



Chartre**expo**

Cahier des charges de la restauration à Chartre**expo**

Table des matières

1-	Références Réglementaires Sectorielles d'Hygiène Alimentaire -	
	Remise Directe et Cadre Réglementaire -----	Page 3
2-	Obligations des restaurateurs -----	Page 5
3-	Structure et équipement-----	Page 6
4-	Branchements eau et électricité -----	Page 8
5-	Stockage et présentation de la marchandise ----	Page 9
6-	Évacuation des déchets -----	Page 10
7-	Documentation administrative -----	Page 11
8-	La réglementation -----	Page 12
9-	Les points de contrôle -----	Page 12
10-	Attestation de prise de connaissance-----	Page 13

1- Références Réglementaires Sectorielles d'Hygiène Alimentaire

- Remise Directe et Cadre Règlementaire

- Règlement (CE) n° 854/2004 du 22 janvier 2002 du 29 avril 2004. Fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Règlement (CE) n° 882/2004 du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.
- Règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°1760/2000 du Parlement Européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil
- Règlement (CE) n°37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
- Règlement (CE) n°543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables pour la viande de volaille.
- Règlement (CE) n° 589/2008 de la Commission du 23 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs.
- Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

- Règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement Européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n°922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n°1037/2001 et (CE) n°1234/2007 du Conseil.

- Décret n°64-949 du 9 septembre 1964 portant application de l'article L 214-1 du Code de la Consommation pour les produits surgelés.

- Règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

- Décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères

- Décret n° 2008-184 du 26 février 2008 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les graisses et huiles comestibles.

- Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale.

- Décret n°2015-1031 du 19 août 2015 relatif aux conditions d'utilisation des mentions valorisantes « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme ».

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

- Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

- Règlement (CE) n° 1169/2011 qui définit les normes d'étiquetage, l'information des consommateurs.

2- Obligation des restaurateurs

2-1 Les restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'engagent à :

- S'implanter sur les espaces prévus à cet effet (voir plan) avec électricité, eau potable et évacuation.
- Demander et obtenir une autorisation provisoire d'ouverture de débit de boissons à la Mairie de Chartres auprès de **Mme Marina Kolla** :
marina.kolla@agglo-ville.chartres.fr

TYPES DE LICENCES SELON LA NATURE DES BOISSONS (AU 1ER JANVIER 2016)

Les différents types de licences selon la nature des boissons :

Boissons	Débit de boisson à consommer sur place	Boissons à emporter	Restaurant
Boissons sans alcool	Vente libre	Vente libre	Libre
Groupes 2 et 3 : boissons fermentées non distillées et vins doux naturels, vin, bière, cidre, poiré, hydromel, crème de cassis, muscat, jus de fruits comportant jusqu'à 3° d'alcool, vin de liqueurs, apéritif à base de vin, liqueur de fruits comprenant moins de 18° d'alcool	III (licence restreinte)	Licence à emporter	Licence restaurant
Groupes 4 et 5 : rhum et alcool distillé	IV (grande licence)	A emporter	Restaurant

Sachant que :

La vente de boissons sans alcool est libre dans tous les débits de boissons.

Il est interdit aux marchands ambulants de vendre au détail, soit pour consommer sur place, soit pour emporter, des boissons des 4e et 5e groupes.

La vente à crédit des boissons alcoolisées vendues au détail est interdite, ainsi que pour les mineurs.

LICENCES DE RESTAURANT

Si le restaurateur vend des boissons uniquement à l'occasion des repas, et comme accessoire à la nourriture, il doit être titulaire d'une licence de restaurant.

Si la vente d'alcool a lieu aussi en dehors des repas (bar-restaurant), il doit être titulaire d'une licence de débit de boissons à consommer sur place. Il est alors inutile de cumuler les deux licences : celle à consommer sur place autorise le service d'alcool, pour la catégorie de boissons correspondante, dans le cadre d'une activité de restauration.

Les établissements possédant une licence de restaurant ou de débit de boissons à consommer sur place peuvent vendre à emporter les boissons autorisées par leur licence.

La licence de consommation d'alcools doit être affichée à l'entrée du restaurant ou de la tente servant de lieu de restauration.

2-2 Les utilisateurs et restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à :

Dans cette partie, il s'agit des restaurateurs (non sédentaires, traiteurs organisateurs de réception), mais également les utilisateurs de l'office traiteur de Chartrexp pour des salons, congrès, séminaires, etc. :

- Respecter la zone définie par Chartrexp qui est mise à leur disposition
- L'office traiteur (69 m²)
- Le matériel installé dont 1 fourneau, 1 four mixte - 20 niveaux, 1 armoire positive, 1 plonge 2 bacs, un lave-mains, et une table chaude.

Les restaurateurs (traiteurs, restaurateurs bénéficiant d'une dérogation pour des activités de traiteur, ...) s'engagent à respecter l'ensemble des textes du paragraphe 2.1.

3- Structure et équipements

3-1 Les restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'engagent à :

- Installer une tente couverte équipée d'un plancher isolant du sol (absence de contact direct avec le sol (terre, herbe, sable, ...), sous réserve de validation du PV de sécurité par un chargé de sécurité.
- Disposer sur le plancher isolant un linoléum facilement lavable afin de répondre à l'obligation réglementaire.
- Installer un lave mains à commande non manuelle, parfaitement équipé (savon, essuie mains à usage unique, brosse à ongles, produits lave mains bactéricide, eau tempérée). Compte tenu des particularités de la vente, il est obligatoire d'utiliser un produit bactéricide sans rinçage pour les mains et les surfaces. Le produit est généralement commercialisé sous forme de spray et de l'utiliser régulièrement et aussi souvent que nécessaire.
- A créer une zone dite vestiaires, ou un système de rangement des effets personnels isolé de la zone de productions et de ventes.
- A respecter les moyens de conservations des aliments sur la base de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Se conformer et respecter le cahier des charges de sécurité incendie de Chartrexp.
- Assurer le montage et le démontage rapide des structures temporaires (tentes, terrasses, ou toute autre installation), afin de respecter le temps imparti par Chartrexp, et leur calendrier événementiel.

3.2 Les utilisateurs et restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à :

- Respecter l'ensemble des structures mises à leur disposition, tant en matériels qu'en décoration, et équipements.
- Ne pas stocker de denrées alimentaires le long des rideaux occultants, afin de ne pas les salir.
- Ne pas installer de tables ou de présentoirs le long des rideaux occultants, afin de ne pas les déchirer.

- Chartrexp
o décline toute responsabilité en cas de dysfonctionnement du matériel lors de la prestation. Un état des lieux sera effectué avant chaque prestation.- Informer l'équipe de Chartrexp
o si un matériel de cuisson, de réfrigération ou de nettoyage venait à être défaillant. Dans ce cas présent, Chartrexpo ferait appel à son prestataire Froid Service Viaud : 02 37 34 09 59, afin d'effectuer les réparations nécessaires.- Nettoyer à la fin de leur prestation les sols et murs de l'office traiteur, le matériel et les équipements mis à leur disposition, ainsi que la zone poubelles.
- Ne pas utiliser à d'autres fins les équipements mis à leur disposition que celles prévues dans le contrat de mise à disposition.
- Ne pas utiliser d'autres espaces que ceux mis à leur disposition dans le contrat de mise à disposition.
- Nettoyer et ranger proprement à la fin du contrat de location et cela dans la pièce prévue à cet effet, tout matériel mobilier (tables, chaises, ...) appartenant à Chartrexp
o qui aurait été loué par l'utilisateur ou le restaurateur événementiel intérieur non sédentaire.- S'assurer que ce mobilier ne sera pas utilisé pour d'autres effets ou en dehors de l'espace de restauration, et cela dans le cadre du contrat de location.
- S'assurer que le bon nombre de tables rectangulaires en plastique ou en bois, et de chaises soient restituées à l'équipe de Chartrexp
o à la fin de la manifestation.- Remettre les clés de l'office traiteur auprès du directeur, ou du référant technique de Chartrexp
o, une fois le nettoyage et le rangement effectués en fin de contrat de location.- Se conformer et respecter le cahier des charges de sécurité incendie de Chartrexp
o.

4- Branchements eau et électricité

4.1 Les utilisateurs et restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'obligent à :

- Ce que les raccordements électriques aux bornes mises à disposition soient effectués par le prestataire référencé pris par les organisateurs.

- Accepter que Chartrexp facture un forfait « fluides » (eau et électricité) et évacuation des poubelles, que vous lui réglerez directement à l'ordre de Chartrexp (la somme sera calculée par rapport au nombre de jour d'utilisation et au nombre de repas servis).
- Prendre à sa charge depuis les bornes mises à disposition, les branchements « eau et électricité » qui seront mis en place par le restaurateur.
- Évacuer l'ensemble des eaux usées dans le tout à l'égout prévu à cet effet, sur chacune des zones utilisées pour l'installation d'espaces de restauration.

4.2 Les utilisateurs et restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à :

- Ne pas surcharger les installations électriques mises à leur disposition avec des prises multiples et à demander l'installation de borniers supplémentaires pour leurs besoins éventuels.
- Ce que les raccordements électriques aux bornes mises à disposition soient effectués par le prestataire référencé pris par les organisateurs.
- Accepter que Chartrexp facture un forfait de remise en hygiène et désinfection par une société extérieure de l'espace traiteur, et du matériel qui le compose (fourneau, four mixte, armoire positive, plonge 2 bacs, et table chaude), qu'il réglera directement à l'ordre de Chartrexp (la somme forfaitaire sera indiquée dans le devis de location initial).

5- Stockage et présentation de la marchandise

5.1 Les restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'engagent à :

- Ce que les marchandises et préparations alimentaires fabriquées sur place soient refroidies conformément aux obligations réglementaires et conservées en froid positif stockées à une température de +4° C maximum.
- Ce que les denrées alimentaires surgelées soient stockées à une température de -18°C, ou en ce qui concerne les crèmes glacées que les températures de conservation soient conformes à l'arrêté du 21 décembre 2009.
- Ce qu'il n'y ait pas de stockage à même le sol pour les denrées alimentaires, ainsi que pour le matériel et les contenants de ventes à emporter. La hauteur minimale entre le sol et les premières denrées alimentaires doivent être de 15 cm minimum.

- Ce que les denrées, les préparations alimentaires soient exposées dans des meubles de présentation conformes à la réglementation (meubles neutres, ou réfrigérés selon les produits) ou dans des boîtes hermétiques permettant d'isoler les préparations des pollutions environnementales (poussières, ...).
- Ce que les denrées soient protégées de tous insectes volants (mouches, abeilles, guêpes, ...) et de tous types de rongeurs.
- Ce que l'utilisation de vitrines réfrigérées soit privilégiée par le professionnel.

5.2 Les utilisateurs et restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à :

- Respecter l'ensemble des textes applicables qui sont rappelés dans le chapitre premier.
- Les restaurateurs (traiteurs, restaurateurs bénéficiant d'une dérogation pour des activités de traiteur, ...) s'engagent à respecter l'ensemble des textes du paragraphe 5.1.
- Utiliser les matériels et mobiliers mis à leur disposition dans des conditions normales et en bon père de famille.
- Ne pas laisser ou stocker de matériel de tout type ou de denrées alimentaires dans les espaces de restauration, ni de palettes à usage de stockage, dans le respect des structures mises à votre disposition.
- Éteindre tout matériel, et mobilier électrique ou chauffant situé dans l'office traiteur, ou dans les espaces de restauration après utilisation.
- Aucun aliment ou ingrédient ne doit rester dans tout le matériel de cuisine (fourneau, four mixte, armoire positive, ou meubles neutres) à la fin du contrat de location.
- Payer les réparations consécutives à des dégradations éventuelles dont leur personnel serait responsable.

6- Evacuation des déchets

6.1 Les restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'engagent à :

- Mettre des poubelles à disposition de la clientèle, et à les changer aussi souvent que nécessaire,
- Ce que les déchets soient éliminés dans les bacs prévus à cet effet (mis en place par l'organisateur ou Chartrexp) tout au long de la journée afin d'éviter la présence de nuisibles au sein du lieu de transformation et de ventes.

- Ce que soit respectée la réglementation relative au traitement des déchets organiques applicable depuis Janvier 2016.

- Donner une bonne image du stand de restauration, le professionnel s'engage donc à nettoyer régulièrement devant son stand.

6.2 Les utilisateurs et restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à :

- Évacuer régulièrement leurs déchets dans les espaces prévus à cet effet.
- Laisser l'espace mis à leur disposition libre de tout déchet (poubelles, bois, moquette, ...).
- Assurer un nettoyage régulier de l'ensemble des espaces mis à leur disposition, dont l'espace de restauration, l'office traiteur, et la zone poubelles, et cela durant toute la durée du contrat de location.
- Mettre les poubelles plastiques à l'extérieur du bâtiment à la fin de la mise à disposition des espaces de restauration, afin que l'équipe de Chartrexp puisse les faire évacuer.

7- Documentation administrative

7-1 Les restaurateurs événementiels extérieurs non sédentaires, s'engagent à :

Le professionnel s'engage à pouvoir présenter à demande, les documents suivants, et ce en permanence durant leur présence sur le site :

- Copie de la déclaration d'activités auprès de la DDPP du siège de l'entreprise,
- Copie d'une attestation de formation hygiène et sécurité alimentaire conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011.
- Copie du KBIS de la société et/ou de la déclaration à la CMA du ressort du siège social,
- Présence des factures d'achats de l'ensemble des matières premières présentes sur le site,

Le professionnel commerçant sur le site devra obligatoirement être en phase avec la notion de remise directe aux consommateurs ou/et de vente à un professionnel en vue de la revente aux consommateurs finaux.

7-2 Les restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires, s'engagent à :

Les restaurateurs événementiels intérieurs non sédentaires sont soumis aux mêmes engagements décrits dans le paragraphe 7-1 que leurs confrères.

8- Réglementation

Tous les utilisateurs des espaces intérieurs et/ou extérieurs s'engagent à respecter l'ensemble des textes actuels (chapitre 1) et leurs évolutions futures.

Chartrexp ne pourra être tenu pour responsable des manquements à l'hygiène des acteurs alimentaires présents sur le site.

Sa responsabilité ne pourra pas être engagée en cas de malaise alimentaire quel qu'il soit.

9- Les points de contrôle

Chartrexp se réserve le droit de faire appel à un prestataire agréé pour effectuer un contrôle d'hygiène et de sécurité alimentaire lors des manifestations se déroulant sur le site.

- Les points de contrôle correspondront aux grilles de notre prestataire, et comprendront notamment :
- L'hygiène du personnel et les bonnes pratiques de fabrication,
- Le nettoyage et la désinfection des locaux
- Les livraisons et les matières premières présentes sur le site
- La chaîne du froid et le maintien des températures des préparations cuisinées
- L'identification, l'étiquetage des produits, le stockage et la gestion des stocks
- Les autocontrôles, l'HACCP et la traçabilité
- La gestion des allergènes, (règlement INCO)
- La traçabilité et l'étiquetage de la viande
- La maintenance, le tri des déchets, et la gestion des bio-déchets
- La formation professionnelle.

Attestation de convention et de prise de Connaissance du cahier des charges restauration

Entre SPL Chartres Métropole Evènements – Département Chartrexp, désigné le
Propriétaire et :

.....
désigné l'Organisateur ou le Restaurateur Evènementiel Intérieur ou Extérieur non
Sédentaire.

Début de mise à disposition le.....à.....h.....

Fin de mise à disposition le.....à.....h.....

Pour y exercer les activités de restauration suivantes :

.....

Horaires d'ouverture au public,

du.....à.....h.....au.....à.....h.....

Le présent cahier des charges s'ajoute au cahier des charges de sécurité incendie, et
complète la convention de mise à disposition des installations de Chartrexp.

L'organisateur déclare avoir fait une visite préalable des installations et accepte de les
prendre en l'état pour n'y exercer, dans la limite du temps convenu, que la ou les activités
qu'il a déclarée.s au propriétaire.

L'organisateur s'engage à n'apporter aucune modification aux espaces de l'office traiteur
ainsi qu'à ses équipements, et à respecter les règles de sécurité édictées par les différents
codes et règlements et notamment ceux applicables aux établissements recevant du public.

Nom du représentant légal de l'organisateur :

Signature :

Précédée de la mention, pris connaissance le.....
à.....