



Espaces disponibles à des fins de restauration à la Philharmonie:

Grand Foyer:	2.700 m ²
Foyer Ciel Ouvert:	150 m ²
Foyer Espace Découverte:	100 m ²

Conditions générales régissant l'organisation du service traiteur

L'organisation du service traiteur est exclusivement régie par le contrat cadre y relatif signé entre le traiteur choisi par l'organisateur de la manifestation et l'Établissement public « Salle de Concerts Grande-Duchesse Joséphine-Charlotte » (ci-après l'« Établissement public »), ainsi que des présentes conditions générales.

L'Établissement public demande au traiteur, lors de la signature du contrat cadre régissant l'organisation du service traiteur, de prendre connaissance, de parapher et de renvoyer une copie des présentes conditions générales. Par le paraphage des présentes conditions générales, le traiteur reconnaît la validité et l'applicabilité sans réserve ni exception des présentes conditions générales.

Le choix du traiteur est fait au préalable par l'organisateur de la manifestation mais doit être approuvé par l'Établissement public.

Le choix du traiteur doit être déterminé par l'organisateur de la manifestation avant l'émission du contrat de mise à disposition afin de l'y indiquer et de pouvoir y inclure les dispositions nécessaires concernant les espaces.

1. Bars mobiles et mobilier

Des bars mobiles peuvent être mis à disposition des traiteurs aux tarifs en vigueur.¹⁾

Le nombre d'éléments est à discuter avec l'Établissement public.

300,- €	Bar mobile composé de plusieurs modules, avec réfrigérateurs vidés.
250,- €	Bar mobile composé de plusieurs modules, avec réfrigérateurs non vidés.

L'utilisation du mobilier appartenant à l'Établissement public (tables mange-debout, tables basses et chaises) qui correspond à l'aménagement standard du Grand Foyer est comprise dans le prix de mise à disposition du Grand Foyer. Le déplacement du mobilier standard du Grand Foyer est facturé à un prix forfaitaire de 200,- €¹⁾.

En outre, toute installation de mobilier supplémentaire comme paravents, réfrigérateurs, stands, étagères, espaces de rangement, etc. dans les espaces requiert à chaque fois une autorisation préalable de l'Établissement public.

Après l'utilisation des bars mobiles et du mobilier par le traiteur, ceux-ci sont à rendre nettoyés à l'Établissement public.

Un forfait de 80,- €¹⁾ sera demandé en cas de nettoyage insatisfaisant des bars, majorés de 20,- €¹⁾ pour frais administratifs.

2. Responsabilités

Le traiteur doit se conformer aux dispositions légales et réglementaires applicables à sa profession.

D'un point de vue pratique, le traiteur est tenu de protéger les murs et les sols afin d'éviter toute dégradation du bâtiment. Tout défaut, endommagement ou dégradation du matériel ou des installations de l'Établissement public mis à disposition fait l'objet d'une remise en état par des corps de métier compétents à saisir par les seuls soins de l'Établissement public et aux frais du traiteur.

A défaut, une indemnité forfaitaire, majorée de la TVA en vigueur, en plus de frais administratifs s'élevant à 20,- €¹⁾, peut être demandée au traiteur dans le but d'une remise en état future.

3. Recours

Le traiteur renonce à tout recours contre l'Établissement public en cas de vol, disparition, dégradation dont il pourrait être victime dans les lieux d'entreposage et ceux mis à disposition pour la réception ou la manifestation gastronomique.

4. Obligations du traiteur

Le personnel de l'Établissement public a toujours accès aux espaces et aux installations mis à disposition.

L'Établissement public a le droit d'effectuer à tout moment toutes réparations, remises en état, transformations, réinstallations ou aménagements des espaces et des installations. A cet égard, le traiteur est obligé de maintenir les espaces et les installations accessibles à tout moment et s'interdit de gêner les travaux.

Dans les espaces de réception publics, les obstacles tels que, p.ex. des câbles, doivent être recouverts par des protections adéquates.

Le traiteur est tenu de libérer les espaces mis à disposition après chaque manifestation en prenant soin de reprendre sans délai, tous les détritiques, cartons, bouteilles entamées, vides ou pleines.

5. Garantie de passage, chemins de fuite et sorties de secours

Le libre passage du public au Grand Foyer ne doit en aucun cas être obstrué de quelque manière que ce soit. L'Établissement public peut toutefois autoriser une délimitation définie auparavant dans le cadre de manifestations privées.

Les chemins de fuite et sorties de secours dans toute la Philharmonie doivent rester en permanence visibles et accessibles.

Ceci est également valable pour l'accessibilité du matériel de prévention contre l'incendie.

Tarifs en vigueur à partir du 01/09/2020

L'Établissement public se réserve le droit de modifier ses tarifs et conditions générales de mise à disposition à tout moment.

1) Tous les prix mentionnés dans ce document s'entendent hors TVA. La TVA en vigueur sera ajoutée sur les factures.



6. Restauration d'entracte

Le restaurateur interne de la Philharmonie est chargé d'assurer la restauration d'entracte lors de concerts et manifestations. Ainsi, pour toutes les manifestations où une restauration d'entracte est proposée, le traiteur doit respecter les exigences du restaurateur interne. Si la restauration à l'entracte n'est pas assurée par le restaurateur interne mais par un autre traiteur, ce dernier est tenu de verser directement au restaurateur interne un droit de bouchon de 2,- €¹⁾ par personne présente lors du concert ou de la manifestation. En cas de concerts et de manifestations privés organisés à la Philharmonie, l'Établissement public garantit la renonciation à ce droit de bouchon du restaurateur interne.

7. Besoins techniques

Il est indispensable que toute information relative aux besoins techniques d'une manifestation (alimentation électrique, espace, sécurité, signalétique, etc.) soit spécifiquement communiquée par écrit par le traiteur à l'Établissement public. Ces renseignements devront parvenir en bonne et due forme à l'Établissement public au plus tard 14 (quatorze) jours ouvrables avant la date de la manifestation. Le traiteur garantit que seules des personnes qualifiées effectuent les branchements.

Il est impératif que le traiteur prenne contact avec l'Établissement public pour la visite des lieux et la coordination des activités notamment les horaires de montage et de démontage.

8. Présence

Il est obligatoire qu'une personne responsable du traiteur soit présente dans la Philharmonie du début du montage jusqu'à la fin de la manifestation et lors du démontage de la réception.

Luxembourg, le 1^{er} mai 2020

Tarifs en vigueur à partir du 01/09/2020

L'Établissement public se réserve le droit de modifier ses tarifs et conditions générales de mise à disposition à tout moment.

1) Tous les prix mentionnés dans ce document s'entendent hors TVA. La TVA en vigueur sera ajoutée sur les factures.