

Le présent cahier des charges s'applique pour toute utilisation d'une salle du PROGT, selon le devis référencé et les conditions particulières correspondantes.

Il a pour but d'informer LE PRENEUR ainsi que le STAND GASTRONOMIE sur les procédures réglementaires à respecter.

DOCUMENTS A FOURNIR

1. Le certificat médical d'aptitude à la restauration de tous les personnels dits « manipulants ».
2. L'attestation de formation à l'hygiène alimentaire.
3. La copie de la carte d'artisan, l'extrait KBIS pour les entreprises ou la déclaration en préfecture pour les associations.
4. Déclaration et identification de la DSV (Direction des Services Vétérinaires)
5. Licence de restauration (la vente d'alcool est subordonnée à la délivrance de ce document).
6. Attestation d'assurance.

A RESPECTER

Les produits destinés à la vente seront stockés et conservés dans des conditions qui préservent leur qualité et leur aspect extérieur.

Prévoir des sacs poubelles de 100 Litres au minimum, pour stocker tous Les déchets alimentaires.

Les sacs devront être correctement attachés, puis posés dans les poubelles du PROGT afin d'éviter la prolifération de nuisibles tels que les guêpes, cafard, souris... en attendant le ramassage des poubelles par l'autorité compétente.

Signatures obligatoires par les différentes parties demandeuses concernées

<p>LE COMITE DU TOURISME DE LA GUYANE GUYANE AMAZONIE Le Président Jean-Luc LE WEST</p>	<p>LE STAND GASTRONOMIE (nom, prénom, titre)</p>
--	--