

Appel à candidature pour occupation privative du domaine public dans le cadre du Village du Carnaval du Lac, du 16 au 18 septembre 2022 à Vichy

Du 16 au 18 septembre 2022, aura lieu, autour du Lac d'Allier, la première édition du Carnaval du Lac. Le public attendu est de plusieurs milliers de personnes sur l'ensemble des 3 jours. Le programme de cet évènement festif et participatif, organisé par Vichy Communauté, est consultable sur internet via <http://www.carnavaldulac.fr/>

A cette occasion, Vichy Destinations, mandatée par Vichy Communauté pour coordonner l'évènement et mettre en œuvre une partie de son programme, souhaite solliciter des professionnels de la restauration mobile et de la vente de boissons ambulante afin de proposer à la vente au public de l'évènement, des mets et boissons (non alcoolisées et alcoolisées de catégorie 2 maximum) dans une ambiance conviviale.

Ce service sera proposé au sein du « Village du Carnaval » situé à Vichy, au port de la Rotonde et/ou sur une partie du Quai d'Allier, du vendredi 16 septembre 19h au dimanche 18 septembre 19h.

Le prestataire s'engage à assurer son service sur les plages horaires suivantes :

- Vendredi 16/08 : 19h-1h
- Samedi 17/08 : 11h-23h
- Dimanche 10h30-19h

→ Informations techniques :

- Les professionnels retenus devront être autonomes quant au matériel nécessaire à leur activité, à l'exclusion de mobilier de terrasse que Vichy Destinations souhaite gérer en direct dans un souci de cohérence esthétique de l'ensemble du site.
- Le professionnel sera seul responsable des conditions de stockage de son matériel et des denrées alimentaires nécessaires à son activité. Charge à lui de se doter des moyens de stockage réglementaires sous son unique responsabilité.
- Le professionnel sera en charge de gérer les déchets issus de son activité et de rendre les lieux propres à la fin de sa prestation.
- Un raccordement électrique sur place sera possible dans la limite de 16 A par prestataire.
- Aucun raccordement à un réseau d'eau n'est possible sur le site.

→ Règles de sécurité

- Le professionnel doit être en capacité de produire toutes les attestations de conformité aux normes européennes et/ou françaises et de vérifications annuelles des matériels, apportées par lui-même, servant à l'exploitation.
- Le professionnel s'oblige à remplir toutes les formalités administratives ou de police nécessaires imposées par son activité, notamment en ce qui concerne les mesures réglementaires de protection contre l'incendie.
- Le professionnel devra avoir installé des extincteurs appropriés aux risques inhérents à son activité. Ces matériels d'extinction devront avoir été vérifiés dans l'année.
- Le Food truck devra être équipé d'un organe de coupure d'urgence par énergie utilisée (électricité – gaz).
- Les installations fonctionnant au gaz devront être conformes aux règles de sécurité et aux normes européennes et françaises. Elles auront été vérifiées dans l'année.

→ Règles d'hygiène

- Le professionnel s'interdit d'exposer, vendre ou fournir des produits et services non conformes à la réglementation, des produits alimentaires qui ne présenteraient pas les conditions d'hygiène les plus strictes. A ne pas vendre de bouteilles en verre ou en plastique avec bouchon (pour les Food trucks vendant des boissons).

- Le professionnel s'oblige à respecter strictement la réglementation sur l'hygiène, les consignes de sécurité, et de façon générale à satisfaire à toutes les prescriptions en vigueur, et à les faire respecter par toutes les personnes qu'il emploie le cas échéant.
- Vichy Destinations pourra exercer tout contrôle du respect de ces obligations et se réserve aussi le droit d'exercer tout contrôle d'hygiène et de salubrité relatif aux produits proposés à la vente.

→ Conditions relatives à l'emploi de personnel

Le professionnel s'engage à tenir à disposition des organismes de contrôle ainsi qu'à Vichy Destinations l'ensemble des documents réglementaires relatifs à l'emploi de son personnel.

→ L'occupation du domaine public (12,73€ par food truck par jour) reste à la charge du professionnel.

→ Les intéressés sont invités à faire parvenir leur proposition comportant :

- une présentation détaillée de leur offre de service (descriptifs des produits, tarifs pratiqués, photos du food-truck, personnel présent...)
- besoins électriques (puissance et type de branchement)
- le temps nécessaire à l'installation et désinstallation sur site
- une attestation d'inscription au registre du commerce et des sociétés (ou au répertoire des métiers)
- une copie certifiée conforme de son agrément par les services vétérinaires
- une copie de sa carte de commerce ambulant
- une copie du récépissé de déclaration auprès de la DDPP
- une copie de la licence Petit Restaurant ou Restaurant (vente d'alcool)
- une copie de la police d'assurance Responsabilité Civile couvrant les risques inhérents à l'activité, sa nature et son étendue

par mail au plus tard le jeudi 25 août à Jeanne Antignac : j.antignac@vichydestinations.fr / 06 65 42 17 01

→ Les propositions seront évaluées sur la base des critères suivants : qualité et originalité des produits (50%) ; esthétique du food truck (35%) ; pertinence de l'offre de service par rapport à l'évènement (15%). *En cas de suroffre sur un type de produit, Vichy Destinations se réserve le droit de retenir le porteur de projet le mieux noté. Le nombre de candidats retenus pourra être limité par l'espace et la puissance électrique disponible sur le site.*