE LA STRUCTURE | LIEU | DATE | DUREE |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

→ COMPETENCES

Sur une échelle de 1 à 4, quelles sont vos compétences techniques et expériences professionnelles en rapport avec votre projet ?

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétences** | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Gestion d’un point de vente |  |  |  |  |
| Gestion d’un restaurant |  |  |  |  |
| Accueil / relation client |  |  |  |  |
| Gestion administrative et financière |  |  |  |  |
| Communication / marketing / Web |  |  |  |  |
| Négociation fournisseur |  |  |  |  |
| Informatique / bureautique |  |  |  |  |
| Entretien / hygiène / sécurité |  |  |  |  |
| Cuisine |  |  |  |  |
| Service |  |  |  |  |
| Autre, précisez : |  |  |  |  |
| Autre, précisez : |  |  |  |  |

*Légende :*

*1 = notion : être capable de réaliser une activité avec de l’aide*

*2 = application : être capable de réaliser une activité en autonomie*

*3 = maîtrise : être capable de réaliser des activités et de transmettre des savoirs et savoirs-faire*

*4 = expertise : être capable de réaliser des activités, de transmettre et de faire évoluer des savoirs et savoirs-faire*

Disposez-vous de compétences techniques spécifiques ?

*(Exemple pour la cuisine : cuisine traditionnelle, du monde, végétarienne, procédés de cuisson spécifiques, connaissances fine des variétés régionales, connaissances en diététique, etc.*

*Exemple pour le commerce : connaissance du marché local, langue étrangère, etc.*

*Exemple en accueil : accueil de groupes, d’évènements, manifestations sportives, public enfant)*

Non  Oui, précisez :

1. Présentation du projet

→ MOTIVATIONS

Quelles sont les raisons de votre candidature à ce projet ?

Opportunité  Esprit et atout du site  Créer une activité indépendante

Déménager de mon local actuel  Développement

Autre, précisez :

Quelles sont vos motivations pour la réussite de ce projet ?

→ CONCEPT DU PROJET

Quelle activité de restauration souhaitez-vous développer ?

Présentez-nous votre projet dans son ensemble (Il sera détaillé ensuite) :

*(Description des produits et services proposés, clientèle cible, organisation de l’activité, fonctionnement, etc.)*

→ DETAIL DE l’OFFRE DE BIENS ET SERVICES

Quel sera le type de cuisine envisagé ?

*(Fournir des exemples significatifs de plats et de boissons proposés, un exemple de menu, etc.)*

**Des visuels seront joints au dossier de candidature.**

Quel sera l’esprit du lieu ?

*(Détaillez : mobilier, décoration, couleur, vaisselle, verrerie, linge, ambiance générale, visuel de carte, ambiance sonore et lumineuse, etc.)*

**Des illustrations seront jointes au dossier de candidature.**

Quelle sera la clientèle cible ?

Détaillez les offres de service en fonction des publics et des évènements :

*(Précisez : public, sportifs, entreprises, matchs, évènements, public adulte et enfant, etc.)*

Quelle sera l’offre tarifaire ?

*(Détailler des différentes formules proposées ainsi que l’offre tarifaire, en fonction des évènements)*

Quelle sera l’amplitude d’ouverture, en fonction des périodes et des publics correspondant ?

*(Précisez : Heures d’ouverture, jours d’ouverture sur la semaine, nombre de jours et périodes de fermeture sur l’année, différenciation éventuelle selon les périodes (périodes scolaires ou de vacances, période creuse ou pleine, semaine ou week-end)).*

**Un planning prévisionnel est à joindre au dossier de candidature.**

Envisagez-vous des animations spéciales ?

*(Précisez : type, clientèle cible, nombre, période, etc.)*

Non  Oui, précisez :

Détaillez le mode d’exploitation de la terrasse :

*(Précisez : périodes d’ouverture, mobilier, accessoires, nombre de couverts)*

**Des visuels de mobilier pourront être joints au dossier de candidature.**

→ GAMME ET ORIGINE DES PRODUITS

Quelle gamme et origine des produits envisagez-vous de proposer ?

Auprès de quels fournisseurs envisagez-vous de vous fournir (noms et lieux) ?

|  |  |
| --- | --- |
| **Fournisseur** | **Lieu** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Quelle catégorie et gamme d’alcool envisagez-vous de proposer ?

Possédez-vous une licence de débit de boissons ?  Non  Oui

Si oui, laquelle? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

→ PROJECTIONS DE FREQUENTATION

Combien de couverts envisagez-vous :

|  |
| --- |
|  |

Par jour : Par service :

Combien de services envisagez-vous :

|  |
| --- |
|  |

Le midi : Le soir : Autres :

→ MODALITES D’ORGANISATION AVEC LES STRUCTURES UTILISATRICES

Détaillez les modalités d’organisation envisagées avec les structures utilisatrices :

*(Précisez : modalités d’accueil, relations quotidiennes, offre financière)*

Détaillez les modalités d’organisation envisagées lors des évènements :

*(Précisez : modalités d’accueil, relations, offre financière (par exemple : comment est envisagé le mécanisme financier de reversement des recettes aux clubs organisateurs lors des évènements payants (pourcentage du Chiffre d’affaires, forfait, etc.)*

→ PRESTATIONS ANNEXES

Détaillez les autres services éventuellement proposés :

*(Précisez : Expositions, ateliers, réunion d’entreprise, espace de co-working, possibilité de vente à emporter, formules after-work ou après entrainement/match, retransmissions d'événements, etc.)*

Envisagez-vous de sous-traiter certaines prestations ?

Non  Oui, précisez :

1. Matériels et investissements

Indiquez ci-dessous les matériels, machines et outils nécessaires à l’exploitation de votre activité :

**Un inventaire du matériel et mobilier en possession ainsi que des visuels pourront être joints au dossier de candidature.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Désignation** | **A acquérir** | | | **En possession** | | **Valeur HT (€)** | **Année d’acquisition**  **(N à N+9)** |
| neuf | occasion | neuf | | occasion |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  | |  |  |  |

Quels investissements avez-vous prévus ?

**Des fiches techniques du matériel pourront être jointes au dossier de candidature.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Investissements | Année  (N à N+9) | Montant HT | Complément d’information éventuel (puissance, etc.) |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Montant total HT** | |  |  |

*Il est rappelé que, comme présenté au point 11 du règlement de l’appel à projets, la durée de l’AOT sera définie en fonction des investissements portés par le candidat.*

Votre activité nécessitera-t-elle des contraintes techniques éventuelles (extraction de fumée, ventilation, etc.) ?

Non  Oui, précisez :

1. Entretien et maintenance

Comment envisagez-vous l’entretien courant (maintien en état courant de propreté, fonctionnement, d’exploitation et de sécurité) et la maintenance (opérations permettant d’assurer le bon fonctionnement de l’équipement et le maintien de son niveau de service et de qualité), les contrôles périodiques et visites réglementaires ?

1. Démarche environnementale

Quelles actions en faveur du développement durable et du respect de l’environnement avez-vous envisagées ? (par exemple : gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.) :

1. Commercialisation et communication

Quelle stratégie commerciale avez-vous identifiée ?

*(Précisez : prospection et développement de la clientèle, référencement, mailing, etc.)*

**Une étude préalable peut être jointe au dossier de candidature.**

Quelle stratégie de communication avez-vous envisagée ?

*(Précisez : type de communication, secteur géographique, clientèle cible, périodicité des campagnes de communication, concurrence directe, etc.)*

Quels supports de communication avez-vous envisagés (presse et digital) ?

Avez-vous déjà identifié :

Nom du restaurant, si oui lequel : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Logo  Charte graphique  Goodies  Site internet

Réseaux sociaux  Autres  Rien d’abouti à ce jour

**Des visuels pourront être joints au dossier de candidature.**

1. Personnel affecté au service

Quel sera le personnel affecté au service ?

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Dès le démarrage** | **N** | **N**  **+1** | **N**  **+2** | **N**  **+3** | **N**  **+4** | **N**  **+5** | **N**  **+6** | **N**  **+7** | **N**  **+8** | **N**  **+9** |
| **Nombre total de salariés prévu** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Détail du nombre de salariés prévu par fonction** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Encadrement |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Secrétariat / Administration |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Cuisinier |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Serveur |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Commerciaux |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Autres (précisez) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Détaillez le type de contrat pour chacun des salariés *(CDI, CDD, Apprentissage, temps plein, temps partiel, etc.) :*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Type de contrat** | | |
| **Fonctions** | **Salarié 1** | **Salarié 2** | **Salarié 3** |
| Encadrement |  |  |  |
| Secrétariat / Administration |  |  |  |
| Cuisinier |  |  |  |
| Serveur |  |  |  |
| Commerciaux |  |  |  |
| Autres (précisez) |  |  |  |

**Les curriculum vitae des salariés identifiés pourront être joints au dossier de candidature.**

1. Financement

Avez-vous pris contact avec des établissements bancaires ?

Non  Oui, précisez :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Organisme bancaire** | **Type de demande** | **Etat d’avancement de la demande** | | |
| **Acceptée** | **Refusée** | **En cours** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Le plan de financement prévisionnel pourra être joint au dossier de candidature.**

→ ANALYSE FINANCIERE

Nombre de clients potentiels dans la zone de chalandise : \_\_\_\_\_\_\_\_

Nombre de clients par jour : \_\_\_\_\_\_\_\_

Panier moyen : \_\_\_\_\_\_\_ € / pers

Veuillez expliquer vos hypothèses de calcul (prix unitaire, marge, quantité vendue/ an, nombre de clients, etc.) pour votre compte d’exploitation :

**Joindre au dossier de candidature votre compte d’exploitation prévisionnel détaillé d’après la trame jointe à l’appel à projets et votre bilan prévisionnel.**

→ REDEVANCE PART VARIABLE

Un intéressement, calculé selon un coefficient unique appliqué à l'ensemble de la masse du chiffre d'affaires H.T. de l'année « N-1 », sera versé annuellement,dans les proportions suivantes :

|  |  |
| --- | --- |
| **Montant du chiffre d'affaires (N-1) en € H.T.** | **Montant de l’intéressement annuel (N) en € H.T.** |
| Tranche du CA comprise entre 300 001 et 450 000 | 2 % du CA H.T |
| Tranche du CA comprise entre 450 001 et 700 000 | 3 % du CA H.T |
| Tranche du CA supérieure ou égale à 700 001 | 4 % du CA H.T |

Le candidat est libre de faire toute autre proposition quant à une répartition du chiffre d’affaires et un taux de reversement différent.

Souhaitez-vous proposer une répartition autre ?  Non  Oui, précisez la répartition envisagée :

|  |  |
| --- | --- |
| **Montant du chiffre d'affaires (N-1) en € H.T** | **Montant de l’intéressement annuel (N) en € H.T** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Précisez la(les) raison(s) :

1. Durée de l’Occupation Temporaire du domaine public

La durée de l’Autorisation d’Occupation Temporaire du domaine public est définie en fonction du montant des investissements porté par le candidat sur la durée de l’AOT. Le candidat est libre de faire toute proposition de tranche et de durée différente, dans la limite de ces 10 ans et dans le respect de cette logique de palier.

|  |  |
| --- | --- |
| **Montant total des investissements prévus par le candidat en € H.T. sur la durée de l’AOT** | **Durée de l’Autorisation d’Occupation Temporaire** |
| Inférieur à 80 000 € H.T. | 4 ans |
| Compris entre 80 001€ H.T. et 100 000 € H.T. | 5 ans |
| Compris entre 100 001 € H.T. et 150 000 € H.T. | 6 ans |
| Compris entre 150 001 € H.T. et 200 000 € H.T. | 7 ans |
| Supérieur à 200 001 € H.T. | 10 ans |

Souhaitez-vous formuler une proposition autre ?  Non  Oui, précisez :

|  |  |
| --- | --- |
| **Montant total des investissements prévus par le candidat en € H.T. sur la durée de l’AOT** | **Durée de l’Autorisation d’Occupation Temporaire** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Précisez-en la(les) raison(s) :

1. Perspectives de développement

Quelles sont vos perspectives d’inscription et de développement dans la vie de l’équipement ?

Quel est votre projet à 10 ans ?

→ ATOUTS DU PROJET

Quels sont selon vous les trois principaux points forts de votre projet ?

1. Attestation sur l’honneur

J’atteste sur l’honneur :

L’exactitude des renseignements fournis

N’être sous le coup d’aucune(s) sanction(s) m’interdisant de diriger, gérer, administrer ou contrôler une entreprise.

Accepter les conditions du projet de Convention d’Occupation du domaine public joint en annexe (qui pourra faire l’objet de discutions lors des rencontres).

A , le

SIGNATURE

1. Synthèse des pièces à joindre au dossier de candidature

Les pièces suivantes devront être jointes au dossier de candidature (au format PDF) :

- Curriculum Vitae du (des) porteur(s) de projet

- Visuels du type de cuisine envisagé (menu, plats, etc.)

- Illustration de l’aménagement du lieu, de l’offre de biens et de services

- Planning prévisionnel d’ouverture

- Compte d’exploitation prévisionnel détaillé d’après la trame jointe

- Bilan prévisionnel

D’autres pièces pourront être jointes au dossier de candidature :

- Inventaire du matériel et mobilier et visuels éventuels

- Fiches techniques du matériel

- Etude préalable sur la stratégie de commercialisation et de communication

- Visuels de communication

- Curriculum Vitae des salariés affectés au projet

- Projet de règlement intérieur

- Plan de financement prévisionnel

- Tout autre document jugé nécessaire par le candidat permettant au jury d'analyser et de faciliter sa compréhension du projet.