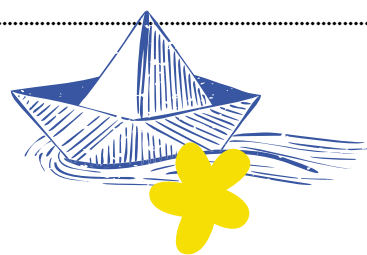


NOM - Prénom :
Raison sociale :
Adresse :
CP :
Mail :
Tél :
Facebook :
Code APE :



PRODUITS PROPOSÉS

PRODUITS DESTINÉS À LA CONSOMMATION SUR PLACE

DÉNOMINATION ET FORMAT :	Prix de vente ttc
.....
.....
.....
.....
.....

TARIFS DES EMPLACEMENTS

Forfait : 150€ HT (TVA non applicable).

Chèque à établir à l'ordre du Trésor Public et à joindre OBLIGATOIREMENT à l'inscription.

Numéro du stand : (cf annexe 1 implantation des stands par spécialité).

Catégorie : Buvette Restauration salée Restauration sucrée

Type d'emplacement :

Buvette et restauration salée :

emplacement unique d'une taille de 6m x 3m

Restauration sucrée :

1 barnum 3m x 3m

2 barnums 3m x 3m ou 1 barnum 6m x 3m

remorque de mL

foodtruck de mL

Puissance électrique demandé : KW (branchement uniquement en PC16)

Matériel demandé : Table de cuisson : Table grise :

Barnum 3m x 3m :

(veuillez indiquer le nombre)

J'ai pris connaissance du règlement annexé et m'engage à le respecter.

Date : Signature :



VILLE DU PRADET

Règlement général

Fête de la Saint-Pierre 2024

I. Généralités

La Fête de la Saint-Pierre est un événement organisé intégralement par la Ville du Pradet en partenariat avec la Société Nautique du Port des Oursinières et le comité des fêtes du Pradet.

II. Les stands

Informations concernant le montage et le démontage de votre stand :

- Les stands sont installés sur le parking de la capitainerie au Port des Oursinières.
- La Ville du Pradet met à disposition des tables et des chaises pour la restauration du public.
- La Ville du Pradet ne fournit pas de matériel municipal pour l'aménagement des stands des exposants. Les professionnels doivent se doter de l'ensemble du matériel dont ils ont besoin pour aménager leur emplacement.
- Les exposants sont attendus pour installer leurs stands **le vendredi 28 juin entre 15h00 et 17h00**.
- **Tous les stands doivent être prêts pour l'ouverture de l'évènement le samedi 29 juin à 10h00.**
- Les organisateurs de l'évènement seront sur place à votre arrivée pour vous guider vers l'emplacement prévu de votre stand et répondre à vos besoins et attentes d'ordre technique.
- Les organisateurs ne mettent pas à disposition de fourniture électrique. Vous devez vous munir d'un touret, d'une rallonge ou de toutes autres fournitures électriques dont vous aurez besoin.
- Les organisateurs mettent à disposition du public et des exposants des commodités situées à proximité.
- Les exposants doivent démonter leur stand directement après la fin de la manifestation soit le samedi 29 juin à partir de minuit.

Informations concernant le choix des exposants qui seront retenus pour la manifestation :

Les emplacements sont attribués par l'organisateur qui se réserve le droit de limiter le nombre de stand demandés notamment par type de produit, selon le plan en annexe 1.

La ville se réserve le choix des exposants si le nombre d'inscription est supérieur au nombre d'emplacement alloués détaillés ci-dessous par spécialité à savoir :

La taille de référence pour toutes les spécialités au format stand est de type barnum d'une surface totale de 6 M par 3 M soit en barnum double soit en deux barnums simples de 3 M X 3 M. Seul le stand sucré peut proposer un stand de type remorque ou truck ne pouvant excéder les 7 ML.

Les brasseurs/buvettes : 2 emplacements

Uniquement au format stand de 6m x 3m (les brasseurs peuvent vendre des boissons soft également mais pas de nourriture ni de vin).

Domaine vinicole : 1 emplacement

Uniquement au format 6m x 3m les domaines ne peuvent pas vendre de bière ni de soft.

Restauration sucrée : 1 emplacement

Soit en truck ou remorque en stand n'excédant pas 7 ML. Le stand sucré est dédié uniquement à la vente de produits sucrés et ne pourra pas vendre de boissons d'aucune sorte. Le stand sucré doit proposer impérativement à la vente entre autres des glaces ou produits glacés.

Restauration salée stand : 3

Les stands de restauration ne pourront pas mettre à la vente de boissons d'aucune sorte ni de produits sucrés. La surface allouée de référence est d'un barnum double de 6 M par 3 M. Deux emplacements seront dédiés aux spécialités et produits de la mer, un emplacement est dédié à tous autres suggestions.

III. Les critères de sélection

Le nombre d'inscription des exposants est supérieur au nombre d'emplacement alloués. Une commission sera organisée pour noter les dossiers inscrits et retenir les exposants selon la grille de notation suivante :

Attention : si le dossier ne fournit pas les éléments pour répondre aux critères, la note ne pouvant être attribuée il sera donc noté 0 point au critère énoncé.

CRITERES DE NOTATION EMPLACEMENT VIN
<u>Sous-critère 1 : Les produits</u> Les vigneron : 10 points Cave coopérative et cellier : 7 points Revendeur de vin : 5 points
<u>Sous-critère 2 : Variété de l'offre – 5 points</u> (Prorata de l'offre la plus complète toutes les suggestions sont comptabilisées)
<u>Sous-critère 3 : Esthétique du stand - 5 points</u> - Décoration thème mer – 2,5 points - Staff tenue marinière – 2,5 points

CRITERE DE NOTATION BUVETTE	CRITERE DE NOTATION RESTAURATION SALEE
<p style="text-align: center;"><u>Sous-critère 1 :</u> <u>QUALITE DES PRODUITS – 10 points</u></p> <p><u>Les softs – 5 points</u> Soft artisanaux – 5 points Soft industriels et artisanaux – 3 points Soft industriels – 2 points</p> <p><u>Les bières– 5 points</u> Brasseurs – 5 points Revendeur – 2 points</p>	<p style="text-align: center;"><u>Sous-critère 1 :</u> <u>QUALITE DES PRODUITS / MENUS – 10 points</u></p> <p><u>Les produits – 5 points</u> Produits frais non surgelés – 5 points Produits frais ET surgelés – 2 points Uniquement surgelé – 0 point</p> <p><u>Qualité des menus – 5 points</u> Cuisine maison (tous les éléments du menu) – 5 points Cuisine maison et éléments transformés – 2 points Uniquement transformés – 0 point Ex : Frites surgelées et burger maison = 2 points</p>
<p style="text-align: center;"><u>Sous-critère 2 :</u> <u>VARIETE DE L'OFFRE – 5 points</u> (Prorata de l'offre la plus complète toutes les boissons sont comptabilisées)</p>	<p style="text-align: center;"><u>Sous-critère 2 :</u> <u>VARIETE DE L'OFFRE – 5 points</u> (Prorata de l'offre la plus complète tous les menus sont comptabilisés)</p>
<p style="text-align: center;"><u>Sous-critère 3 :</u> <u>ESTHETIQUE DU STAND - 5 points</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Décoration thème mer – 2,5 points - Staff tenue marinière – 2,5 points 	<p style="text-align: center;"><u>Sous-critère 3 :</u> <u>ESTHETIQUE DU STAND - 5 points</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Décoration thème mer – 2,5 points - Staff tenue marinière – 2,5 points

CRITERE DE NOTATION RESTAURATION SUCREE
<u>QUALITE DES PRODUITS/MENUS – 10 points</u>
<p><u>Sous-critère 1 : Qualité des produits – 10 points</u> Cuisine maison (tous les éléments hors bonbons) – 10 points Cuisine maison et denrées déjà transformées – 5 points Toutes les suggestions sont des produits transformés ou industriels – 0 point</p> <p>Ex : Glaces industrielles et gâteaux / crêpes maison = 5 points</p>
<p><u>Sous-critère 2 : Variété de l'offre – 5 points</u></p> <p>(Prorata de l'offre la plus complète toutes les suggestions sont comptabilisées sauf les « bonbons » QUI COMPTENT POUR 1 variété)</p>
<p><u>Sous-critère 3 : Esthétique du stand - 5 points</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Décoration thème mer – 2,5 points - Staff tenue marinière – 2,5 points

IV. La vente

- Les exposants et les restaurateurs seront présents sur leurs stands pour vendre leurs produits sans interruption selon les heures de la manifestation soit de 10h00 à minuit.
- Les exposants et les restaurateurs peuvent vendre des produits à la consommation sur place ou à emporter.
- Les exposants doivent prévoir tout le nécessaire lié au service des denrées alimentaires et/ ou des boissons (gobelets, barquettes alimentaires, paille, assiettes en carton, couverts jetables ...)
- En dehors des bouteilles de vin, la vente de bouteilles en verre dédiée à la consommation sur place est INTERDITE. Les cannettes en aluminium sont autorisées uniquement pour les boissons sans alcool et vendues préalablement ouvertes. Les bouteilles en plastique sont autorisées notamment pour la vente des boissons dites « soft » et doivent être vendues sans bouchon.

V. Le nettoyage

- La ville du Pradet organise le nettoyage des tables et des espaces de restauration.
- Les exposants sont responsables de la propreté de leurs stands et doivent laisser leurs emplacements propres après le démontage.
- Les exposants ne doivent en aucun cas déverser sur la voie publique toute substance issue de la cuisson ou du nettoyage réalisé sur son stand. Les exposants doivent prévoir des bidons de récupération pour l'huile ou tout autres déchets qui ne pourrait être recyclé directement sur le lieu de l'événement (cartons, plastique).
- La ville organise le nettoyage des bacs poubelles dédiés à l'usage du public

VI. Eau et électricité

La ville du Pradet met à disposition des exposants un point d'eau. Attention aucun raccordement en eau ne sera possible directement sur les stands des exposants.

La ville du Pradet met à disposition des coffrets électriques. Les exposants doivent privilégier le gaz pour toutes les installations très énergivores à savoir : les friteuses et les planchas.

Les exposants doivent se munir de touret, rallonge et de l'ensemble des fournitures électriques qui seront nécessaire à votre raccordement.

VII. Les animations/la musique

La ville du Pradet organise pour l'occasion des animations :

Planning des animations :

- 9h00 : Début du concours de pétanque
- 10h00 à 17h00 : Activités nautiques pour les familles
- 10h00 : Ouverture des restaurateurs
- 17h00 : Procession de la Saint-Pierre à pied
- 17h30 : Bénédiction des bateaux en mer
- 18h30 : Remise des Prix du concours de pétanque
- 19h00 à minuit : Baléti

VIII. La sécurité

- Des agents de police municipale et des services de la Ville seront dédiés à l'événement afin de sécuriser le site.
- Des agents de sécurité seront présents sur site tout au long de la manifestation
- Des agents de la protection civile seront présents sur site durant toute la durée de la manifestation
- Le gardiennage des stands est prévu dans la nuit du vendredi au samedi

Les exposants sont tenus de disposer de tous les éléments et matériels nécessaires à la sécurisation de leur stand selon le type de risque encouru ou qu'il peut faire encourir à un tiers y compris aux employés déployés sur le stand.

IX. Organisation et règlement

Votre fiche d'inscription doit être retournée datée et signée avec votre règlement en Mairie **avant le mercredi 22 mai à 17h00 ou par** courrier à l'adresse suivante : Hôtel de ville - à l'attention du Cabinet du Maire – Parc Cravéro – av 1ere DFL – 83220 LE PRADET. Attention : Aucune fiche ne pourra être remise directement à l'accueil de la Mairie vous pouvez cependant les porter directement au service événementiel.

Votre règlement doit se joindre **obligatoirement avec votre fiche d'inscription**, par chèque à l'ordre du trésor public. En l'absence du règlement de votre part avant l'évènement votre inscription ne sera pas prise en compte.

L'encaissement du règlement des stands sera effectif avant le début de la manifestation (la semaine avant). En cas de désistement vous devez en informer le service par e-mail au minimum deux semaines avant la manifestation.

Pour toutes questions concernant cette manifestation vous pouvez joindre le service événementiel au : 04.94.08.69.72 ou par mail : evenementiel@le-pradet.fr

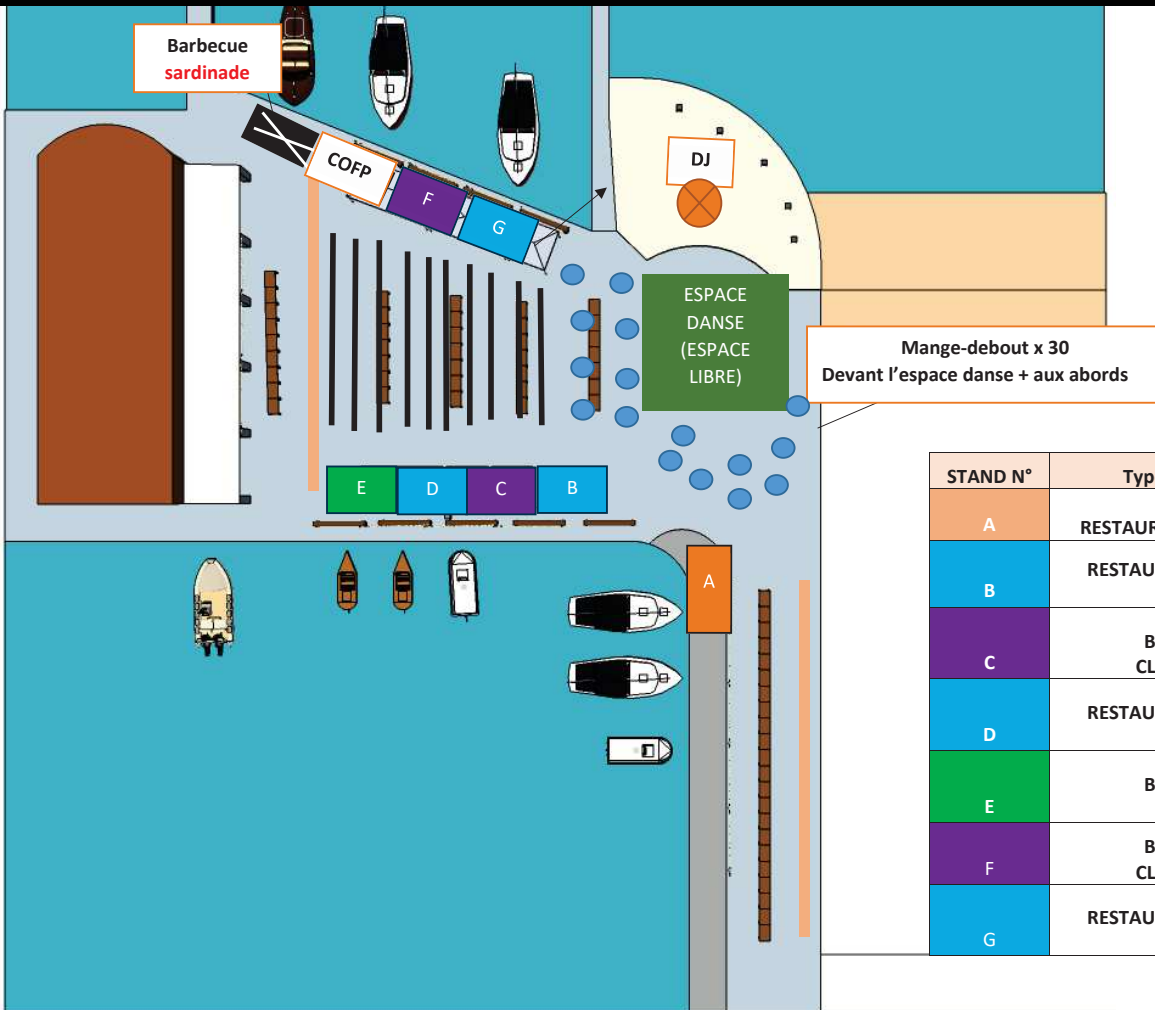
IX. Pièces à fournir obligatoirement

Tous les dossiers devront comporter l'ensemble des pièces annexes suivantes :

- **Un extrait de K-bis**
- **L'attestation d'assurance en responsabilité professionnelle**
- **Votre règlement par chèque à l'ordre : trésor public**
- **Une photo de votre stand**

Date et signature :

Annexe 1 : Plan emplacement exposants – Fête de la Saint-Pierre 2024



STAND N°	Type de stand	Taille allouée	Type	Spécialités demandés
A	RESTAURATION SUCREE	Entre 6m x 3m et 3m x 3m	Stand ou truck remorque	SUGGESTION EN PRODUITS GLACES DEMANDES
B	RESTAURATION SALEE	6m x 3m (2 barnums)	Uniquement stand	PRODUITS DE LA MER
C	BUVETTE CLASSIQUE	6m x 3m (2 barnums)	Uniquement stand	TOUTES BOISSONS SAUF VIN
D	RESTAURATION SALEE	6m x 3m (2 barnums)	Uniquement stand	TOUTES SUGGESTIONS SAUF PRODUIT DE LA MER
E	BUVETTE VIN	6m x 3m (2 barnums)	Uniquement stand	UNIQUEMENT VIN
F	BUVETTE CLASSIQUE	6m x 3m (2 barnums)	Uniquement stand	TOUTES BOISSONS SAUF VIN
G	RESTAURATION SALEE	6m x 3m (2 barnums)	Uniquement stand	PRODUITS DE LA MER