



MAIRIE DE BEUCAIRE  
Pôle Sports et Festivités  
Service des Festivités

## **DEMANDE D'AUTORISATION D'OUVERTURE DE BODEGA - SALON TAURIN (VILLAGE DE TENTES DE RECEPTION)**

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

### **Dossier à remettre à l'adresse suivante :**

MAIRIE DE BEUCAIRE  
Pôle Sports et Festivités  
Service des Festivités  
1<sup>er</sup> étage de l'Office de Tourisme  
24, Cours Gambetta  
30300 BEUCAIRE

<i>Cadre réservé à l'administration</i>	
Date de dépôt	
Dossier complet <input type="checkbox"/>	Dossier incomplet <input type="checkbox"/>

**ESTIVALES 2017**

**BODEGAS DU SALON TAURIN  
(VILLAGE DE TENTES DE RECEPTION) :**

**Du jeudi 27 juillet 2017 jusqu'au lundi 31 juillet  
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'Établissement 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

<b>Demande d'autorisation d'ouverture</b>	<b>Page 4</b>
<b>Liste des pièces à joindre</b>	<b>Page 5</b>
<b>Informations générales</b>	<b>Page 6</b>
<b>Sécurité</b>	<b>Page 8</b>
<b>Règles sanitaires</b>	<b>Page 10</b>
<b>Accessibilité des personnes à mobilité réduite</b>	<b>Page 10</b>

# Demande d'autorisation d'ouverture

Etablissement de plein air

Chapiteau, tente et structure

<b>NOM de la bodega</b>	
<b>Adresse d'implantation de la bodega</b>	Parking des Arènes Municipales Paul Laurent
<b>NOM de l'association <sup>1</sup></b>	
<b>Siège social de l'association</b>	
<b>NOM et Prénom du président de l'association</b>	
<b>Téléphone *</b>	
<b>Adresse électronique *</b>	
<b>NOM et Prénom du référent « sécurité »</b>	
<b>NOM et adresse du propriétaire <sup>2</sup></b>	
<b>NOM et adresse de l'électricien <sup>3</sup></b>	
<b>Numéros de téléphone pour la réservation des repas.</b> <i>Ces numéros seront inscrits dans le livret des Estivales 2016.</i>	

Fait à Beaucaire, le .

NOM, Prénom et qualité du signataire :

Signature :

\* Ces informations doivent être obligatoirement renseignées.

<sup>1</sup> Réservé exclusivement aux associations loi 1901 déclarées.

<sup>2</sup> Indiquer les coordonnées du propriétaire du lieu pour lequel vous faites la demande d'autorisation d'ouverture.

<sup>3</sup> 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 ;
- Copie des statuts de l'association ;
- Copie du récépissé de déclaration de création ou de modification en Préfecture ;
- 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 1er 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 m<sup>2</sup> 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 (dernier exercice comptable) ;
- Dernier rapport annuel de l'association (dernier exercice) ;
- 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.

**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 27 juillet 2017 jusqu'au lundi 31 juillet 2017.

Heure d'ouverture des bodegas : 09h00.

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

## Généralités :

- Les verres et les récipients en verre sont uniquement autorisés sur les tables ;
- La société en charge du montage des tentes de réception interviendra le lundi 24 juillet 2017 à partir de 08h00 ;
- L'installation des associations est autorisée dès le mardi 25 juillet 2017 ;
- La surveillance des tentes de réception par une société agréée est obligatoire et à votre charge à partir du mercredi 26 juillet 2017 18h00 jusqu'au mardi 1er août 2017 10h00. A ce titre vous devez compléter et signer l'attestation sur l'honneur pour la mise en œuvre d'un dispositif de gardiennage ;
- Les branchements électriques seront du 20 A en triphasé ;
- La ville prend à sa charge le branchement ainsi que la consommation d'eau potable ;
- Les évacuations d'eaux usées seront amenées dans la bouche d'égout, ou le regard le plus proche à l'aide de tuyau ou de conduite souple de section et longueur appropriées au débit des installations. Ces tuyaux seront protégés par un dispositif favorisant le passage des piétons, des poussettes ou des personnes à mobilité réduite. Les rejets dans les caniveaux ou sur le sol sont strictement interdits ;
- Les huiles et les graisses seront évacuées par les utilisateurs et en aucun cas déversées dans les bouches d'égouts.

Chaque bodega installée dans les tentes de réception devra disposer et justifier :

- D'un extincteur minimum approprié aux risques (installations de cuisson et tableaux électriques) de type CO<sub>2</sub> 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) ;
- Le personnel sera informé du mode de fonctionnement de ces appareils ;
- L'utilisation de gaz propane est proscrite. Seules sont autorisées les bouteilles de gaz butane de contenance au plus égale à 13,00 kg. Leur nombre est limité à une bouteille par appareil en service reliée par un détendeur et un tuyau de gaz en cours de validité. Les bouteilles de gaz non reliées à un appareil de cuisson seront stockées à l'extérieur de la tente de réception, dans un endroit isolé de tout autre matériel combustible, à l'écart de toute source d'ignition et largement ventilé ;
- Les bouteilles de gaz (en service ou non) devront être identifiées et identifiables ;
- La défense intérieure contre l'incendie du site devra impérativement être assurée au moyen d'extincteurs à eau pulvérisée de 6,00 l, judicieusement répartis (environ un extincteur pour 300,00 m<sup>2</sup> environ. 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.

Chaque site devra être équipé d'une trousse à pharmacie de première urgence.

## Alimentation :

Il est précisé ci-après quelques prescriptions qui devront être appliquées :

**Les espaces de préparation et de cuisson devront impérativement être installés à l'extérieur de la structure et comporter un revêtement de sol autre que la terre battue ou du gravier.**

Ils devront comporter :

- Des équipements (plans de travail, enceintes réfrigérées, meubles de rangement bacs de lavage, lave mains) en matériau lisse facile à nettoyer. Les revêtements en bois brut sont à proscrire ;
- Des enceintes réfrigérées équipées de thermomètres en nombre suffisant pour le stockage des aliments et des préparations ;
- Des rangements appropriés pour protéger le pain, les aliments, la vaisselle de la poussière et de l'humidité ;
- Un lave main avec savon bactéricide et papier à usage unique ;
- Une poubelle unique fermée ;
- Des tenues de travail propres pour le personnel manipulant les aliments ;
- Les zones de cuisson devront impérativement être isolées du public par un panneau de classement au feu supérieur ou égal à M3 ;
- Les repas proposés doivent obligatoirement être servis ou apportés à table ;
- Il est obligatoire de servir des vins provenant du territoire de la commune de Beaucaire ;
- Chaque association devra prendre en charge 30 repas maximum sur les cinq jours (entrée, plat chaud, dessert, vin et café compris) pour les groupes ou le personnel évoluant dans le cadre du Salon Taurin et seront servis en dehors des heures de service. Les plateaux repas sont interdits ;
- Seules les boissons de 2<sup>ème</sup> catégorie sont autorisées ;
- Les emplacements pour la restauration sont limités à 250 couverts par association ;
- Les associations ont l'obligation de décorer leur espace. La décoration de chacune des bodegas devra être en harmonie avec les supports de communication des Estivales tels que les sets de table et une couleur distinctive par association ;
- Les livraisons au Salon Taurin devront être impérativement effectuées en dehors des horaires de tous les spectacles notamment ceux aux Arènes Municipales Paul Laurent ;
- Le paiement de l'emplacement et du branchement électrique pour les cinq jours sera effectué à la Trésorerie de Beaucaire à l'issue de la manifestation, pour un montant fixé à :

Nature	Tarifs *	Quantité	Sous-total
Emplacement : Pour un emplacement de 2 tentes de 25,00 m <sup>2</sup> chacune soit 50,00 m <sup>2</sup>	1 000,00 Euros		
Emplacement supplémentaire : Pour un emplacement supplémentaire d'une tente de 25,00 m <sup>2</sup> **	350,00 Euros		
Branchement électrique : (20 A en triphasé) Par disjoncteur différentiel	150,00 Euros		
		<b>Total</b>	

\*(tarifs fixés par la décision municipale n°16-462 du 30 décembre 2016)

\*\* Le nombre de tentes demandées et utilisées sur le Salon Taurin ne peut être supérieur à 3 pour toute association ou groupement d'associations.

La ville de Beaucaire met à disposition de chaque bodega : 35 tables et 250 chaises.

# Sécurité

- Les tentes de réception installées devront justifier d'un classement au feu M2 minimum ;
- Une attestation de montage et de liaison au sol des tentes de réception sera fournie par l'installateur ;
- Les installations électriques seront vérifiées avant ouverture au public par un organisme agréé par le ministère de l'Intérieur et les éventuelles réserves seront levées par la société prestataire de services.

## ATTENTION :

Le câble d'alimentation depuis le point de livraison sera de section appropriée à la puissance de l'installation, en une seule longueur, sans connexion ni dérivation.

- L'ensemble du site devra disposer d'un éclairage de sécurité d'anti-panique, les sorties devront être balisées et éclairées ;
- Le site devra disposer d'un système autonome d'alarme sonore sur batterie qui devra automatiquement arrêter la diffusion musicale avant la mise en œuvre du signal d'évacuation, éventuellement précédée d'un message en clair ;
- La défense intérieure contre l'incendie du site devra impérativement être assurée au moyen d'extincteurs à eau pulvérisée de 6,00 l, judicieusement répartis, à raison d'un pour 300,00 m<sup>2</sup> environ. Ceux-ci devront impérativement être en cours de validité (vérification inférieure à un an). Le personnel sera informé du mode de fonctionnement de ces appareils.
- Les dégagements seront calculés en faisant référence aux établissements de plein air, à savoir : « Les sorties de l'établissement donnant accès (...) à des voies publiques, (...) doivent avoir une largeur calculée sur une base d'une unité de passage <sup>4</sup> pour 300 personnes. Le nombre des sorties est fixé à deux pour les établissements ne dépassant pas 500 personnes, à trois de 501 à 3 000 personnes. Au-delà de 3 000 personnes, une sortie doit être ajoutée par tranche supplémentaire de 3 000 personnes. Dans tous les cas, les sorties doivent être judicieusement réparties » (article PA 7 § 5 de l'arrêté du 25 juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP)).

Chaque bodega installée dans les tentes de réception devra justifier :

- D'un extincteur minimum approprié aux risques (installations de cuisson et tableaux électriques) de type CO<sub>2</sub> de 2,00 kg ou poudre de 6,00 kg. Ceux-ci devront impérativement être en cours de validité (vérification inférieure à un an). Le personnel sera informé du mode de fonctionnement de ces appareils ;
- L'utilisation de gaz propane est proscrite. Seules sont autorisées les bouteilles de gaz butane de contenance au plus égale à 13,00 kg. Ces bouteilles devront être identifiées Leur nombre est limité à une bouteille par appareil en service reliée par un détendeur et un tuyau de gaz en cours de validité. Les bouteilles de gaz non reliées à un appareil de cuisson seront stockées à l'extérieur de la tente de la réception, dans un endroit isolé de tout autre matériel combustible, à l'écart de toute source d'ignition et largement ventilé ;
- La défense intérieure contre l'incendie du site devra impérativement être assurée au moyen d'extincteurs à eau pulvérisée de 6,00 l, judicieusement répartis, à raison d'un pour 300,00 m<sup>2</sup> environ. Ceux-ci devront impérativement être en cours de validité (vérification inférieure à un an). Le personnel sera informé du mode de fonctionnement de ces appareils.

Dans le cas où l'un de ces éléments viendrait à manquer le jour de la visite de réception par la commission de sécurité compétente, le lieu se verrait systématiquement proposer un avis défavorable à l'exploitation.

<sup>4</sup> Une unité de passage est une largeur de 0,60 m, exception faite des valeurs suivantes : 1 UP = 0,90 m et 2 UP = 1,40 m.

# 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

Le comptoir mis à disposition du public comportera obligatoirement une partie accessible (hauteur maximale 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 le passage d'une personne à mobilité réduite.

Des emplacements de 0,80 m x 1,30 m réservés, dégagés, accessibles par un cheminement praticable, seront mis à disposition des consommateurs assis (trois minimum...).

\*\*\*\*\*

### 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.

