



**APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT
VENTE TARTINABLES DANS LE HALL DURANT LA SOIREE DE
L'APERO CAUSERIE DU 27 FEVRIER
à la Balise, rue Guitton à Saint Hilaire de Riez**

Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglomération
ZAE du Soleil Levant - CS 63 669 - GIVRAND - 85 806 Saint Gilles Croix de Vie Cedex

AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC (AOT)

Le présent cahier des charges a pour objet la définition des conditions d'accueil, d'un ou plusieurs **commerces assurant la vente** de tartinables apéritives à l'occasion de la soirée Apéro-causerie du 27 février, dans le cadre du festival du Goût des Langues #4.

Ces **prestataires** seront installés dans le hall de La Balise, le 27 février, à partir de 18h30 (ouverture du bar) et jusqu'à 21h30 environ. L'apéro causerie débutera à 19h30 et durant 1h15 dans le hall de La Balise, et se prolongera au Bar.

Les propositions devront être adressées par mail au plus tard le 24/02/2025 à 12h00 à :

contact@labalise.fr

ARTICLE 1^{ER} : PRESENTATION DE L'EVENEMENT

La salle de spectacle La Balise organise la quatrième édition de son festival du Gout des Langues. A cette occasion, un format déjà expérimenté par le passé revient dans le hall de La Balise, « l'apéro causerie ». Articulé autour de la notion de glottophobie, il sera mené par Philippe Blanchet et Yannick Jaulin et incitera aux échanges par la suite entre membres du public et intervenants.

Proposé en gratuité, sans inscription (dans la limite des places disponibles), il se tiendra dans le hall, proche du bar de La Balise.

Moment convivial et pensé à l'heure de « l'apéro », il incite à partager et à rester échanger. C'est pourquoi le Bar de la salle de spectacles « La Balise », géré par l'équipe de La Balise, sera ouvert avant, pendant et après ce temps mené par les intervenants. La salle de spectacles « La Balise », souhaite proposer aux spectateurs autour de ce temps spécifique, une possibilité de petite restauration légère, s'inscrivant dans le concept « d'apéro ». La vente de tartinables est la meilleure option répondant à tous ces critères.

ARTICLE 2 : INSTALLATION D'UN PRESTATAIRE ASSURANT DE LA VENTE AUPRES DES SPECTATEURS - DUREE, CONTRAINTES TECHNIQUES D'EXPLOITATION

La Balise souhaite proposer aux spectateurs la possibilité de manger, après avoir acheté auprès d'un vendeur, tartinades et croutons. La Balise pourra fournir des cuillères pour tartiner si besoin.

Le commerce ambulante est une activité non sédentaire pratiquée par un commerçant ou un artisan hors de l'établissement principal ou sur la voie publique. Il est réglementé et nécessite diverses autorisations que le responsable de l'entreprise doit détenir. Le prestataire devra s'assurer de la conformité des produits de consommation mis en vente aux normes sanitaires en respect de la réglementation applicable. La responsabilité du Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglomération ne saurait être engagée en cas de défaillance du responsable de l'entreprise à ce sujet et à quelque titre que ce soit.

La présence des prestataires commerçants est prévue pour les périodes suivantes :

Mise en place des vendeurs à 18h00 le jeudi 27 février au soir -- Pas de minimum garanti.

Vente possible entre 18h30 et 19h30, puis vente éventuellement possible s'il y a une pause durant l'échange entre les intervenants, et reprise de la vente à l'issue de l'échange jusqu'à fermeture du Bar. C'est une première à La Balise.

L'objectif est que les gens puissent se restaurer tout au long de la soirée, à moindre coût et dans un esprit d'apéritif. Les tarifs ne devront pas excéder 10€. Il n'est pas demandé de service de boisson, celui-ci sera assuré par le bar de la Balise.

Les vendeurs seront installés dans le hall de La Balise, proche du Bar, qui a une jauge limitée à 80 personnes durant cet événement.

Contraintes techniques :

Dispositif de vente très léger, qui n'excède pas une table d'envergure. Pas de système électrique ou de conservation au froid. Petit affichage des tarifs, provenances et types de produits.

Les propositions culinaires doivent être fraîches. Il est souhaité que soit privilégiée une alimentation d'approvisionnement local. La Balise sera attentive également aux précautions prises par le candidat en matière de préservation de l'environnement.

Le vendeur / producteur est tenu d'assurer au consommateur une sécurité maximale quant à la qualité du produit et l'absence de risque pour la santé. Il est tenu au respect de la réglementation applicable en la matière et notamment les dispositions de l'article L233-4 du Code rural et de la pêche maritime et de l'arrêté du 8 octobre 2013 relatifs aux « règles sanitaires applicable aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ».

ARTICLE 3 : AUTORISATION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC

S'agissant de **consentir une autorisation d'occupation temporaire du domaine public** en vue d'une exploitation économique, conformément à l'article L2122-1-1 du Code général de la propriété des personnes publiques, la Communauté d'Agglomération organise une publicité et une sélection préalable pour permettre à des candidats intéressés de présenter leur candidature de vendeurs à l'occasion de cet événement.

A l'issue de cette procédure, le Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglomération attribuera une autorisation d'occupation temporaire du domaine public à un ou plusieurs prestataires. L'AOT qui sera délivrée sera précaire et révocable et n'ouvre pas droit à renouvellement automatique pour un quelconque événement suivant.

Elle peut être retirée de manière anticipée par la Communauté d'Agglomération pour tout motif d'ordre public ou tiré de l'intérêt général ou en cas de non-respect des clauses de l'autorisation. Tout retrait ou suspension de l'autorisation n'ouvre droit à aucune indemnisation.

Conformément au Code Général de la Propriété des Personnes Publiques, cette occupation donnera lieu au versement d'une redevance (1 euro minimum) au Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglomération. Les candidats sont invités à proposer le montant de la redevance d'occupation.

Article 4 : PROPOSITION ATTENDUE ET CRITERES DE SELECTION :

Les candidats devront fournir un descriptif de leur activité selon le détail suivant :

- Présentation sommaire de l'exploitant et de son expérience, et des propositions qu'il souhaite éventuellement faire compte tenu de la thématique de l'événement « Apéro causerie ». (Description de l'activité, du type de vente, mobilier utilisé)
- Liste et descriptif des produits destinés à la vente (origine des matières premières, modalités d'approvisionnement, composition des produits, modalités de fabrication, ...)
- Tarifs des produits proposés
- Justificatif de l'immatriculation de la société (K bis ou n° SIRET) ;
- Attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle en cours de validité.

Les propositions remises seront analysées selon les critères suivants, classés par ordre décroissant :

1. Qualité du projet : tartinables proposées, carte en accord avec la thématique de l'évènement « Apéro causerie ».
2. Qualité et diversité des produits : (circuit court, produits locaux et respectueux de l'environnement)
3. Tarifs des produits proposés à la vente