CAHIER DES CHARGES DE RESTAURATION ET DES BUVETTES DE L'ESPACE MAYENNE

SPL ESPACE MAYENNE
Société anonyme publique locale au capital de 500.000 €
Dont le siège social est sis CS 60809 - 1, place du Général Ferrié à Laval (53000)
RCS Laval : 845 214 709

Table des matières

Article 1 - Références Réglementaires Sectorielles d'Hygiène Alimentaire 3
Article 2 - Obligation des restaurateurs 4
2-1 - Obligations générales imposées à tous les utilisateurs et restaurateurs : 4
2-2 - Les restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'engagent à : 5
TYPES DE LICENCES SELON LA NATURE DES BOISSONS (AU 1er JANVIER 2019) 5
LICENCES DE RESTAURANT 6
2-3 - Les utilisateurs et restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à :..... 7
Article 3 - Structure et équipements 7
3-1 - Les restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'engagent à : 7
3-2 - Les utilisateurs et restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à :..... 7
Article 4 - Branchements eau et électricité 8
4-1 - Les utilisateurs et restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'obligent à :..... 8
4-2 - Les utilisateurs et restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à :..... 9
Article 5 - Stockage et présentation de la marchandise 9
5-1 - Les restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'engagent à : 9
5-2 - Les utilisateurs et restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à :..... 9
Article 6 - Evacuation des déchets 10
6-1 - Les restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'engagent à : 10
6-2 - Les utilisateurs et restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à :..... 10
Article 7 - Documentation administrative 11
7-1 - Les restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'engagent à : 11
7-2 - Les restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à : 11
Article 8 - Règlementation - Responsabilité - Assurance 11
Article 9 - Les points de contrôle 11
Plan détaillé de l'Office Traiteur 13
Fiche de renseignements - Attestation sur l'Honneur 14

Article 1 - Références Réglementaires Sectorielles d'Hygiène Alimentaire

Les prestations de restauration réalisées au sein d'Espace Mayenne respectent strictement la règlementation en vigueur, notamment en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Cela concerne notamment le « paquet hygiène » aussi appelé « Food Law », lequel constitue le socle fondateur du droit européen dans le domaine de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

Le prestataire s'engage à respecter la règlementation en résultant et notamment :

- Règlement (CE) n°1760/2000 du Parlement Européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil,

- Règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires,

  Règlement n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiènes applicables aux denrées alimentaires d'origine animale,

- Règlement (CE) n°854/2004 du 22 janvier 2002 du 29 avril 2004. Fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

- Règlement (CE) n°882/2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

- Règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

- Règlement (CE) n°37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

- Règlement (CE) n°543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables pour la viande de volaille.

- Règlement (CE) n°589/2008 de la Commission du 23 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs.

- Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission.

- Règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement Européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n°922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n°1037/2001 et (CE) n°1234/2007 du Conseil,

- Règlement (UE) n°2017-625 sur les contrôles officiels des denrées alimentaires et de l'alimentation animale,

- Le Code de la consommation, les décrets d'application et les arrêtés en vigueur,

- Le Code de la santé publique, les décrets d'application et les arrêtés en vigueur,

- Le Code rural et de la pêche maritime, les décrets d'application et les arrêtés en vigueur,

- Le Code de l'Environnement, et notamment ses articles L541-1 et suivants relatifs à la gestion des biodéchets,

- Le Code de la consommation,

- Le Code de la santé publique,

- Décret n°64-949 du 9 septembre 1964 portant application de l'article L 214-1 du Code de la Consommation pour les produits surgelés,

- Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères

- Décret n°2008-184 du 26 février 2008 portant application du Code de la consommation en ce qui concerne les graisses et huiles comestibles.

- Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale.

- Décret n°2015-1031 du 19 août 2015 relatif aux conditions d'utilisation des mentions valorisantes « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » pour les œufs de poules pondeuses de l'espèce Gallus Gallus,

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

- Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

- Règlement (CE) n° 1169/2011 qui définit les normes d'étiquetage, l'information des consommateurs.

  Le prestataire est encouragé à prendre connaissance des guides des bonnes pratiques d'hygiène publiés par le ministère de l'agriculture et notamment le guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP à destination des restaurateurs, lequel est consultable à l'adresse suivante : https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/gph_20165905_0001_p000.pdf

Article 2 - Obligation des restaurateurs

2-1 - Obligations générales imposées à tous les utilisateurs et restaurateurs :

Les utilisateurs et restaurateurs s'engagent à :

- Intervenir au sein d'Espace Mayenne uniquement s'ils disposent de l'ensemble des agréments, permis, licences, assurances et, plus généralement, de toute autorisation nécessaire pour l'exercice d'une activité de restauration,

- Informer les consommateurs de la nature et composition des produits commercialisés ainsi que conditions tarifaires appliquées conformément à la règlementation en vigueur,

- Respecter les conditions règlementaires de transport, de stockage et de déconditionnement des denrées alimentaires acheminées au sein d'Espace Mayenne (réfrigération ou congélation, liaison calorifique…),

- De faire réaliser les prestations par des collaborateurs formés aux règles d'hygiène et de sécurité et à la manipulation des aliments (état de santé, hygiène des mains, tenue de travail…). Les collaborateurs devront disposer du matériel et des tenues requis pour la mise en œuvre des prestations (lave-mains, gants…),

- S'assurer de la manipulation des aliments sur des surfaces et avec un matériel propre. Le prestataire ne devra pas utiliser de matériaux dont le contact avec les aliments est prohibé,

- Procéder aux opérations de nettoyage et ou désinfection nécessaires à l'exécution des prestations,

- S'assurer du traitement des déchets et des biodéchets selon la règlementation en vigueur (déchets de cuisine, emballages, conditionnement…), L'Espace Mayenne mettra des contenants à disposition au niveau de l'office afin que les déchets soient recyclés dans les conditions stipulées sur les panneaux pédagogiques.

- À compter du 1er janvier 2024, et pour une durée minimale d'un an, la SPL Espace Mayenne a missionné la Société *« Les Pieds sur Terre »* (Société à responsabilité limitée au capital de 2.000 €, dont le siège social est situé au 49, rue du Pavé à Craon – 53400, immatriculée au registre du commerce et des sociétés de Laval sous le numéro 894 033 190, représentée par Madame Anne-Sophie BREHIN, en qualité de Gérante) pour valoriser les déchets et assurer un traitement en compostage pour l'agriculture locale.

- Chaque traiteur devra vérifier à la fin de sa prestation que le tri a été intégralement réalisé, dans le respect des conditions prévues par la règlementation en vigueur et celles des prestataires missionnés par la SPL Espace Mayenne, sous peine d'une facturation complémentaire.

- Aménager les locaux selon la règlementation en vigueur (eau, revêtement, …) en intégrant les spécificités décrites au sein des articles 2 à 6 ci-dessous,

- Respecter la règlementation en vigueur pour l'achat, l'acheminement, la préparation et le service des aliments (aliments interdits à la consommation, conditions de décongélation, …),

- Ne pas servir de boissons alcoolisées à des personnes de moins de dix-huit ans.

Le prestataire s'engage également à respecter les conditions particulières supplétives imposées par Espace Mayenne au sein du présent cahier des charges.

2-2 - Les restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'engagent à :

- S'implanter sur les espaces prévus à cet effet, soit sur la Cour Technique ou la Plaine Evénementielle avec à disposition l'électricité, l'eau potable et une évacuation des eaux usées.

- Conformément aux dispositions des articles L3331-1 et L3334-2 du code de la santé publique, tout débit de boisson comprenant la vente de boissons alcoolisées doit être autorisée par une licence spécifique ou une autorisation temporaire. Il est à noter que la SPL Espace Mayenne ne dispose pas, à la date du 1er janvier 2024, d'une licence 3 pour la vente de boissons alcoolisées au sein d'Espace Mayenne.

- De ce fait, demander et obtenir une autorisation provisoire d'ouverture de débit de boissons auprès de la Mairie de Laval à l'adresse suivante : reglementation@laval.fr
  La demande doit être adressée au plus tard un mois avant la date de l'évènement.

TYPES DE LICENCES SELON LA NATURE DES BOISSONS (AU 1er JANVIER 2019)

Boissons	Débit de boissons à consommer sur place	Débit de boissons à emporter	Restaurant
1er groupe : Boissons sans alcool	Vente libre	Vente libre	Libre
2ème groupe - Supprimé	Sans objet	Sans objet	Sans objet

Groupe 3 : boissons fermentées non distillées (vin, bière, cidre, poiré, hydromel) et vins doux naturels, crème de cassis, jus de fruits ou de légumes comportant jusqu'à 3° d'alcool, vin de liqueurs, apéritif à base de vin, liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises comprenant moins de 18° d'alcool	III (licence restreinte)	Petite licence à emporter	Petite Licence restaurant
Groupes 4 et 5 : rhum, tafias, alcools distillés et toutes autres boissons alcooliques	IV (grande licence)	Licence à emporter	Licence Restaurant

Sachant que :

- La vente de boissons sans alcool est libre dans tous les débits de boissons,
- Il est interdit aux marchands ambulants de vendre au détail, soit pour consommer sur place, soit pour emporter, des boissons des 4ème et 5ème groupe,
- La vente à crédit des boissons alcoolisées vendues au détail est strictement interdite, ainsi que pour les mineurs.
- Il est interdit de servir des boissons alcoolisées à des personnes de moins de dix-huit ans,
- La vente d'alcool sur les bars de l'Espace Mayenne, devra s'accompagner obligatoirement d'une licence 3 (bière, liqueurs – de 18°et le vin) ou la licence 4 pour les alcools de plus de 18.
- <u>Stipulations spécifiques aux associations sportives :</u>
  Les autorisations municipales dérogatoires sont temporaires et ont une durée maximale de 48 heures. Ces dérogations sont limitées à 10 par an et par association sportive agréée. Elles doivent être anticipées et formulées au moins 3 mois avant la manifestation. En cas de manifestation exceptionnelle, la demande peut être faite au moins **15 jours avant** la date prévue à la mairie de Laval.
  Dans le cas d'un débit de boissons alcoolisées strictement réservé aux adhérents, s'il n'a aucun but lucratif, l'association sera dispensée de démarches relatives à l'ouverture et au service de boissons. Les boissons servies devront rester dans le cadre de la catégorie 3.
  Si la buvette temporaire est réservée aux adhérents (pot associatif, *3è mi-temps*, réception-buffet,...), il n'y a **pas de démarche particulière à faire**, ni de réglementation spécifique à suivre.

<u>LICENCES DE RESTAURANT</u>

Les restaurants qui ne sont pas titulaires d'une licence de débit de boissons à consommer sur place doivent, **pour proposer à la vente ou offrir des boissons alcoolisées, être pourvus de l'une des licences ci-dessous :**

- la « petite licence restaurant » qui permet de vendre, pour consommer sur place, les boissons du premier et du troisième groupe à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture ;
- la « licence restaurant » qui permet de vendre, pour consommer sur place, les boissons des groupes 1 à 5 à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.

Pour proposer à la vente à emporter des boissons alcoolisées, un établissement doit être pourvu d'une licence 3 ou 4.

L'établissement déjà titulaire d'une licence de débits de boissons à consommer sur place ou d'une licence de restaurant peut, de plein droit, proposer à la vente à emporter les boissons correspondant à la catégorie de sa licence (3 et 4).

A défaut de l'un de ces deux types de licence, l'établissement proposant de la vente d'alcool à emporter doit être pourvu d'une des deux licences suivantes :

- la « petite licence à emporter » qui comporte l'autorisation de vendre pour emporter les boissons du premier et du troisième groupe ;
- la « licence à emporter » qui comporte l'autorisation de vendre pour emporter toutes les boissons dont la vente est autorisée.

Les établissements possédant une licence de restaurant ou de débit de boissons à consommer sur place peuvent vendre « à emporter » les boissons autorisées par leur licence.

L'exploitation du débit de boisson devra être exécuté conformément à la règlementation en vigueur (interdiction de vente de l'alcool aux mineurs,…).

2-3 - Les utilisateurs et restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à :

Dans cette partie, il s'agit des restaurateurs (non sédentaires, traiteurs organisateurs de réception), mais également les utilisateurs de l'Office Traiteur, des buvettes, et de tout espace « Catering » de l'Espace Mayenne pour des salons, congrès, séminaires, ...

Ceux-ci s'engagent à :

- Respecter la ou les zones qui sont mises à leur disposition et définies par l'Espace Mayenne,
- Utiliser l'Office traiteur d'une superficie de 90 m² pour faire des cuissons et des préparations chaudes,
- Utiliser et prendre soin du matériel installé et mis à disposition dans l'Office comprenant 1 plonge avec 2 bacs, 1 support pour bacs plastiques, 1 table de tri, 1 table de débarrassage, 1 bac de prélavage, 1 lave-vaisselle, 3 laves mains automatiques, 4 tables mobiles en inox, 2 plaques de cuisson à induction, 2 armoires de remise en température, 1 four, 1 hotte, 1 chambre froide, et 1 centrale de nettoyage.
- Utiliser les buvettes situées au niveau « Parterre » ou « Hall » lors de prestations de vente à emporter, et équipées avec 1 frigo pour fût de bière, 1 armoire frigorifique, et un évier.

Les restaurateurs (traiteurs, restaurateurs bénéficiant d'une dérogation pour des activités de traiteur, …) s'engagent à respecter l'ensemble des textes du paragraphe 2.1, et à fournir annuellement une copie de la dérogation.

Article 3 - Structure et équipements

3-1 - Les restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'engagent à :

- Installer une tente couverte équipée d'un plancher isolant du sol (absence de contact direct avec le sol (terre, herbe, sable, …), sans présence de bouteille de gaz à l'intérieur des CTS, et sous réserve de validation du PV de sécurité par le chargé de sécurité de l'Espace Mayenne ou du client final,

- Disposer sur le plancher isolant un linoléum facilement lavable afin de répondre à l'obligation réglementaire,

- Installer un lave mains à commande non manuelle, parfaitement équipé (savon, essuie mains à usage unique, brosse à ongles, produits lave mains bactéricide, eau tempérée). Compte tenu des particularités de la vente, il est obligatoire d'utiliser un produit bactéricide sans rinçage pour les mains et les surfaces. Le produit est généralement commercialisé sous forme de spray et de l'utiliser régulièrement et aussi souvent que nécessaire,

- A créer une zone dite « vestiaires », ou un système de rangement des effets personnels isolé de la zone de production et de vente,

- A respecter les moyens de conservations des aliments sur la base de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant,

- Se conformer et respecter le cahier des charges de sécurité incendie de l'Espace Mayenne,

- Assurer le montage et le démontage rapide des structures temporaires (tentes, terrasses, ou toute autre installation), afin de respecter le temps imparti par l'Espace Mayenne, et son calendrier évènementiel.

3-2 - Les utilisateurs et restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à :

- Respecter et prendre soin de l'ensemble des structures et espaces (salles, loges, sanitaires, espaces de stockage) mis à leur disposition, tant sur le plan matériel, décoration, ou équipement technique,

- Ne pas stocker de denrées alimentaires sur les parquets, le long des rideaux occultants, murs, ou sièges afin de ne pas les abîmer ou les salir,

- Ne pas installer de tables ou de présentoirs le long des rideaux occultants, afin de ne pas les déchirer,

- L'Espace Mayenne décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du matériel lors de la prestation. Un état des lieux sera effectué avant et après chaque prestation,

- Informer l'équipe de l'Espace Mayenne si un matériel de cuisson, de réfrigération ou de nettoyage venait à être défaillant. Dans ce cas présent, l'Espace Mayenne ferait appel à son prestataire technique, afin d'effectuer les réparations nécessaires,

- Nettoyer à la fin de leur prestation les sols et murs de l'Office Traiteur, des espaces de vente à emporter, le matériel et les équipements mis à leur disposition, ainsi que la zone de stockage des poubelles, et laisser propre les espaces « sanitaires » mis à la disposition de leur personnel,

- Ne pas utiliser à d'autres fins les équipements mis à leur disposition, que celles prévues à cet effet dans le contrat de location,

- Ne pas utiliser d'autres espaces que ceux mis à la disposition du traiteur ou du client dans son contrat de location,

- Nettoyer et ranger proprement à la fin du contrat de location et cela dans la pièce prévue à cet effet, tout matériel mobilier (tables, chaises, …) appartenant à l'Espace Mayenne qui aurait été loué par le client final ou le restaurateur évènementiel intérieur ou extérieur non sédentaire. Un état général du matériel sera effectué avant et après chaque prestation,

- S'assurer que ce mobilier ne sera pas utilisé pour d'autres effets ou en dehors des espaces de restauration, et cela dans le cadre du contrat de location,

- S'assurer que le bon nombre de tables rondes ou rectangulaires, de chaises, ou de mange-debout soient restitués à l'équipe de l'Espace Mayenne à la fin de la manifestation,

- Remettre les clés de l'Office Traiteur auprès du directeur, ou du responsable technique de l'Espace Mayenne, une fois le nettoyage et le rangement effectués en fin de contrat de location,

- Se conformer et respecter scrupuleusement le cahier des charges de sécurité incendie de l'Espace Mayenne.

- Ne pas réaliser de friture ou de grillades à l'intérieur des zones « buvettes » ou dans les salles événementielles ou de catering de l'Espace Mayenne. Seul l'Office Traiteur pourra accueillir ce type de préparation en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur, ainsi que le cahier des charges de sécurité incendie.

Article 4 - Branchements eau et électricité

4-1 - Les utilisateurs et restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'obligent à :

- Respecter les espaces de stationnement prévus pour les véhicules frigorifiques, ainsi que les branchements en eau et électricité inhérents à l'activité,

- Ce que les installations électriques extérieures temporaires soient effectuées par l'équipe de l'Espace Mayenne, ou le prestataire retenu par l'organisateur ou référencé par l'Espace Mayenne,

- Prendre à sa charge les matériels ou branchements supplémentaires temporaires de fluides (eau et électricité) qui seront nécessaires à son installation extérieure, afin de se raccorder aux installations fixes mis à sa disposition par l'Espace Mayenne,

- Ne pas surcharger les installations électriques mises à leur disposition avec des prises multiples, à protéger leur installation de l'humidité, et à demander l'installation de borniers supplémentaires pour leurs besoins complémentaires éventuels,

- Évacuer l'ensemble des eaux usées dans le tout à l'égout prévu à cet effet, sur chacune des zones utilisées pour l'installation d'espaces de restauration,

- Utiliser des tuyaux à usage « alimentaire » pour l'acheminement de l'eau sur les points de restauration ou de vente à emporter.

4-2 - Les utilisateurs et restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à :

- Ne pas surcharger les installations électriques mises à leur disposition avec des prises multiples et à demander l'installation de borniers supplémentaires si besoin,

- Respecter et utiliser avec soin les installations mises à sa disposition,

- Ce que les installations électriques temporaires reliées aux bornes fixes intérieures soient effectuées par l'équipe de l'Espace Mayenne, ou par le prestataire référencé par l'Espace Mayenne ou le client « organisateur »,

- Accepter que l'Espace Mayenne facture un forfait de nettoyage et de désinfection par une société extérieure de l'Office Traiteur, de son matériel qui le compose (four, chambre froide, plaques à induction, plonge 2 bacs, …), et de ses espaces communs (vestiaires, sanitaires, douches), que le traiteur ou le client final réglera directement par virement ou à l'ordre de L'Espace Mayenne (la somme forfaitaire sera indiquée dans le devis de location initial),

- A s'engager à respecter l'ensemble des points relatifs à leur activité et précisés dans le paragraphe 4.1.

Article 5 - Stockage et présentation de la marchandise

5-1 - Les restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'engagent à :

- Ce que les marchandises et préparations alimentaires fabriquées sur place soient refroidies conformément aux obligations réglementaires et conservées en froid positif stockées à une température de +4° C maximum,

- Ce que les denrées alimentaires surgelées soient stockées à une température de - 18°C, ou en ce qui concerne les crèmes glacées, que les températures de conservation soient conformes à l'arrêté du 21 décembre 2009,

- Ce qu'il n'y ait pas de stockage à même le sol pour les denrées alimentaires, ainsi que pour le matériel et les contenants de vente à emporter. La hauteur minimale entre le sol et les premières denrées alimentaires doivent être de 15 cm minimum,

- Ce que les denrées, les préparations alimentaires soient exposées dans des meubles de présentation conformes à la réglementation (meubles neutres, ou réfrigérés selon les produits) ou dans des boites hermétiques permettant d'isoler les préparations des pollutions environnementales (poussières, …),

- Ce que les denrées soient protégées de tous insectes volants (mouches, abeilles, guêpes, …) et de tous types de rongeurs,

- Ce que l'utilisation de vitrines réfrigérées soit privilégiée par le professionnel.

5-2 - Les utilisateurs et restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à :

- Respecter l'ensemble des textes applicables qui sont rappelés dans le chapitre premier.

- Les restaurateurs (traiteurs, restaurateurs bénéficiant d'une dérogation pour des activités de traiteur, …) s'engagent à respecter l'ensemble des textes du paragraphe 5.1.

- Utiliser les matériels et mobiliers mis à leur disposition dans des conditions normales et en bon père de famille.

- Ne pas laisser ou stocker de matériel de tout type ou de denrées alimentaires dans les espaces de restauration, ni de palettes à usage de stockage, dans le respect des structures mises à votre disposition.

- Éteindre tout matériel, et mobilier électrique ou chauffant situé dans l'Office Traiteur, ou dans les espaces de restauration après utilisation.

- Aucun aliment ou ingrédient ne doit rester entreposé à l'intérieur des équipements de cuisine (frigos, four, micro-ondes, meubles neutres, …) à la fin du contrat de location,

- Payer les réparations consécutives à des dégradations éventuelles dont leur personnel serait responsable, et après l'état des lieux effectué par le responsable technique de l'Espace Mayenne.

Article 6 - Evacuation des déchets,des biodéchets et des verres

6-1 - Les restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'engagent à :

- Mettre des poubelles à disposition de la clientèle, et à les changer aussi souvent que nécessaire,

- Ce que les déchets soient éliminés dans les bacs prévus à cet effet (mis en place par l'organisateur ou l'Espace Mayenne) tout au long de la journée, afin d'éviter la présence de nuisibles au sein des lieux de transformation et de vente.

- que soit respectée la réglementation relative au traitement des déchets organiques.

- Donner une bonne image de son stand ou de son espace de restauration, en s'engageant à nettoyer régulièrement l'espace qui lui a été alloué pour l'événement.

- Respecter les bacs et points extérieurs de collecte de verre et de tri sélectif mis à sa disposition.

6-2 - Les utilisateurs et restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à :

- Évacuer régulièrement leurs déchets ménagers dans les espaces prévus à cet effet.

- Respecter les bacs et points intérieurs de collecte de verre et de tri sélectif mis à leur disposition.

- Assurer un nettoyage régulier de l'ensemble des espaces mis à leur disposition, dont l'espace de restauration, l'office traiteur, et la zone poubelles, et cela durant toute la durée du contrat de location.

- Laisser en fin de prestation le ou les espaces de restauration libres de tout déchet (poubelles, bois, moquette, …).

- Mettre les poubelles plastiques à l'extérieur du bâtiment à la fin de la mise à disposition des espaces de restauration, afin que l'équipe de l'Espace Mayenne puisse les faire évacuer.

6-3 – Dispositions applicables à tous les restaurateurs pour le traitement spécifique des biodéchets

Constitue un biodéchet, au sens de l'article L541-1-1 du code de l'environnement, un déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, les déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente en détails, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation des déchets.

La SPL Espace Mayenne, laquelle n'est pas productrice de biodéchets alimentaires ou de cuisine, doit néanmoins veiller au respect des dispositions règlementaires régissant le traitement des déchets de cuisine issus des évènements organisés au sein du site.

À cet effet, la SPL Espace Mayenne précise que les professionnels devront assurer le tri à la source des déchets soit :

- Directement, conformément aux pratiques de traitement autorisés par la règlementation en vigueur (collecté séparée, compostage en établissement,) ;

- Directement sur le site Espace Mayenne, à travers un dispositif de tri autonome mis en place par la société en lien avec la société « Les Pieds sur terre ».
-

Le professionnel s'engage à ce que le traitement des biodéchets soit effectif à l'issue de son intervention au sein d'Espace Mayenne. En l'absence de traitement de ceux-ci, la SPL Espace Mayenne facturera au professionnel les frais exposés pour le traitement des déchets dans le cadre d'une opération de collecte dédiée.

Dans tous les cas, le professionnel n'est pas autorisé à utiliser les dispositifs réservés aux déchets dits « verts » pour le traitement de ses déchets de cuisine.

Article 7 - Documentation administrative

7-1 - Les restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'engagent à :

Le professionnel s'engage à pouvoir présenter à la demande, les documents suivants, et ce en permanence durant leur présence sur le site :

- Copie de la déclaration d'activités auprès de la DDPP du siège de l'entreprise (ou permis d'exploitation),
- Copie de la licence de débit de boissons,
- Les autres agréments requis pour l'exercice de l'activité (ex : agrément CE…),
- Les conditions générales de vente appliquées au sein d'Espace Mayenne,
- Copie d'une attestation de formation hygiène et sécurité alimentaire conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011.
- Copie du KBIS de la société et/ou de la déclaration à la CMA du ressort du siège social,
- Présence des factures d'achats de l'ensemble des matières premières présentes sur le site,
- La/les attestations d'assurance couvrant la responsabilité civile professionnelle du prestataire pour les activités réalisées au sein d'Espace Mayenne,
- La liste des salariés, notamment étrangers, dûment employés par le prestataire sur le site.

Le professionnel commerçant sur le site devra obligatoirement être en phase avec la notion de remise directe aux consommateurs ou/et de vente à un professionnel en vue de la revente aux consommateurs finaux.

7-2 - Les restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à :

Les restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires sont soumis aux mêmes engagements décrits dans le paragraphe 7-1 que leurs confrères.

Article 8 - Règlementation - Responsabilité - Assurance

Tous les utilisateurs des espaces intérieurs et/ou extérieurs s'engagent à respecter l'ensemble de la règlementation applicable pour la réalisation de prestations de restauration (hygiène, sécurité, …). Le prestataire est également tenu de respecter la règlementation régissant son intervention au sein d'une salle de spectacle (règles de sécurité, …) ainsi que le règlement intérieur de l'équipement.

Il devra disposer de l'ensemble des polices d'assurance, notamment professionnelles, nécessaires à l'exercice de ses activités.

Le prestataire est intégralement responsable des prestations qu'il réalise, ainsi que de tout dommage ou désordre résultant de sa présence au sein d'Espace Mayenne, de ses préposés et sous-traitants (intoxication alimentaire, dommage à l'équipement ou à un tiers…).

Particulièrement, la SPL Espace Mayenne ne pourra être tenue pour responsable de tout incident, de quelque nature qu'il soit, lié à la conduite des prestations de restauration (intoxication alimentaire, brûlure…)

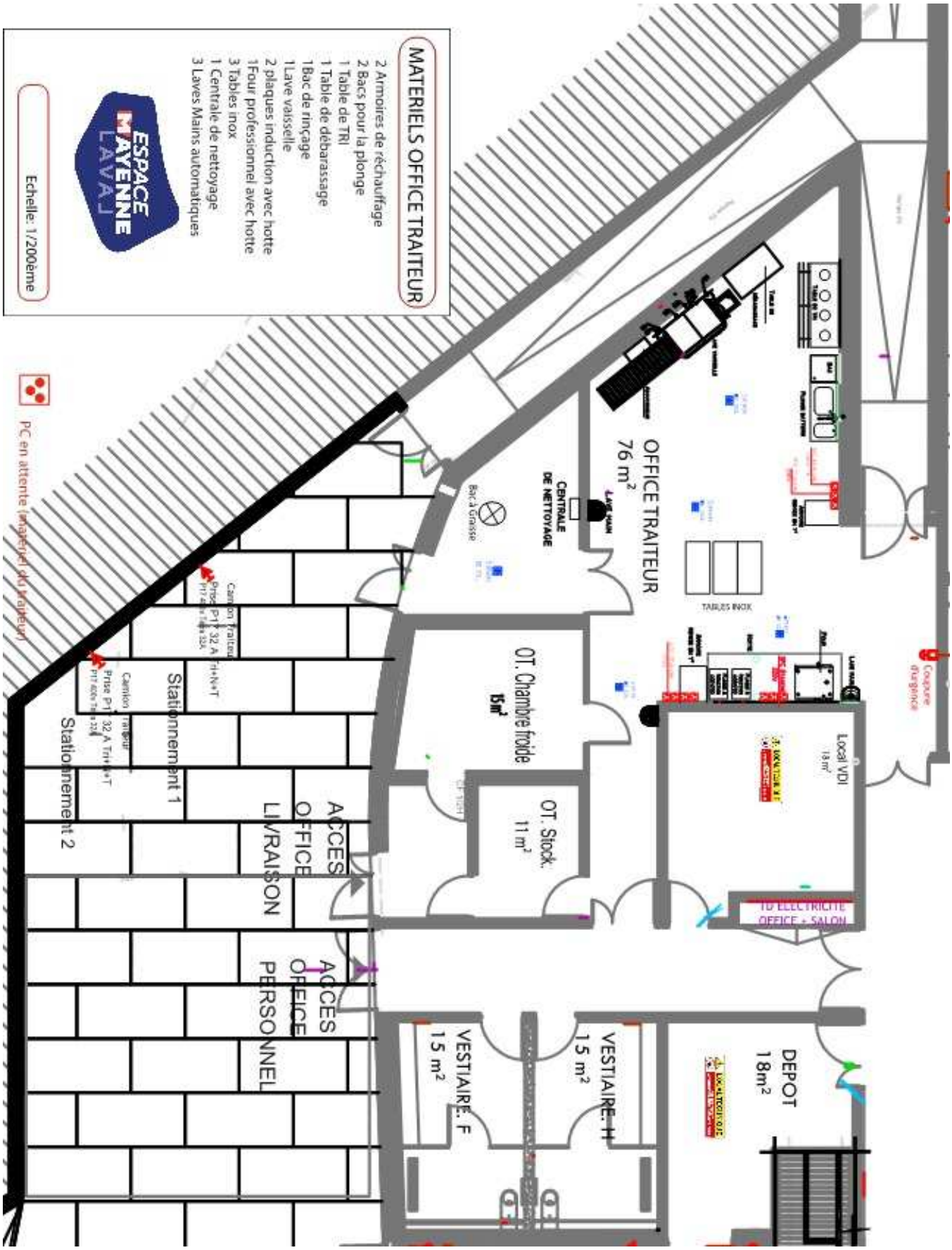
Article 9 - Les points de contrôle

L'Espace Mayenne se réserve le droit de faire appel à un prestataire agréé pour effectuer un contrôle d'hygiène et de sécurité alimentaire lors des manifestations se déroulant sur le site.

Les points de contrôle correspondront aux grilles de notre prestataire, et comprendront notamment :

- L'hygiène du personnel et les bonnes pratiques de fabrication,
- Le nettoyage et la désinfection des locaux,
- Les livraisons et les matières premières présentes sur le site,
- La chaîne du froid et le maintien des températures des préparations cuisinées,
- L'identification, l'étiquetage des produits, le stockage et la gestion des stocks,
- Les autocontrôles, l'HACCP et la traçabilité,
- La gestion des allergènes, (règlement INCO),
- La traçabilité et l'étiquetage de la viande,
- La maintenance, le tri des déchets, et la gestion des biodéchets,
- La formation professionnelle.

Plan détaillé de l'Office Traiteur



Fiche de renseignements - Attestation sur l'Honneur

Désignation de l'organisateur : ……

Dénomination sociale :
……

Adresse :
……
……
Numéro SIRET :
……

Contact permanent :
……

désigné comme l'Organisateur ou le Restaurateur Evènementiel Intérieur ou Extérieur non Sédentaire.

Début de mise à disposition des espaces : Le…… à ……...h……

Fin de mise à disposition des espaces : Le …… à ……..h……

Pour y exercer les activités de restauration suivantes :
……..
……

Horaires d'ouverture au public, du …… à ……. h……. au……..
…… à …….h…….

Le présent cahier des charges s'ajoute au cahier des charges de sécurité incendie, et complète la convention de mise à disposition des installations de l'Espace Mayenne.

L'organisateur déclare avoir fait une visite préalable des installations et accepte de les prendre en l'état pour n'y exercer, dans la limite du temps convenu, que la ou les activités qu'il a déclarées au propriétaire.

L'organisateur s'engage à n'apporter aucune modification aux espaces de l'office traiteur ou de vente à emporter ainsi qu'à leurs équipements, et à respecter les règles de sécurité édictées par les différents codes et règlements et notamment ceux applicables aux établissements recevant du public.

L'organisateur s'engage à proposer ses services aux consommateurs conformément à la règlementation en vigueur (présentation des produits, conditions générales de vente…).

L'organisateur certifie qu'il dispose de l'ensemble des autorisations administratives, agréments, licences, permis et assurances requis pour l'exercice des activités de restauration au sein de l'équipement.

L'organisateur se reconnaît exclusivement responsable de l'organisation et la mise en œuvre des prestations de restauration dans les conditions édictées par la règlementation en vigueur, notamment en matière d'hygiène et de sécurité des denrées alimentaires. Il décharge de toute responsabilité Espace Mayenne en cas d'incident, de quelque nature qu'il soit, lié à la conduite des prestations de restauration (intoxication alimentaire, brûlure…).

L'organisateur autorise la SPL Espace Mayenne à recueillir ses données personnelles pour l'exécution du contrat, à les conserver durant son exécution et, le cas échéant, à communiquer celles-ci aux autorités compétentes de l'Etat ou missionnées par lui, sur demande ou réquisition,

L'organisateur s'engage à informer la SPL Espace Mayenne de toute modification de sa situation (perte de licence, …) impactant la conduite des prestations au sein de l'équipement.

Nom du représentant légal de l'organisateur : ……..……
Signature : …….....

Précédée de la mention « lu, approuvé et certifié conforme »

Le……
A…….