

APPEL A PROJET – A DESTINATION DES ASSOCIATIONS A BUT NON LUCRATIF

EXPLOITATION DES BUVETTES ET RESTAURATION – CAHIER DES CHARGES

Le présent cahier des charges définit les attentes de la Mairie de Vannes – Service de l'Événementiel, direction Culture-Événementiel pour l'exploitation des buvettes et restauration pendant toute la journée du Forum des Associations **le samedi 05 septembre 2026 au Chorus**, afin d'offrir aux visiteurs la possibilité de consommer sur place des boissons sans alcool et avec alcool et de se restaurer. Ce cahier des charges s'adresse uniquement aux associations en mesure de proposer ce type de prestations (boissons et restauration).

Conditions d'occupation

- 1) L'occupant devra occuper les lieux par lui-même. Aucune sous-location ne sera autorisée
- 2) Il lui appartiendra de se conformer strictement à toutes les prescriptions réglementaires en particulier au code de la Santé Publique et aux arrêtés préfectoraux réglementant la police des débits de boissons, à effectuer la déclaration de tenue de buvette auprès du pôle Ressources et Citoyenneté (Demande temporaire de débit de boissons | Ville de Vannes (mairie-vannes.fr) et à adresser une copie de l'obtention de l'autorisation à la direction de la Culture et de l'Événementiel de la Ville de Vannes, à effectuer la déclaration d'organisation de repas auprès de la DDCSPP et à en adresser une copie à la direction de la Culture et de l'Événementiel de la Ville de Vannes.
- 3) Le personnel qu'il emploie devra être déclaré.
- 4) Une ouverture de la buvette (cf. réglementation en vigueur) et de la restauration sera obligatoire le samedi de 9h45 à 18h.
- 5) Les tarifs des consommations seront obligatoirement affichés et doivent être alignés sur les prix pratiqués par le traiteur du Parc Chorus, qui propose un espace restauration.
- 6) Les produits proposés seront des produits de marque française, fabriqués idéalement à moins de 200 kilomètres du lieu de consommation et/ou achetés en direct au producteur local. Les produits bio et issus de la culture bretonne seront privilégiés.
- 7) L'organisation de la buvette devra être suffisamment efficace, afin qu'il y n'y ait pas de temps d'attente pour les consommateurs (personnel, TPE sans contact...)
- 8) Aucun matériel, ni déchet, ne devra être laissé sur place à la fin de la manifestation. Les poubelles seront vidées le soir même et déposées dans les conteneurs extérieurs.
- 9) S'assurer de disposer d'un stock correspondant à l'affluence escomptée : 8000 à 10 000 visiteurs
- 10) A effectuer la vente au comptoir. Néanmoins les personnes en service devront :
 - a. Être attentives à la propreté des tables et à l'aménagement esthétique de l'espace.
 - b. Adopter si possible une tenue vestimentaire identique pour chacune des personnes assurant le service (esprit marin, esprit breton...)
 - c. A assurer la gestion des déchets (dépôt de contenu des poubelles dans les colonnes de tri sélectif, après la fermeture du forum)
- 11) A prendre en charge une partie de la restauration de l'équipe organisatrice. 35 boissons et desserts seront offerts. Sur présentation d'un ticket boisson/dessert. Modalités de distribution à organiser avec le Service Événementiel.
- 12) De respecter les consignes de sécurité cf. « Cahier des charges des exposants » qui sera remis par le chargé de Sécurité du Salon.

Dans le cadre de cet événement, la Ville de Vannes et le Parc Chorus s'engage :

- A mettre à disposition gracieusement le matériel nécessaire à l'aménagement des espaces restauration : petit mobilier, frigos...

- Installation possible du prestataire à compter du vendredi 4 septembre entre 16h et 19h30 et le samedi 5 septembre à partir de 8h. Il est indispensable que la mise en place de l'espace buvette-petite restauration soit terminée avant 9h45, le samedi 5 septembre. Le démontage de la buvette interviendra à partir de 18h, à la fermeture du Forum, fermeture du site à 19h, compte-tenu du Feu d'Artifice à 22 heures à Larmor Gwened.
- A mettre à disposition un accès au parking exposants pour les bénévoles intervenants sur le Forum. 4 macarons de stationnement seront mis à disposition. (Stationnement possible dans la limite des places disponibles.)
- A réunir et mettre en place les conditions les plus favorables pour que cette prestation se déroule dans les meilleures conditions possibles.

Assurances

L'occupation souscrira à ses frais exclusifs une assurance couvrant sa responsabilité civile le temps de la durée de l'occupation des lieux. Il communiquera une copie de cette police, au service de l'Evènementiel.

Il devra pouvoir justifier de ces garanties à toutes réquisitions de la commune.

Durée

Cette occupation des buvettes et restauration est consentie pour la durée du Forum des Associations 2026.

Annulation

En cas d'annulation, quelle qu'en soit la cause aucune indemnité ne sera versée.

Contentieux

Les parties s'engagent à rechercher en cas de litige sur l'interprétation ou sur l'application de ces critères, toute voie amiable de règlement. En cas d'échec, le contentieux devra être porté devant le tribunal administratif compétent.

Choix de l'association

L'organisation du Forum des Associations, dans le choix de l'association retenue, tiendra compte :

- De la réception par courriel d'une offre complète, au plus tard **le 28 février 2026**, auprès du Service Evènementiel : contact.evenementiel@mairie-vannes.fr qui reprendra les éléments suivants :
- Modèle économique associatif
- Moyens d'organisation, nombre de personnes présentes durant le service, dress code
- Traçabilité des produits
- Produits issus de la culture bretonne
- Produits bio
- Tarifs attractifs
- Prise en charge de 35 formules composées d'une boisson et d'un dessert (viennoiserie, crêpe ou pâtisserie) pour les personnels de l'organisation sur présentation d'un ticket boisson dessert
- Distribution des bénéfices avec présentation de l'œuvre bénéficiaire
- Assurer la vente au comptoir
- Justifier d'un stock suffisant pour couvrir les besoins du public
- Gobelets réutilisables

- Modalités de gestion et enlèvement des déchets

L'analyse de l'attribution de l'exploitation s'appuiera sur le respect du prix, l'organisation et la qualité des produits.