



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 port, **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.

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 formule a également pour but de venir en complément des spectacles et animations proposés dans le cadre des festivités habituelles sur le port.

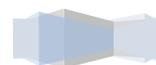
L'engagement de tous les participants à respecter les termes de cette charte est obligatoire et sera le gage d'une réussite collective.

RAPPEL

Ce type de commerce est une activité non sédentaire, pratiquée par un commerçant ou un artisan hors de l'établissement principal. 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 RESTAURATEURS

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 de restauration :

La ville installera 5 bungalows

Dont 1 sera consacré aux professionnels de la mer qui à tour de rôle selon un planning quotidien, proposeront uniquement des plats mettant en valeur leur activité.

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. En fonction des candidatures et de l'offre, la municipalité se réserve le droit d'augmenter ou de réduire le nombre de camions type « food truck » sur cette manifestation.

Aucun autre commerce ambulant ne pourra s'installer sur le port en soirée s'il n'a pas été validé par les organisateurs.

Chaque stand est un bungalow module de restauration de dimensions 6m x 2,50m, disposant d'une porte à l'arrière, d'une ouverture pour la vente à l'avant, d'une ouverture à latérale amovible. 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 présent cahier des charges, les entreprises, **appelées Prestataires**, qui le souhaitent, pourront faire acte de candidature.

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 1^{er} mars 2019 à 17h pour déposer leur dossier complet de candidature auprès du service commerces de la ville, avenue Jules GUESDE, maison des associations, salle D.

Les commerçants 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, redevance d'occupation du domaine public...).



2.1. ATTRIBUTION DES EMPLACEMENTS :

Les emplacements sont attribués par la ville pour un mois entier aux prestataires retenus, sous réserve que les professionnels soient en mesure de fournir les documents attestant de leurs qualités.

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.

Dans la mesure du possible, les prestataires pourront faire un choix du mois d'activité qu'ils préfèrent (juillet ou août) mais la ville reste décisionnaire.

En cas de déséquilibre des choix, l'attribution des mois de fonctionnement par restaurateur sera inversée chaque année lorsque ces derniers auront déjà participé à la manifestation l'année précédente. Les nouveaux participants retenus devront obligatoirement tenir compte de ce fonctionnement.

De plus, 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.

Il est précisé que les restaurateurs ne peuvent se voir attribuer qu'une période d'occupation d'un mois.

Toutefois, s'il reste des stands disponibles sur un 2^{ème} mois, et uniquement dans ce cas, ils pourront bénéficier d'un stand un mois supplémentaire.

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

Chaque prestataire retenu s'engage à respecter le présent 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 graves à l'ordre public..), la municipalité se réserve le droit d'exclure un prestataire sans préavis.

Le prestataire devra mettre en œuvre le programme de restauration pour lequel il a été retenu. S'il change de proposition, la mairie se réserve le droit de remettre en cause l'attribution de son stand.

2.2 LES CRITERES D'EVALUATION :

La commune sélectionnera les **prestataires respectant strictement le cahier des charges** et faisant preuve de leur motivation à participer pleinement au succès de la manifestation. De manière générale, il est attendu de recevoir :

- 3 prestataires « salé » pour chaque mois
- 1 prestataire « sucré » pour chaque mois



Toutefois, en cas d'offre insatisfaisante, cette répartition pourra être modifiée par la ville au moment de la sélection des candidats.

1 bungalow supplémentaire sera consacré aux professionnels de la mer qui à tour de rôle selon un planning quotidien, proposeront uniquement des plats mettant valeur leur activité. Ils devront répondre à un cahier des charges spécifique.

Seront pris en compte par le maître d'ouvrage dans l'évaluation des prestataires :

- ✓ 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. CONDITIONS DE RECEVABILITE DU DOSSIER

Pour être recevable, le dossier devra présenter 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 : déclarations 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 sélection 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 des commerçants sera totalement engagée et leur 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 restaurateurs de proposer une offre alimentaire simple et de bonne qualité gustative destinée aux familles et leurs enfants comme par exemple :

- pour les stands salés
 - o La vente de plats cuisinés « du terroir » et traditionnels
 - o La vente de plats de « cuisine du monde »
 - o La vente de produits de la mer (assiettes de coquillages, crustacés, poissons...)
 - o La vente de produits type « tapas »
 - o La vente de menus adaptés aux enfants
 - o Sandwicherie
- pour le (s) stand(s) sucré (s)
 - o La vente au détail de confiseries, crêpes, gaufres, beignets...
 - o La vente au détail de glaces et sorbets

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

Les prestataires retenus s'engagent :

- ✓ à détenir les agréments et licences nécessaires liés aux activités de vente et transformation de denrées alimentaires
- ✓ 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.

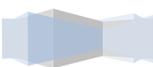
Un plat « enfant » peut venir éventuellement compléter cette offre.

Seules les boissons de catégorie 3 sont autorisées à la vente par les prestataires. Les alcools égaux ou supérieurs à 18° sont prohibés à la vente sur le site des « soirées du port côté docks ».

3.2. TARIFS MIS EN PLACE PAR PRESTATAIRES

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, aïoli...)

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 qui doit rester accessible à tous. Ainsi, en cas de tarif abusif pratiqué au regard des quantités servies, la ville convoquera le prestataire pour revoir ses propositions tarifaires.

Un tableau récapitulatif des 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

Une commission de sécurité passera dans chaque stand en présence du restaurateur à l'ouverture de leur activité.

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

Le concept des Soirées du Port dans lequel le prestataire s'inscrit comporte à la fois une offre de restauration et une offre d'animations musicales. Le public vient à la fois pour se sustenter mais aussi pour passer une soirée animée.



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
- **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 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

Le prestataire s'engage à n'apporter aucune modification substantielle aux stands mis à disposition. Dans le cas contraire les frais de remise en état seront à sa charge.

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

Il s'engage 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 en juillet et en août.

Le prestataire s'engage encore à respecter les dispositions suivantes :

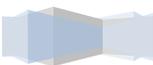
- **Les appareils électriques ne doivent pas dépasser un total de puissance de 12 kW.**
- **Chaque stand doit être équipé d'un extincteur Co2.**
- L'équipement de cuisson devra être situé en arrière du banc de vente ou prévoir une protection efficace.

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.

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 » SONT STRICTEMENT INTERDITES. SEUL LE MATERIEL PROFESSIONNEL DESTINE A LA VENTE AMBULANTE DE DENREES ALIMENTAIRES POURRA ETRE ADMIS.**



Cahier des charges restaurateurs 2019

- Les stands sont fournis avec un évier et un robinet mélangeur. L'installation d'un robinet à commande non manuelle (à pied ou à coude) telle que le demande la réglementation reste à la charge des prestataires (achat, montage et démontage).
- 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 pendant la durée de la prestation.
- Les bouteilles de gaz devront impérativement être verrouillées et non accessibles aux passants en dehors des heures d'ouverture des stands.

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 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 eaux usées et les huiles usagées ne pourront pas être rejetées dans le Port. Tout déversement constaté dans le port par un prestataire entraîne l'expulsion de celui-ci sans préavis.

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 une fois par semaine 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..., à partir de 18h00 et jusqu'à la fin de la soirée.

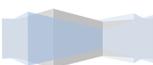
Le prestataire fera son affaire tant du compactage des cartons, emballages et du tri, que des conditions sanitaires de stockage des ordures dans ses locaux, et de transport dans le local à poubelles.

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.

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



Cahier des charges restaurateurs 2019

Le prestataire est tenu 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 du référent site de la ville.

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

Ainsi, il engage sa responsabilité en cas de vente d'alcool à des personnes déjà en état d'ivresse. Il doit en cas de difficultés avec un consommateur prévenir les services de Gendarmerie. En cas de bagarres, la ville se réserve le droit d'interrompre la soirée et fermer tous les stands.

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 un manque à gagner quelconque du fait des lois, règlements, pannes ou consignes visés au présent article ainsi que des intempéries.

4.5 – 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, sauf autorisation contraire de la ville.

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 et d'eau par délibération du conseil municipal 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 et passera dans chaque stand en présence du restaurateur à l'ouverture de leur activité.



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 et en particulier aux personnes alcoolisées
- 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 8H00 du matin pendant toute la durée de la manifestation.

Une prestation de sécurité composée de deux agents sera également prise en charge par la ville et assurée quotidiennement de 21h à minuit.

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

Caractère personnel de l'autorisation : 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 précédents).

ARTICLE 9 - ASSURANCE

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

Le prestataire acquitte les primes d'assurances 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 quelle que 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 par la ville.

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

M.....

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

Signature



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 encore valide (5 ans)
- ✓ 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
- ✓ Une 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 :

ddp@bouches-du-rhone.gouv.fr

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

Tout dossier incomplet ne sera pas étudié.



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 (rayer la mention inutile) :

JUILLET du samedi 29 juin au dimanche 28 juillet inclus

-AOUT du lundi 29 juillet au samedi 31 août inclus

- INDIFFERENT

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) :



Cahier des charges restaurateurs 2019

Choix de votre stand : SALE SUCRE INDIFFERENT

(Rayer la mention inutile)

Possibilité de se positionner sur 2 types de stands, un seul sera retenu par la Ville

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 :

-
-
-
-
-
-

