



Port Saint Louis
DU RHÔNE

**CAHIER DES CHARGES
POUR LA MISE EN
PLACE DES « SOIREEES
DU PORT, COTE
DOCKS » 2019**

PREAMBULE

Le cahier des charges suivant a pour objet la définition des conditions d'exécution de la mise en concurrence de commerces pour des prestations de restauration prévues dans le cadre de l'animation du bassin central pendant l'été 2019.

CONTEXTE

Dans un souci de promotion des animations estivales, la Ville de Port-Saint-Louis-du-Rhône désire mettre en valeur ses produits du terroir et ses spécialités culinaires en installant sur le **quai de la LIBERATION un véritable lieu d'animation et de restauration durant toutes les soirées de juillet et d'août 2019.**

Ce projet permettra d'implanter une offre commerciale de restauration professionnelle orientée vers un public familial et ainsi apporter un agrément supplémentaire à destination des habitants de la ville et des alentours, aux estivants et aux plaisanciers de passage.

La participation des professionnels de la mer (conchyliculteurs et pêcheurs) à cet espace de restauration vise à faire la promotion des produits de la mer qui constituent une spécificité de notre commune.

Dans un esprit empreint de simplicité et d'authenticité, de qualité et d'exigence, c'est une offre de restauration durable, gourmande, portée par une recherche de qualité gastronomique qui doit s'affirmer in situ sur les quais du port. Cette nouvelle formule a également pour but de venir en complément des spectacles et animations proposés dans le cadre des festivités habituelles.

L'engagement de tous les participants à respecter les termes de cette charte est obligatoire et sera le gage d'une réussite collective.

RAPPEL

Ce type de commerce est une activité non sédentaire, pratiquée par un commerçant ou un artisan hors de son lieu d'exercice habituel. Il est réglementé et nécessite diverses autorisations.

MAITRE D'OUVRAGE

Mairie de Port-Saint-Louis-du-Rhône représentée par M. le Maire MARTIAL ALVAREZ, et sise 3, avenue du port, 13230 Port-Saint-Louis-du-Rhône

CAHIER DES CHARGES PROFESSIONNELS DE LA MER

ARTICLE 1 – OBJET ET DATES

Cette manifestation débutera chaque soir à 19h et se terminera à 23h30 au plus tard.

Pour la saison 2019, la manifestation se tiendra :

Du samedi 29 juin au samedi 31 août 2019 inclus

Descriptif des stands :

La ville installera 5 bungalows :

- 3 seront dédiés à de la restauration salée
- 1 sera consacré à de la restauration sucrée
- **1 sera consacré aux professionnels de la mer qui à tour de rôle selon un planning quotidien, proposeront uniquement des plats mettant valeur leur activité professionnelle.**
- Afin de compléter cette offre de restauration, 2 emplacements seront réservés chaque mois en plus à des camions type « food truck » moyennant le paiement de la redevance d'occupation du domaine public et le respect d'un cahier des charges spécifique.
Aucun autre commerce de « bouche » ambulant ne pourra s'installer sur le port en soirée.

Chaque stand est un bungalow module de restauration de dimensions 6mx2,50 m, disposant d'une porte, d'une ouverture pour la vente à l'avant, d'une ouverture à l'arrière et fermant à clef. L'intérieur est équipé de l'électricité, de l'eau et d'un évier.

ARTICLE 2 - CHOIX DU BENEFICIAIRE –CRITERES D'EVALUATION-ADMISSION

Dès la mise à disposition du cahier des charges 2019, les entreprises, **appelées Prestataires**, qui le souhaitent, pourront faire acte de candidature pour occuper en alternance le bungalow destiné aux professionnels de la mer. Chaque demande doit se faire au moyen d'un dossier complet déposé auprès de l'autorité administrative compétente, en l'occurrence, le Maire. **(Voir liste des pièces et questionnaire joints).**

Les entreprises auront jusqu'au vendredi 01^{er} mars 2019 17h pour déposer leur dossier de candidature auprès du service commerces, avenue Jules GUESDE, maison des associations, salle D.

Les professionnels de la mer de la ville devront, pour candidater, être à jour de leurs règlements à l'égard de la ville de Port-Saint-Louis-du-Rhône (droits de voirie, de terrasses...)

2.1. ATTRIBUTION DES EMPLACEMENTS :

Un bungalow sera attribué aux professionnels de la mer pour les deux mois entiers.

Il devra être occupé tous les soirs du samedi 30 juin au samedi 25 août inclus.

Ville de Port Saint Louis du Rhône 2019

Les différents prestataires candidats devront s'entendre sur un planning de roulement déterminé à l'avance et non modifiable durant la saison.

Afin de tenir un roulement cohérent, chaque prestataire devra assurer un minimum de 2 soirées consécutives par occupation du bungalow.

Les différents professionnels de la mer devront s'entendre entre eux pour une répartition équitable des week-ends et jours fériés durant les deux mois.

Ils s'engagent donc dans le cadre de cette charte, sur un planning collectif d'occupation du bungalow.

En cas de désaccord sur le planning entre les différents prestataires, la ville se réserve le droit de procéder à un tirage au sort.

En outre, le Maire a toute compétence pour modifier l'attribution des emplacements pour des motifs tenant à l'ordre public, et l'hygiène, ainsi qu'à la meilleure utilisation du domaine public.

Chaque prestataire s'engage à respecter le cahier des charges et à maintenir l'activité du stand durant toute la période attribuée.

En cas de non respect des clauses du présent cahier des charges (horaires, menus proposés, qualité, problèmes avec la clientèle..), la municipalité pourra exclure un prestataire après courrier adressé en recommandé.

Toutefois, en cas de non respect grave du cahier des charges (hygiène, troubles à l'ordre public..), la municipalité se réserve le droit d'exclure un prestataire sans préavis.

Le prestataire mettra en œuvre le programme de restauration pour lequel il a été retenu.

Pour juillet les dates seront du : samedi 29 juin au dimanche 28 juillet 2019 inclus

Pour août les dates seront du : lundi 29 juillet au samedi 31 août 2019 inclus

Cette manifestation ayant également pour but la dynamisation et la mise en valeur de la restauration locale, les prestataires ayant une activité annuelle seront privilégiés aux commerces éphémères (créés pour quelques mois) ; les activités pérennes contribuent en effet à garantir la qualité des prestations assurées, conditions de réussite de la manifestation des Soirées du Port.

2.2 LES CRITERES D'EVALUATION :

Seront pris en compte dans l'évaluation :

- ✓ La qualité et l'originalité de l'offre culinaire pour les restaurateurs
- ✓ La transformation et/ou assemblage des produits sur l'infrastructure de vente par l'exploitant et/ou son équipe
- ✓ La traçabilité des produits faciles à obtenir
- ✓ La qualité et la clarté de la présentation du projet
- ✓ Le personnel mobilisé
- ✓ le prix des plats proposés
- ✓ le prix des boissons du groupe 3 (selon la réglementation du 1^{er} janvier 2016)

2.3. POUR ETRE RECEVABLE, LE DOSSIER DEVRA EGALEMENT PRESENTER ET LISTER :

Les moyens matériels et humains nécessaires et adaptés à l'exercice de l'activité, ceci dans le strict respect de la législation applicable en matière d'hygiène, de protection des populations, et de droit du travail.

Ainsi, le prestataire devra avoir préalablement rempli l'ensemble des obligations administratives applicables aux activités de restauration et de vente au détail de denrées alimentaires : déclaration à la Direction Départementale des services vétérinaires, formation des employés, respect de la législation en matière de concurrence, consommation et de répression des fraudes (réglementation des prix, débit de boisson)

Il devra préciser dans le dossier s'il exploitera le point de vente seul ou avec des employés ; Dans ce cas, le nombre de salariés devra être indiqué dans le dossier.

Toutes les déclarations préalables et obligatoires à l'embauche devront avoir été réalisées par l'exploitant.

2.4. CONDITIONS D'EXECUTION

Le prestataire se verra accorder le droit d'occuper le domaine public par arrêté municipal, après jugement des offres et sélections par une commission d'attribution interne à la ville.

Cette occupation du domaine public sera accordée à titre précaire et révocable, uniquement pour la période définie en préambule de ce cahier des charges.

En cas de plaintes ou de recours des clients ou des autorités sanitaires, la responsabilité du prestataire sera totalement engagée et son autorisation d'occupation du domaine public immédiatement révoquée.

ARTICLE 3 - PRINCIPES GENERAUX

Ces prestations de restauration estivales doivent constituer en elles-mêmes un type d'animation des quais du port.

Il est attendu des professionnels de la mer de proposer une offre alimentaire simple et de bonne qualité gustative destinée aux familles et leurs enfants comme par exemple :

- La vente de produits de la mer cuisinés ou pas (assiettes de coquillages, crustacés, poissons)
Mettant en valeur leur production et leur profession

Les produits utilisés seront de préférence issus de producteurs locaux et de l'agriculture biologique.

Les prestataires retenus s'engagent :

- ✓ à respecter une qualité de prestation et de service à la clientèle
- ✓ à appliquer une politique de prix raisonnable

Tout candidat n'étant pas en conformité ou n'ayant pas fourni les preuves dans les délais ne pourra proposer sa participation.

3.1. REPAS ET BOISSONS

Afin de faciliter l'accès, de raccourcir les temps d'attentes et de proposer une offre équilibrée, les prestataires présents sur le site **s'engagent à proposer au minimum deux plats par soirée avec un maximum de 5 plats par soirée** (ces plats peuvent être amenés à changer tous les soirs en concertation et en cohérence avec l'ensemble des prestataires),

- un en formule éco
- un en formule plat complet

Cette dernière formule comprendra une assiette conséquente et du pain.

Il est aussi possible de proposer la formule en incluant une boisson.
Un plat « enfant » peut venir éventuellement compléter cette offre.

3.2. TARIFS

Chaque proposition tarifaire sera étudiée au cas par cas en fonction des produits utilisés et des quantités.

A titre d'exemple, une moules-frites devra comprendre au moins 800g de moules et ne pas dépasser 10€ à la vente.

Aussi, le prestataire devra proposer deux tarifs par soirée :

- entre 5 € et 7 € : **une formule économique** type muges, sardines, tapas, sandwich chaud complet...
- entre 9 € et 13 € : **une formule plat complet** (Exemples : paëlla, rouille sétoise, aioli...)

Les tarifs sont communiqués par le titulaire à la Commune et doivent demeurer inchangés tout au long de la manifestation. En tout état de cause, la grille tarifaire doit être cohérente et compatible avec l'esprit de la manifestation.

Un tableau récapitulant les tarifs sera installé dans chaque stand par les prestataires en début de manifestation et restera inchangé tout au long de la saison.

Les prestataires sélectionnés devront s'entendre, en accord avec la municipalité sur une harmonisation du prix des boissons avant le début de la manifestation.

3.3. DIVERSES CONSIGNES ET MESURES

Afin de respecter la réglementation en vigueur pour toute activité de restauration, le titulaire est tenu d'avoir dans son effectif au moins une personne pouvant justifier **d'une formation en matière d'hygiène alimentaire**.

Dans le cas où le prestataire du stand n'est pas présent sur le site, son référent devra être signalé par écrit avant le début de la manifestation.

Toute livraison de marchandises devra être effectuée en présence du prestataire ou du référent du stand en dehors des horaires d'ouverture de la manifestation au public.

Pour les restaurateurs, le stockage et conditionnement des bouteilles de gaz devront être conformes à la réglementation.

Les titulaires de stands s'engagent à ne pas entraver la circulation et à respecter les horaires de fermeture ainsi que la réglementation en vigueur sur les nuisances sonores.

ARTICLE 4 - OBLIGATIONS DU PRESTATAIRE RELATIVES AUX LOCAUX NECESSAIRES A L'EXPLOITATION

4.1 PRESTATIONS A LA CHARGE DES PRESTATAIRES

Les prestataires auront à leur charge :

- La conception, la pose et la dépose de leur enseigne sur le bungalow selon une charte graphique et un format déterminé par les organisateurs, le choix du concepteur étant laissé libre aux prestataires, le coût sera partagé entre les différents prestataires. Un tableau ou une affiche indiquant les jours de présence de chacun devra également être installé
- **La réservation de 3 soirées musicales par semaine**, les dimanches, lundis et mardis. Dont au **moins une** par semaine sera exécutée par une formation musicale (pas de musique sur clefs USB), ce jour là.

La ville pour sa part assurera à travers diverses associations le financement des animations les autres soirs.

Les soirées musicales prises en charge par les restaurateurs et professionnels de la mer pourront être modifiées en cas de jour férié et d'une programmation prévue par la ville. Un planning sera fourni avant la saison.

Les prestataires se répartiront entre eux la prise en charge de l'ensemble de ces soirées. L'organisation sera placée sous leur responsabilité (choix du prestataire, contrats, SACEM...) La ville mettra à disposition le podium.

La communication des Soirées du Port sera assurée par la ville avec la réalisation de flyers, d'affiches, de spots publicitaires... ; la ville assurera également la liaison avec la presse et prendra en charge à ce titre la conférence de presse. Toute utilisation du logo créé par la ville pour les soirées du port nécessitera l'autorisation du Maire.

4.2. MOBILIER, MATERIEL, VAISSELLE, TENUES

Les prestataires s'engagent à n'apporter aucune modification substantielle aux stands mis à disposition. Dans le cas contraire les frais de remise en état seront à leur charge.

Par ailleurs, ils s'engagent à placer et enlever les appareils personnels aux dates lui étant réservées.

Ils s'engagent à achever tous les aménagements autorisés avant le passage de la commission de sécurité (présence obligatoire lors de la visite) le matin de l'ouverture de la manifestation le 29 juin.

Les prestataires s'engagent encore à respecter les dispositions suivantes :

- **Les appareils électriques ne doivent pas dépasser un total de puissance de 12 kW.**
- **Chaque stand doit être équipé d'un extincteur Co2.**
- L'équipement de cuisson devra être situé en arrière du banc de vente ou prévoir une protection efficace.

Un soin particulier devra être accordé à l'esthétique du stand de vente : l'objectif étant de proposer une offre attractive pour la population.

La signalétique des emplacements reste à la charge de chaque prestataire retenu selon une charte définie par la ville.

Le prestataire s'engage à équiper les espaces du mobilier, du matériel d'exploitation et de cuisine, de la vaisselle, ainsi que des tenues du personnel et d'une façon plus générale de l'ensemble des moyens nécessaires à l'exploitation de l'activité de restauration. Ces équipements demeurent à l'issue de la période d'exploitation, propriété de l'exploitant.

La Ville met à disposition et installe les tables et les chaises sur le site de la manifestation. **Ce matériel devra être rangé à l'issue de chacune des soirées de la manifestation.**

La Ville prend en charge l'accès à l'électricité et à l'eau avec des prises 16A. 2 prises seront fournies par bungalow.

Dans le cadre de la démarche environnementale engagée par la ville, tous les prestataires des « soirées du port côté docks » 2019 devront proposer :

Des assiettes et des couverts biodégradables. Un système de gobelets réutilisables mis en place individuellement par les commerçants sera apprécié, mais non obligatoire.

Les contenants en aluminium, les cartons de pizzas et pots de glaces recyclables sont maintenus cette année.

Cette démarche environnementale sera évolutive progressivement et selon la réglementation en la matière pour les éditions à venir.

La vente de boissons (sodas, eaux, bières, jus..) dans des bouteilles en verre est prohibée durant toute la durée de la manifestation « les soirées du port côté docks », pour des raisons de sécurité, dues aux recommandations des services de la gendarmerie.(A table et au comptoir).

Tout manquement à cette règle peut entraîner l'exclusion du prestataire de la manifestation.

Seules, les bouteilles de vin d'une contenance de 0.75 cl minimum sont tolérées.

Certains grands rassemblements peuvent nécessiter des consignes encore plus strictes de la part de la Gendarmerie comme la vente au gobelet exclusivement (Festival jeunes, retransmissions de matchs...). Les dates seront communiquées aux prestataires dès connaissance du calendrier.

Une gestion rigoureuse de la quantité d'eau et d'énergie utilisée est demandée.

4.3 HYGIENE. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Les prestataires devront permettre de protéger les denrées alimentaires des souillures, lors du transport jusqu'à l'emplacement attribué. La chaîne du froid et/ou du chaud devra être strictement respectée. Un système de traçabilité des matières premières devra être utilisé pour prouver l'origine des produits vendus et utilisés pour la fabrication de l'offre proposée.
- Les restaurateurs candidats devront fournir la liste du matériel de restauration qu'ils comptent utiliser pour la fabrication de leurs plats.

- **Le matériel devra respecter toutes les normes sanitaires en vigueur (respect du plan de nettoyage...)**

Plus généralement les prestataires étant des professionnels de la restauration, ils doivent se conformer aux directives du règlement Européen R (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, plus précisément le chapitre III annexe II, dont une copie est jointe à ce cahier des charges.

- **LES GLACIERES NON PROFESSIONNELLES, DE TYPE « FAMILIAL » SERONT STRICTEMENT INTERDITES. SEUL LE MATERIEL PROFESSIONNEL DESTINE A LA VENTE AMBULANTE DE DENREES ALIMENTAIRES POURRA ETRE ADMIS.**

Dans le cas où la cuisson au gaz serait utilisée, le prestataire devra vérifier la date de péremption du tuyau d'alimentation. L'installation du gaz devra obligatoirement être effectuée par un « plombier agréé gaz » professionnel. Il devra disposer d'un extincteur adapté au risque. La ville se garde le droit de vérifier les équipements de cuisson pendant la durée de la prestation.

Le label « **Ports Propres** » oblige les utilisateurs du site à respecter scrupuleusement les différentes Directives européennes (Directive 2000-59 du 27 novembre 2000) et les critères dictés par la norme AFNOR.

Les eaux usées et les huiles usagées ne pourront pas être rejetées dans le Port.

Les prestataires devront fournir un justificatif d'évacuation des huiles de cuisson usagées. L'évacuation de ces huiles usagées dans le réseau pluvial (grilles sur le port) est strictement interdite.

Les utilisateurs participent au tri sélectif, du verre, des emballages, du papier, des canettes en aluminium, les déposent au Point d'Apport Volontaire et procèdent à l'enlèvement des huiles de friture s'il y a lieu.

Les utilisateurs du site s'engagent à utiliser des produits d'entretien et du matériel de table de préférence biodégradable, recyclable ou réutilisable.

Dans tous les espaces occupés, le prestataire est tenu de pourvoir à la bonne tenue des lieux et de leurs abords immédiats y compris ceux liés à l'évacuation des déchets.

Il procède au nettoyage et à l'entretien courant de l'équipement mobilier (tables, chaises) et à l'évacuation des ordures ménagères, cageots et emballages vides, vers les lieux prévus à cet effet.

Chaque prestataire devra prévoir sur son stand une personne destinée à la mise en place du site (tables, chaises) et au nettoyage : tri sélectif, entretien des tables, vidage des poubelles...selon un planning déterminé à l'avance, à partir de 18h00 et jusqu'à la fin de la soirée.

Les prestataires feront leur affaire tant du compactage des cartons, emballages et du tri, que des conditions sanitaires de stockage des ordures dans ses locaux, et de transport dans le local à poubelles.

Dans tous les espaces occupés, le nettoyage spécialisé des intérieurs et des extérieurs (plafonds, murs, vitres, hottes, filtres, gaines d'aération, façade vitrage etc.) seront à la charge du prestataire.

Les prestataires doivent prendre les dispositions nécessaires pour éviter le développement des insectes et rongeurs.

Les prestataires s'assureront que le mobilier n'occasionne pas de gêne lors du nettoyage du site par les services communaux.

4.3 -OBSERVATION DES LOIS, REGLEMENTS, CONSIGNES PARTICULIERES ET MESURES DE POLICE

Les prestataires sont tenus de se conformer à toute disposition législative ou réglementaire applicable à son activité ainsi qu'à toutes les prescriptions relatives à l'exploitation du local mis à disposition et qu'à toutes consignes générales ou particulières, permanentes ou temporaires qui seraient mises en vigueur par la Commune.

Toutes les déclarations préalables et obligatoires à l'embauche devront avoir été réalisées par l'exploitant.

Dans ce cadre, il est rappelé aux titulaires de stand que les horaires d'ouverture au public et de fermeture sont : de 19h00 à 23h30 (extinction des feux), sauf autorisation contraire lors de grandes manifestations.

En tout état de cause, un prestataire ne peut ouvrir son stand avant 19h00 et fermer son stand avant 22h00 sauf autorisation contraire du référent site.

Le titulaire s'engage à faire respecter l'arrêté ministériel du 20 décembre 1996 sur la protection des mineurs, et la répression de l'ivresse publique.

Le prestataire doit également se conformer à la législation en vigueur en matière de dépôt des matières dangereuses.

En aucun cas, le titulaire ne pourra réclamer à la Commune une indemnité ou une réduction de redevance pour le motif que son activité commerciale subirait une entrave quelconque du fait des lois, règlements ou consignes visés au présent article ainsi que des intempéries.

4.4 – NUISANCES SONORES

Les prestataires s'engagent à cesser la production éventuelle de musique sur le site à 22h30 les jours de semaine et 23h00 le week-end et jours fériés ; tout en respectant la réglementation en cours.

ARTICLE 5 - REDEVANCE

Tous les prestataires s'acquitteront du droit d'occupation du domaine public auprès de la Ville de Port Saint Louis du Rhône en application de l'arrêté correspondant à la location du stand, la fourniture d'électricité par délibération du conseil municipal n° 2018-104

Cette redevance s'élève par soirée à 71,05 €

Les prestataires devront faire les déclarations de débits de boissons. Un formulaire à remplir leur sera donné dès validation de leur participation.

ARTICLE 6 - CONTROLE DE LA COMMUNE

Une Commission technique de sécurité sera organisée par la ville.

Pendant la durée d'exploitation des espaces occupés, sans préjudice du contrôle exercé par les services compétents, la Commune se réserve la possibilité d'exercer notamment **un contrôle**

hygiénique et sanitaire, un contrôle de la qualité des prestations proposées par le prestataire, ainsi qu'un contrôle du respect des prescriptions de sécurité.

Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment par des représentants de la commune et éventuellement par des agents spécialisés.

ARTICLE 7 - RESPONSABILITE

Le prestataire est seul responsable de son fait, de celui de son personnel et des biens dont il a la garde, de tout dommage corporel, matériel et immatériel qui en sont la conséquence, ainsi que de toute dégradation survenant, par ou à l'occasion des travaux d'aménagement réalisés conformément, par et ou à l'occasion de l'occupation et ou de l'exploitation des espaces occupés et survenant :

- aux espaces occupés,
- aux biens d'équipement, matériels et marchandises de toute nature,
- aux personnes physiques notamment usagers clients des espaces.
- aux dégradations engendrées sur les installations mises à disposition pouvant faire l'objet d'une facturation

Une prestation de gardiennage sera prise en charge par la ville et assurée par une société de 23 H à 8H du matin pendant toute la durée de la manifestation.

Une prestation de gardiennage sera prise en charge par la ville et assurée par une société de 23 H à 8H00 du matin pendant toute la durée de la manifestation.

ARTICLE 8 - CONDITIONS GENERALES RELATIVES AUX OCCUPATIONS PRIVATIVES SUR LE DOMAINE PUBLIC

Caractère personnel

L'autorisation d'occupation est accordée par la Ville à son titulaire intuitu personae. Elle est attribuée de façon expresse, précaire (durée de la manifestation) et révocable (selon les conditions définies dans les articles suivants).

ARTICLE 9 - ASSURANCE

Le prestataire doit contracter une assurance, dès la mise à disposition des stands par la Commune, auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable, (voir liste des pièces à fournir).

Le prestataire acquitte les primes d'assurance exclusivement à ses frais et doit justifier de leur paiement sur demande de la Commune.

Le prestataire s'oblige également à justifier, dans les quinze jours de la réception de la demande de la Commune du paiement des primes d'assurances correspondant aux polices qu'il a souscrit en application du présent article.

ARTICLE 10 - INVENTAIRE DES LIEUX

Lors de l'entrée du titulaire dans les lieux, un état des lieux sera dressé contradictoirement entre la Commune et le titulaire, ainsi qu'un inventaire estimatif préalable des objets mobiliers.

Cet état des lieux et l'inventaire seront joints en annexe du présent règlement intérieur.

Les mêmes opérations seront effectuées lors de la restitution du stand, pour quelque cause que ce soit.

La comparaison des états des lieux et des inventaires servira, le cas échéant, à déterminer les travaux de remise en état et à fixer les indemnités correspondantes qui seront mises à la charge du prestataire.

ARTICLE 11 – BILAN DE LA MANIFESTATION

Tous les participants ayant collaboré à la tenue de cette manifestation s'engagent à participer au bilan qui sera effectué à l'issue de la saison.

A Port-Saint-Louis-du-Rhône, le.....2019

M.....

Déclare avoir pris connaissance de cette charte et s'engage à la respecter.

Pièces à fournir par le prestataire :

- ✓ 1 exemplaire du cahier des charges signé
- ✓ Le formulaire « **dossier de candidature** » dûment rempli
- ✓ Une attestation d'inscription au Registre du Commerce– Extrait Kbis datant de moins de trois mois ou toute autre inscription obligatoire (Registre des Métiers, Urssaf,...)
- ✓ Une copie de votre attestation de formation en matière d'hygiène alimentaire conformément à l'article L 233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime
- ✓ Une photocopie de la pièce d'identité du candidat
- ✓ Une attestation d'assurance de responsabilité civile garantissant contre les conséquences pécuniaires de la responsabilité pouvant incomber en vertu du droit commun en raison des dommages corporels, matériels, ainsi que ceux, immatériels, qui en sont la conséquence, causés au tiers, y compris les clients, du fait de l'activité exercée dans le cadre de la présente Convention et durant les dates de la prestation.
- ✓ Une attestation d'assurance multirisque incluant notamment incendie, explosion, foudre, dégât des eaux ainsi que le recours des voisins et des tiers, garantissant pour leur valeur réelle le matériel, le mobilier et d'une manière générale le contenu des locaux qui lui appartient avec abandon de recours contre la Commune et ses assureurs.
- ✓ Une attestation sur l'honneur d'être en conformité avec le Code du Travail
- ✓ Une liste des plats proposés, et des boissons autorisées à la vente ainsi que leurs tarifs
- ✓ L' attestation de déclaration (récépissé) d'identification délivrée par le Directeur départemental de la protection des populations. Ce récépissé est remis par la DDPP dès réception du cerfa 13984*03, à remplir par le prestataire et à renvoyer à la DDPP de Marseille 22 RUE BORDE, 13285 Marseille cedex 08. Tél : 04.91.17.95.00 ou par mail :

dp@bouches-du-rhone.gouv.fr

- ✓ Un justificatif d'évacuation des huiles de cuisson usées

Tout dossier incomplet ne sera pas étudié.

SOIREES DU PORT ETE 2019

Formulaire « Dossier de candidature »

Nom du candidat :

Prénoms :

Adresse complète :

Numéro de téléphone fixe :

Numéro de téléphone portable :

Adresse mail :

Etablissement actuellement géré sur la ville (s'il y a) :

Préférence du mois d'exploitation : JUILLET-AOUT- INDIFFERENT *(rayer les mentions inutiles)*

La commission s'efforcera de satisfaire la demande du candidat, toutefois, se référer à l'article 2.1 du cahier des charges, rubrique « emplacements »

Nom du référent de stand (si différent du propriétaire) :

Tél portable :

Nombre d'employés sur le stand chaque soir (incluant celui destiné à l'entretien des tables) :

Les professionnels de la mer ne peuvent candidater que pour un stand ou emplacement salé en rapport avec leur activité professionnelle.

Liste du matériel de restauration prévue pour la conservation et la fabrication des plats :

Pour la conservation :

-
-
-
-
-

Pour la préparation :

-
-
-
-
-

Proposition de plats et tarifs pour chaque plat :

(Citer la liste des plats qui seront proposés sur le stand pendant la durée de la manifestation en alternance)

-
-
-
-
-

Proposition de boissons (groupe 3) et tarifs :

-
-
-
-
-
-