

Annexe C - Annexe traiteur

Ci-dessous, les termes et conditions que le Traiteur doit respecter pour être autorisé à fournir des services dans des Lieux Loués au Grand Quai du Port de Montréal. Il est entendu que le terme « Lieux Loués » est utilisé au pluriel même si une seule salle est louée.

1. QUALITÉ ET PROFESSIONNALISME

Le Traiteur s'engage à fournir aux clients des Lieux Loués au Grand Quai des aliments de la meilleure qualité qui soit et devra agir de façon professionnelle et irréprochable, de même qu'à fournir la plus haute qualité de service aux clients des Lieux Loués et à agir, en toutes circonstances, de façon à promouvoir et à mettre en valeur la réputation et l'image des Lieux Loués auprès de ses clients et auprès du public en général.

2. LIVRAISONS

Le Traiteur aura accès aux Lieux Loués aux fins de livraison à partir de 7 h le matin, le jour de l'événement, sauf avis contraire émis par le Grand Quai du Port de Montréal. Voir le document : *MANUEL DU LOCATAIRE* pour tous les détails (lieux de livraisons selon Lieux Loués, consignes pour le personnel, frais de stationnement, etc.).

La récupération des équipements du Traiteur est exigée selon les termes du contrat de location du client et/ou de l'événement et le Traiteur s'engage à respecter les horaires d'activités définies par les Lieux Loués.

3. PERMIS D'ALCOOL

Le client est responsable d'obtenir un permis d'alcool pour son événement et devra fournir une copie du permis pour affichage dans les Lieux Loués, cinq (5) jours ouvrables avant son événement. Le Traiteur doit vérifier auprès du client si ce dernier a obtenu la lettre du Grand Quai complétant son dossier auprès de la RACJ afin de recevoir son permis d'alcool. Le client et/ou le traiteur sera en mesure de faire la demande auprès de la RACJ.

4. NETTOYAGE

Le Traiteur aura accès à un espace traiteur propre attenant aux Lieux Loués seulement et il devra laisser cet espace dans le même état de propreté après l'événement. Le Traiteur devra trier les déchets dans les bacs appropriés fournis par le Grand Quai. Le personnel d'entretien de la salle est responsable de vider les bacs au besoin durant et après l'événement. Un seau ainsi qu'une vadrouille sont à la disposition en tout temps dans l'espace traiteur. Il sera exigé pour certains événements de faire la location d'un conteneur à déchets et/ou à recyclage selon le type d'événement, exemple : soirées de homards et d'huîtres.

6. ESPACES SUPPLÉMENTAIRES :

Quai côté fleuve : espace 10' X 10' sans frais

Quai côté ville : espace 10' X 10' sans frais

Pavillon : espace réservé niveau toit vert : espace réservé 1500 \$

Pavillon : espace réservé niveau stationnement : 40 \$ par espace de stationnement