

LES EMBARQUES 2023

Restauration du Public

Cahier des charges



Direction de la communication et de la valorisation du territoire

1 place Ernest Thorel

27400 Louviers

Objet de la consultation

Accueil de structures de restauration dans le cadre du festival « Les Embarqués »

1.1 Le contexte

L'Agglomération Seine-Eure organise le samedi 1^{er} juillet le festival « Les Embarqués », Arts et spectacles entre terre et Eau au parc de Léry-Poses. Cet évènement régional rassemble plusieurs milliers de personnes chaque année.

1.2 Le concept

Dans ce cadre, deux « ilots de restauration », permettront au public de se restaurer sur le parc des loisirs.

Dans nos relations aux restaurateurs, convivialité et dialogue, combinés avec un regard attentif sur le choix et la pertinence des emplacements, sont les ingrédients nécessaires pour que la spirale vertueuse opère et que les restaurateurs participent à la qualité d'accueil générale. Avec une diversité des propositions culinaires et une attention particulière portée à l'éthique des structures accueillies (tarifs raisonnables, consommation locale, un sens du relationnel avec la clientèle), les restaurateurs parviennent à marier harmonieusement intérêt public, intérêt privé et convivialité.

1.3 Types de structures concernées

- Restaurateurs
- Traiteurs
- Commerçants

Dans tous les cas, il sera fait appel à des « candidats » ayant une solide expérience dans le domaine de la restauration collective lors de grandes manifestations.

2.1 Apport du festival

- Electricité
- Elimination des déchets
- Sanitaires avec point d'eau à proximité

2.2 – Attentes du festival

Il appartiendra au candidat de venir avec une structure adéquat (stands, camions aménagés...), de tables et de chaises ou bancs et de se munir de l'ensemble du matériel (ustensiles, vaisselles, réfrigérateurs, plaques de cuisson...) et denrées alimentaires nécessaires à l'élaboration des plats proposés. Le candidat se chargera du transport et de l'installation (montage et démontage) de tout son matériel. Pour se faire, les espaces seront disponibles le samedi 1^{er} juillet à partir de 9h. Une bouteille de gaz par emplacement est tolérée avec un tuyau conforme, réglementaire et répondant aux normes en vigueur (date de validité).

Il appartiendra au candidat d'assurer la sécurité de sa structure et de son matériel. L'organisateur ne pourra être tenu responsable en cas de vol ou de dégradation du dit matériel.

Il appartiendra au candidat d'assurer l'entretien de sa structure et de son matériel (débarrassage et nettoyage des tables et du lieu de restauration compris.)

Dans un souci environnemental, la vaisselle (gobelets, couverts, assiettes...) devra être obligatoirement recyclable.

Le commerçant devra fournir à l'organisateur son nom, adresse, téléphone, n° siret et éventuellement l'autorisation de débit de boisson. Seules les boissons sans alcools forts seront autorisées (bières, cidre et vin).

3.1 Tarifs

Le candidat est tenu de proposer une restauration typique vendue à des tarifs raisonnables.

3.2 Participation financière

Aucune participation financière ne sera demandée, mais en contrepartie de la gratuité, chaque prestataire devra s'engager à fournir 10 repas complets (plat, dessert, boisson) pour les restaurateurs ou 10 boissons pour les vendeurs de boisson, ou 10 friandises pour les vendeurs de confiseries (glaces, gâteaux...)

4.1 Horaires

Le candidat devra assurer un service de restauration aux horaires suivants du samedi 1^{er} juillet à partir de 12h au dimanche 2 juillet 2023 à 1h. Les horaires correspondent à l'ouverture et à la fermeture de la vente au public.

4.2 Hygiène, aliments et ustensiles

Les canettes et bouteilles de verre étant interdites sur les sites, le candidat devra servir les boissons dans des gobelets recyclables. Des gobelets réutilisables avec consigne seront mis à disposition des Food trucks par l'organisateur.

Le candidat s'engage à respecter les règles d'hygiène applicables au service de la restauration et notamment les obligations découlant de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produit d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Ainsi que l'annexe 2 du règlement européen n°853-2004 concernant les dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire.

Par ailleurs, le candidat déclare avoir pris connaissance du document de la préfecture de l'Eure « les grands rassemblements : ce que vous devez savoir ». Tout candidat manquant

aux obligations ci-dessus mentionnées se verra dans l'obligation de se conformer immédiatement aux dispositions réglementaires.

5.1 – Assurances

Le candidat est tenu d'assurer, contre tous les risques, le matériel et les marchandises lui appartenant.

Le candidat s'engage à souscrire aux assurances nécessaires, à la couverture des risques liés à l'exploitation de son commerce, ainsi qu'à la couverture des dommages causés par ou à des personnes.

5.2 – Personnel

Une équipe qualifiée pouvant répondre en quantité et en qualité à la demande du festival. En qualité d'employeur, la structure assurera la rémunération, charges sociales comprises de son personnel.

Les dossiers d'offre devront comprendre impérativement :

- Une note de présentation de la structure avec n° siret et code APE
- Une liste de référence
- Des photos ou dessins du stand
- Une proposition de cartes et de tarifs
- Les besoins techniques au plus précis possible
- Les appareils électriques utilisés avec les puissances électriques

6.2 Critères de sélection

Professionalisme de la structure (références, équipes...) : 50 %

Capacité à répondre à une demande forte sur de courtes périodes : 20 %

Prix des menus : 15 %

Originalité de la proposition : 15 %

Les candidatures seront à envoyer au plus tard le **27 mars par mail** : Evenement@seine-eure.com ou par courrier à : Hôtel d'Agglomération Seine-Eure Direction de la communication - festival Les Embarqués - 1 place Ernest Thorel 27400 Louviers