



MAIRIE DE BEAUCAIRE
Pôle Sports et Festivités
Service des Festivités

DEMANDE D'AUTORISATION D'OUVERTURE DE BODEGA

Date limite de remise de la demande : Mardi 28 février 2017

Dossier à remettre à l'adresse suivante :

MAIRIE DE BEAUCAIRE
Pôle Sports et Festivités
Service des Festivités
1^{er} étage de l'Office de Tourisme
24, Cours Gambetta
30300 BEAUCAIRE

<i>Cadre réservé à l'administration</i>	
Date de dépôt	
Dossier complet ☐	Dossier incomplet ☐

ESTIVALES 2017

BODEGAS :

Du jeudi 27 juillet 2017 jusqu'au lundi 31 août 2017.

DEMANDE D'AUTORISATION D'OUVERTURE DE BODEGA ET CAHIER DES CHARGES

ATTENTION :

La demande ne constitue pas une autorisation d'ouverture de bodega.

Tout dossier parvenu au service des Festivités hors délai et incomplet ne sera pas instruit.

L'autorisation d'ouverture des établissements ne sera délivrée qu'après la visite de l'Etablissement Recevant du Public (ERP) et un avis favorable de la commission de sécurité compétente qui se regroupera le jeudi 27 juillet 2017 à partir de 09h00.

Sommaire

Demande d'autorisation d'ouverture	Page 4
Liste des pièces à joindre	Page 5
Informations générales	Page 6
Sécurité	Page 6
Règles sanitaires	Page 7
Accessibilité des personnes à mobilité réduite	Page 7

Demande d'autorisation d'ouverture

☐ Etablissement de plein air

☐ Restaurant et débit de boisson

☐ Chapiteau, tente et structure

NOM de la bodega	
Adresse d'implantation de la bodega	
NOM de l'association ou de la société	
Siège social de l'association ou de la société	
NOM et Prénom du président de l'association ou du gérant de la société	
Téléphone *	
Adresse électronique *	
NOM et Prénom du référent « sécurité »	
NOM et adresse du propriétaire ¹	
NOM et adresse de l'électricien ²	

Fait à Beaucaire, le .

NOM, Prénom et qualité du signataire :

Signature :

** Ces informations doivent être obligatoirement renseignées.*

¹ Indiquer les coordonnées du propriétaire du lieu pour lequel vous faites la demande d'autorisation d'ouverture.

² Joindre obligatoirement l'attestation de conformité électrique des lieux datant de moins de 3 mois.

Liste des pièces à joindre

Dans tous les cas :

- ☐ Demande d'autorisation d'ouverture d'une bodega, ci-jointe, complétée ;
 - ☐ Copie de la Carte Nationale d'Identité du président ou du gérant ;
 - ☐ Copie des statuts de l'association ;
 - ☐ Copie du récépissé de déclaration de création ou de modification en Préfecture ou de l'immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés ;
 - ☐ Procès verbal de la dernière assemblée générale ;
 - ☐ Liste des membres du conseil d'administration et du bureau ;
 - ☐ Attestation d'assurance responsabilité civile de l'association en cours de validité et valable jusqu'au 01 août 2017 minimum, comprenant entre autre la couverture pour les risques d'intoxications alimentaires et d'incendie et les dégradations sur les structures bâchées en fonction du nombre de m² mis à disposition ;
 - ☐ Plan d'aménagement intérieur de la bodega faisant apparaître les issues de secours, les emplacements des extincteurs ainsi que le comptoir des personnes à mobilité réduite ;
 - ☐ Bilan de l'association ou de la société (dernier exercice comptable) ;
 - ☐ Liste des moyens humains et techniques pour l'organisation de la bodega ;
 - ☐ Attestation sur l'honneur pour la mise en œuvre d'un dispositif de gardiennage.
-

Lieux privés :

- ☐ Un plan détaillé du local indiquant les côtes, les moyens de secours (extincteurs, alarme, éclairage de sécurité), les issues de secours (largeurs et implantations) ;
- ☐ Un plan détaillé du local indiquant les aménagements prévus pour l'accessibilité (côtes incluses) ;
- ☐ Une attestation de conformité des installations électriques de moins de 3 mois ;
- ☐ Une autorisation écrite du propriétaire des lieux si l'utilisateur n'est pas le propriétaire ;
- ☐ Une attestation sur l'honneur concernant la superficie des locaux réservés à l'accueil du public.

En cas de non production de ces éléments, le dossier ne sera pas instruit par le service et la demande d'autorisation d'ouverture sera rejetée.

Informations générales

Période d'ouverture des bodegas : du jeudi 28 juillet 2016 jusqu'au lundi 1^{er} août 2016.

Heure d'ouverture des bodegas : 10h00.

Dates	Heures de fermeture
Jeudi 27 juillet 2017	02h00
Vendredi 28 juillet 2017	03h00
Samedi 29 juillet 2017	03h00
Dimanche 30 juillet 2017	03h00
Lundi 31 juillet 2017	02h00

Sécurité

- L'effectif théorique sera calculé sur la base d'une personne par m² minimum (voire trois personnes par m² selon la configuration) ;
- Les surfaces réellement offertes au public devront être précisées sur un plan d'aménagement qui devra être fourni lors de la demande d'autorisation d'ouverture. Ce plan devra de plus préciser les éléments suivants :
 - Nombre et largeur de chaque dégagement ;
 - Sens d'ouverture des portes ;
 - Emplacement des extincteurs ;
 - Emplacement des tableaux électriques.
- L'établissement devra disposer d'extincteurs à eau pulvérisée de 6,00 l, à raison d'un pour 300,00 m² minimum, et d'extincteurs appropriés aux risques (installations de cuisson et tableaux électriques) de type CO₂ de 2,00 kg ou à poudre de 6,00 kg. Ceux-ci devront impérativement être en cours de validité (vérification inférieure à un an). L'association devra désigner un référent « sécurité » présent sur le site et l'ensemble du personnel devra être informé du mode de fonctionnement de ces appareils.
- Les dégagements devront impérativement respecter les règles suivantes :
 - De 1 à 19 personnes : 1 sortie de 1 UP (0,90m) ;
 - De 20 à 49 personnes : 1 sortie de 2 UP (1,40m) sous réserve que la distance à parcourir soit inférieure à 25,00 m, ou 1 sortie de 1 UP et 1 sortie accessoire (0,60 m minimum) ;
 - De 50 à 100 personnes : 2 sorties de 1 UP chacune ;
 - De 101 à 200 personnes : 1 sortie de 1 UP et 1 sortie de 2 UP ;
 - De 201 à 300 personnes : 2 sorties de 2 UP chacune ;
 - De 301 à 400 personnes : 1 sortie de 3 UP (1,80m) et 1 sortie de 2 UP ;
 - Et ainsi de suite en augmentant le nombre de sorties à raisons d'une par tranche de 500 personnes, et le nombre d'UP à raison d'une par tranche de 100 personnes.

NB : Au delà de 50 personnes, les portes doivent s'ouvrir dans le sens de l'évacuation.

- Les revêtements mis en œuvre devront justifier des réactions suivantes au feu :
 - Sols : M4 (« facilement inflammables ») ;
 - Murs : M2 (« difficilement inflammables ») ;
 - Plafonds : M1 (« ininflammables ») ;
 - Gros mobiliers / sièges : M3 (« moyennement inflammables »).

- Les installations électriques permanentes et provisoires devront être vérifiées avant ouverture au public par un technicien compétent (électricien) ou un organisme agréé par le ministère de l'Intérieur.
- Les établissements devront disposer d'un éclairage :
 - D'évacuation (au-delà de 50 personnes) ;
 - D'anti-panique (au-delà de 100 personnes).
- Un système d'alarme autonome devra être installé. Celui-ci devra automatiquement arrêter la diffusion musicale avant mise en œuvre du signal d'évacuation.
- L'utilisation de sonorisation reste limitée à un niveau sonore de 85 décibels, et doit impérativement respecter le voisinage. Le titulaire de l'autorisation de sonorisation s'engage à respecter la limitation du niveau sonore ainsi que les horaires d'ouverture et de fermeture fixées par la municipalité sous peine de poursuites.

Règles sanitaires

Equipements :

- Enceintes réfrigérées avec indicateur de température et stockage individualisé des produits « propres » : viande, charcuterie, fromage et des produits « souillés » : oeufs, boissons ;
- Matériel de cuisson éloigné de la zone fréquentée par la clientèle ;
- Rangements appropriés pour protéger les denrées alimentaires de contaminations extérieures ;
- Rangements appropriés pour protéger la vaisselle et le pain de la poussière et de l'humidité ;
- Bac de lavage ;
- Lave-mains avec distributeur de savon bactéricide et essuie-mains à usage unique ;
- Poubelles fermées ;
- Les denrées alimentaires ainsi que la vaisselle ne doivent pas être stockées au niveau du sol ;
- La vaisselle et les couverts en plastique sont strictement interdits sur le Salon Taurin ;
- Il est strictement interdit d'utiliser des punaises ou des agrafes sur les tables en bois pour fixer les nappes ;
- Des containers et des poubelles pour le tri sélectif seront mis à votre disposition par les services compétents, nous vous demandons de les utiliser.

Hygiène du personnel :

- Hygiène corporelle et vestimentaire irréprochable ;
- Protection lors de la manipulation des denrées (lavage régulier des mains, utilisation de gants) ;
- Présence d'animaux domestiques interdite ;
- Interdiction de fumer pour le personnel manipulant les denrées.

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite

Si un stationnement est prévu, 2 % de celui-ci doit être réservé, matérialisé, signalé (dimension des places : 3,30 m par 5,00 m, bande latérale de 0,80 m, panneau...) et relié à l'entrée de l'établissement par un cheminement praticable.

Le cheminement (en extérieur ou à l'intérieur d'un bâtiment) se fera sur un sol non meuble, non glissant, non réfléchissant, sans obstacle à la roue, d'une largeur de 1,40 m (rétrécissement ponctuel de 1,20 m autorisé). Le revêtement présentera un contraste visuel et tactile par rapport à son environnement et si des éléments sont implantés sur ce cheminement, ils comporteront un contraste visuel et un rappel tactile. Le sol sera plat, si un devers est nécessaire, il doit être inférieur à 2 %.

Toute pente devra présenter un cheminement inférieur à 4 % (une pente entre 4 et 5 % aura un palier de repos tous les 10,00 m, une pente entre 5 et 10 % n'excèdera pas 2,00 m maximum, une pente entre 8 et 10 % n'excèdera pas 0,50 m maximum). Un palier de repos (1,20 m x 1,40 m horizontal) sera présent en haut et en bas de toute pente.

Il comportera des espaces de manœuvre avec possibilité de demi tour (cercle de 1,50 m de diamètre) pour une personne en fauteuil roulant ainsi que des espaces d'usage (0,80 m x 1,30 m) pour des équipements mis à disposition.

Les seuils et ressauts seront inférieurs à 2,00 cm à bords arrondis ou chanfreinés.

La largeur des portes sera de 1,40 m (un vantail de 0,90 m si porte à deux vantaux) ; l'entrée sera l'entrée principale.

Le comptoir mis à disposition du public comportera obligatoirement une partie accessible (hauteur maximal de 0,80 m avec un vide en partie inférieure de 0,30 m de profondeur, 0,60 m de largeur et 0,70 m de hauteur pour passage des jambes d'une personne en fauteuil roulant).

Des emplacements de 0,80 m x 1,30 m réservés, dégagés, accessibles par un cheminement praticable, seront mis à disposition des consommateurs assis (deux jusqu'à 50 places et un par tranche de 50 places en sus).

Une signalisation adaptée doit être mise en place pour les aménagements prévus et le cheminement à suivre et ce par des indications visibles, lisibles, compréhensibles (choix de l'emplacement, contraste couleur, pictogrammes pour signaler).

Si des sanitaires sont mis à la disposition du public, un cabinet d'aisance devra être accessible aux personnes handicapées au même emplacement que les autres, séparés hommes et femmes si les autres le sont, avec les caractéristiques suivantes (espace d'usage latéral à la cuvette de 0,80 m x 1,30 m, cuvette comprise entre 0,45 m et 0,50 m, barre d'appui latérale entre 0,70 m et 0,80 m du sol, lavabo sans colonne dont la hauteur est 0,85 m, un dispositif permettant de refermer la porte derrière soi une fois rentré).

Si un seul sanitaire existe dans le bâtiment, il sera accessible et sera tout public.

ATTENTION :

Le non respect de ce cahier des charges entraîne le retrait automatique de l'autorisation d'ouverture délivrée par la Mairie de Beaucaire pour l'année en cours et l'exclusion de l'association pour l'année suivante.