DOSSIER DE CANDIDATURE

Appel à candidatures pour l'occupation
d'un local de poissonnerie au Marché Couvert de la Commune du Tampon

Date limite de dépôt des dossiers : lundi 24 octobre 2025 à 12h00.

Ce dossier doit être complété intégralement et remis accompagné de toutes les pièces justificatives demandées à l'Article 4 du Cahier des Charges.

SECTION 1 : IDENTIFICATION DU CANDIDAT

Renseignements sur le candidat (personne physique ou morale)

Nom ou Dénomination Sociale de l'entreprise :

Nom et Prénom du Responsable Légal :

Adresse du Siège Social :

Numéro de Téléphone :

Adresse électronique :

Numéro SIRET :

Statut Juridique (Entreprise individuelle, SARL, SAS, etc.) **:**

Date de création de l'entreprise (si existante) :

Référence du contact pour le suivi de candidature :

SECTION 2 : PRÉSENTATION DU PROJET (Courrier de motivation)

Veuillez joindre sur papier libre votre **courrier de motivation (1 à 2 pages)** qui développera les points suivants :

- **Présentation du concept :** Vision de l'activité, positionnement commercial (traditionnel, haut de gamme, exotique, etc.).
- **Intégration au Marché Couvert :** Comment votre activité complétera l'offre existante et participera à l'attractivité générale du Marché Couvert du Tampon.
- **Ambitions :** Objectifs à court, moyen et long terme pour ce local.

SECTION 3 : QUALITÉ DES PRODUITS ET HYGIÈNE

Veuillez joindre une **Note de présentation des produits et des fournisseurs (2 à 3 pages)**, détaillée et structurée comme suit :

THÈME	DÉTAILS ATTENDUS
Sélection des produits	Type de produits (poissons entiers, filets, crustacés, coquillages, produits transformés). Saisonnalité et démarche qualité.
Approvisionnement et Traçabilité	**Liste des fournisseurs envisagés** (grossistes, pêcheurs locaux, etc.). Fréquence des livraisons. Justification des engagements en faveur des circuits courts et/ou de la pêche durable.
Hygiène et Sécurité	Méthodologie envisagée pour garantir le respect de la chaîne du froid et des normes d'hygiène. Organisation du **Plan de Nettoyage et Désinfection (PND)**.

SECTION 4 : ASPECTS ÉCONOMIQUES ET TECHNIQUES

Veuillez joindre les documents suivants :

1. **Business Plan détaillé :**
    - Compte de résultat prévisionnel (sur 3 ans).
    - Plan de financement initial.
    - Hypothèses de chiffre d'affaires et de charges.
    - Justification de la capacité d'investissement pour l'aménagement du local (achat/location de vitrines réfrigérées, chambre froide, matériel de découpe).
2. **Plan d'aménagement prévisionnel :**
    - Un plan ou croquis de l'aménagement souhaité pour le local de **30 m²**.
    - Précisions sur les équipements lourds et les besoins spécifiques en électricité/eau.

SECTION 5 : PIÈCES ADMINISTRATIVES OBLIGATOIRES

Cochez les cases pour confirmer la présence des pièces dans votre dossier :

☐ **CV et Présentation de l'expérience professionnelle** du gérant(e).

☐ Copie des **documents légaux** de l'entreprise (statuts et attestation d'inscription au Registre National des Entreprises.

☐ **Justificatif d'adresse** du responsable légal ou du siège social de moins de 3 mois.

☐ Copie de l'**Attestation d'Assurance en Responsabilité Civile Professionnelle** pour l'année en cours.

☐ État des paiements de redevances au titre des précédentes manifestations communales (le cas échéant) avec la mention **"à jour"**.

☐ **Attestation sur l'honneur** de respect des règles sanitaires et des normes d'hygiène (voir modèle ci-dessous).

☐ **Tout document pertinent** (photos, références clients, articles de presse, etc.) venant appuyer la candidature.

MODÈLE D'ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné(e), *(nom, prénom du représentant légal)*, agissant en qualité de *(fonction)* de l'entreprise *(nom de l'entreprise)*,

ATTESTE SUR L'HONNEUR :

1. Avoir pris connaissance de l'appel à candidatures et de l'intégralité du Cahier des Charges de la Commune du Tampon.
2. M'engager, en cas de sélection, à respecter scrupuleusement les normes sanitaires et d'hygiène en vigueur, notamment le **règlement CE n° 852/2004 (Paquet Hygiène)** relatif à l'hygiène des aliments est applicable à tous les exploitants du secteur alimentaire : qu'ils soient au stade de la production primaire, de la transformation ou de la distribution ; et quelles que soient les filières de production**,** et les directives de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations), pour la manipulation, le stockage et la vente des produits de la mer.
3. Être en situation régulière au regard des obligations fiscales et sociales.

Fait à *(ville)*, le *(date)*.
Signature
(Précédée de la mention "Lu et Approuvé")