



FICHE DE CANDIDATURE 2023

COMMERCES NON SEDENTAIRES

FOOD TRUCK

APPEL A CANDIDATURES 2023

NOM DU FOOD TRUCK

RENSEIGNEMENTS

NOM	
PRENOM	
E-MAIL	
NUMERO DE TELEPHONE 1	
NUMERO DE TELEPHONE 2	
ADRESSE POSTALE	
PROFESSION	

RAPPEL

Le candidat doit obligatoirement joindre les documents suivants :

Les documents administratifs

- Photocopie de la carte d'identité ou de la carte de séjour du gérant de la société
- Photocopie de la carte de commerçant
- Un extrait de K-Bis du Registre du Commerce et de Sociétés en cours de validité ou à défaut une copie de la carte d'identification justifiant de l'inscription au répertoire des métiers
- Un RIB de la société
- Attestation ou certificat de formation d'hygiène et risques sanitaires
- Certificat d'assurance en responsabilité civile se rapportant à l'exercice d'activité non sédentaire
- Attestation par un bureau de contrôle agréé des installations (gaz, sécurité, installation électrique, chaîne du froid...)
- Licence de vente d'alcool le cas échéant

Les documents techniques

- Photocopie de la carte grise du véhicule
- Photocopie du certificat d'assurance du véhicule
- Fiche technique du véhicule et photos du véhicule sous différents angles

Les documents de présentation

- Plaquette commerciale
- Photos du véhicule
- Photos et visuels des plats proposés
- Autres documents de promotion et de communication

Informations techniques

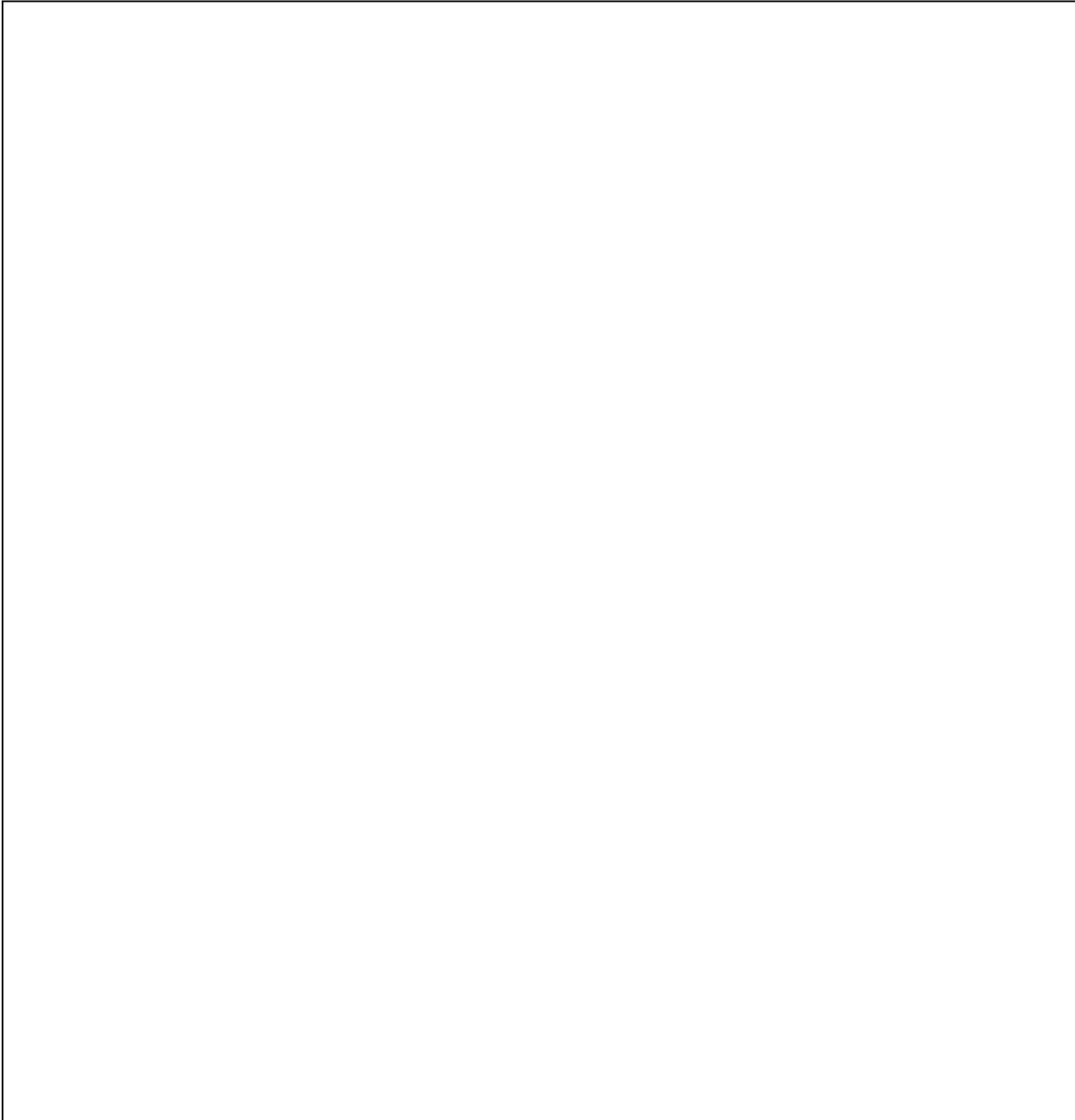
	Camion
Longueur	
Hauteur	
Largeur	
Immatriculation	

Energie / Electricité	
Puissance électrique	
Type	
technologie	
décibels	
Eau	
Contenance en litres	
Gaz	
Type d'installation	

QUESTIONNAIRE DE CANDIDATURE

CRITERE 1 – QUALITE DES PRODUITS – 35 points

Le candidat justifie le choix des fournisseurs des denrées (mode de production, qualité, label, agriculture bio ou raisonnée, circuits courts, type d'élevage, pesticides etc...) – 20 points



Le candidat justifie les moyens mis en œuvre pour la transparence vis-à-vis du client sur la traçabilité des produits (provenance des produits, affichage, région d'origine etc....) – 15 points

CRITERE 2 – CREATIVITE ET ESTHETIQUE CULINAIRE – 25 points

Le candidat argumente sur l'originalité, la variété de ses recettes et en quoi elles se distinguent de la concurrence des fast Food sur le même type de produits – 15 points

Le candidat fourni ses formules adaptées aux attentes des consommateurs (plusieurs types de formules, contenus...) – 5 points

Le candidat présente des photos de ses productions culinaires et / ou de distinctions reçues, articles de presse, certifications reçues etc...- 5 points

CRITERE 3 – RAPPORT QUALITE PRIX DE LA PRESTATION – 20 points

Le candidat transmet sa carte en indiquant les prix pratiqués – 10 points

Le candidat fournit la carte sur laquelle sont mentionnés les allergènes majeurs présents dans ses plats) – 5 points

Le candidat présente ses propositions et solutions végan, végétarien, sans gluten dans sa carte de services...- 5 points

CRITERE 4 –ECO RESPONSABILITE – 20 points

Le candidat présente les moyens mis en œuvre pour réduire les consommables (plastiques, emballages, gobelets, objets biodégradables, réutilisables) tout en conservant une facilité de dégustation pour le consommateur– 10 points

Le candidat présente les dispositions mises en œuvre pour la réduction des déchets, le tri sélectif mis en œuvre (gestion des huiles usagées, poubelles sélectives, récipients, ustensiles) - 8 points

Les moyens de paiement proposés (espèces, tickets restaurant, carte bleue (minimum de paiement), paiement sans contact, paiement digital (application mobile, Apple pay...) - 2 points

