

Description du véhicule et des besoins techniques :

Véhicule frigorifique : oui non

Véhicule personnel : oui non

Besoins électrique : oui non

Utilisez-vous du gaz : oui non

Numéro de plaque immatriculation de votre véhicule nécessaire pour votre activité :

.....

SPECIALITEES PROPOSEES A LA VENTE :

Merci de renseigner ci-dessous chacun de vos produits :

Type de produit (sucré, salé, boissons)	Produit bio ou label	Provenance (préciser le lieu)	Estimation du prix de vente pour la clientèle

DEVELOPPEMENT DURABLE :

Quel contenant utilisez-vous pour le service (assiettes, barquettes, couverts, serviettes, bol, boîtes, verres...) ? Précisez les matériaux :

.....

.....

PIÈCES DEMANDÉES :

- Le dossier de candidature complété,
- Une présentation de votre activité avec photo de votre véhicule et une description de l'installation électrique le cas échéant.
- La Carte grise du véhicule utilisé pour l'activité,
- Une proposition de menu et de carte boissons avec les tarifs de vente,
- La liste de vos fournisseurs,
- Une attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle, celle-ci devant à minima couvrir les dommages ayant pour origine l'incendie et l'intoxication alimentaire, cette liste n'étant pas limitative,
- Un extrait d'inscription au registre du commerce (Kbis) ou attestation d'immatriculation au répertoire des métiers,
- La Carte de commerçant non sédentaire,
- La liste du personnel actuel. Le prestataire est seul responsable de l'application des règles relatives à l'hygiène et la sécurité du travail concernant son personnel,
- Une déclaration sur l'honneur : « que le travail sera réalisé avec des salariés employés régulièrement au regard des articles L 143-3, L 143-5 et L 620-3 du code du travail ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établi en France»,
- Un avis favorable délivré par le service Santé Environnementale de la Ville de Grenoble certifiant la bonne conformité de l'activité aux règles d'hygiène alimentaire (peut être fourni après l'attribution) ,
- Une attestation de formation à l'hygiène alimentaire (normes HACCP, traçabilité, réglementation...).

Fait à le

Signature :