



AGGLO DU
SAINT
QUENTINOIS

FOOD TRUCKS PARC D'ISLE

Enceinte du parc – lot 1

CAHIER DES CHARGES

1. OBJET DU PRESENT CAHIER DES CHARGES :

Le présent cahier des charges a pour objet la définition des conditions d'accueil de commerces ambulants de bouche et food trucks sur le domaine public du Parc d'Isle de Saint-Quentin, situé avenue Léo Lagrange 02100 SAINT-QUENTIN.

Le projet de la structure : accueillir divers food trucks de 11h à 19h du 1^{er} avril 2023 au 30 septembre 2023 à proximité du labyrinthe végétal – entrée du parc côté Harly selon les périodes et comme suit :

- Tous les mercredis, samedis, dimanches, et jours fériés
- Tous les jours pendant les vacances scolaires

Ce projet a pour but de satisfaire une demande de restauration sur le domaine du Parc d'Isle le midi et pour le goûter en proposant du snacking salé et sucré et des boissons non alcoolisées.

Un planning sera établi afin d'organiser les rotations des différents prestataires retenus pour la totalité de la période. 10 à 20 journées sont envisagées par prestataire retenu. Cette fréquence sera ajustée en fonction du nombre de prestataires sélectionnés.

Une convention d'occupation du domaine public sera délivrée aux prestataires sélectionnés sur la base du planning établi.

Un tarif journalier forfaitaire (emplacement + électricité) de 1 €/m² sera demandé aux prestataires.

Aucun accès à une source d'eau n'est prévu sur site.

Tous les bénéfices issus de la vente de ses produits seront pour le prestataire.

2. RAPPEL

Le commerce ambulant est une activité non sédentaire, pratiquée par un commerçant ou un artisan hors de l'établissement principal, ou sur la voie publique (halles, marchés, foires, fêtes, rues, abords des routes...). Il est réglementé et nécessite diverses autorisations. Dans le cadre de **l'ordonnance n° 2017-562 du 19 avril 2017** relative à la propriété des personnes publiques, l'utilisation ou l'occupation d'une dépendance du domaine public en vue d'une exploitation économique est soumise à une obligation de publicité et de sélection impartiale et transparente. Ce processus s'applique également dans le cadre du renouvellement des occupations du domaine public municipal déjà existantes.

3. REGLEMENTATION :

Article L2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

Document portant autorisation d'occupation temporaire du domaine public (A.O.T) après procédure

de sélection préalable comportant des mesures de publicité.

L'ordonnance n° 2017-562 du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques, l'utilisation ou l'occupation d'une dépendance du domaine public en vue d'une exploitation économique est soumise à une obligation de publicité et de sélection impartiale et transparente.

4. OBJECTIFS DU PRESENT CAHIER DES CHARGES :

Le présent cahier des charges a vocation de permettre au Parc d'Isle de sélectionner des opérateurs économiques en vue d'installer et d'exploiter des food-trucks sur le domaine public à l'occasion de manières régulières sur un emplacement désigné.

Les candidats retenus à l'issue de l'examen des dossiers seront reçus pour préciser les modalités d'occupation de l'emplacement qui lui sera accordé.

Jusqu'à signature de la convention, le Parc d'Isle se réserve le droit d'interrompre, de suspendre ou d'abandonner la présente consultation et ainsi de ne pas donner suite aux offres reçues.

Aucune indemnité ne sera due au titre des études et prestations effectuées par les candidats retenus ou non retenus dans le cadre de la présente consultation.

5. CONDITIONS D'ADMISSIBILITE

A / Date limite de réception des candidatures :

Le candidat est invité à fournir un dossier de candidature en langue française, comprenant l'ensemble des documents mentionnés ci-après.

Le dossier constitué devra être envoyé par mail via un lien de téléchargement (wetransfer ou équivalent) à l'adresse suivante : parc.isle@casq.fr ou par voie postale à l'adresse suivante : Maison du parc avenue Léo Lagrange 02100 Saint-Quentin.

Le Parc d'Isle n'acceptera pas le dossier remis en mains propres. Les dossiers devront obligatoirement être remis selon les modalités précisées ci-dessus : **Avant le mardi 28 février 2023 à 18h00**

Tout dossier incomplet ou arrivant après la date limite de dépôt des candidatures se verra classé sans suite.

B / Dossier de candidature :

*Pièces à fournir

- Les noms, prénoms, domicile et profession du pétitionnaire ;
- Les coordonnées complètes du pétitionnaire : n° de téléphone et portable, adresse email ;
- Une photocopie de la pièce d'identité du pétitionnaire ;
- Une photocopie de la carte de commerçant permettant l'exercice d'activités non-sédentaire ;
- Un extrait d'inscription au registre du commerce et/ou des métiers (Kbis de moins de 3mois) ;
- Une assurance en responsabilité civile se rapportant à l'exercice d'activités non-sédentaires ;
- Certificat d'assurance du véhicule
- Agrément du véhicule
- Liste des équipements électriques et chiffrage approximatif des besoins nécessaires.

*Présentation du projet :

Cette partie du dossier explique le concept et les produits proposés par le commerçant, détaille les prix ainsi que la provenance des matières premières (carte des produits en vente et leur prix). Il est également demandé de fournir des photographies de l'infrastructure de vente ainsi que ses dimensions.

Le prestataire n'est autorisé à ne vendre que des boissons du groupe 1.

Le permissionnaire pourra, s'il le souhaite, bénéficier d'une petite licence restaurant sous réserve de la possession d'un permis d'exploitation en cours de validité.

6. OBLIGATIONS DES COMMERCANTS RETENUS

*L'infrastructure de vente :

Un emplacement, défini au préalable par les équipes du Parc d'Isle, d'une surface de 15 m² sera mis à disposition des commerçants, le véhicule et le matériel utilisés devront par conséquent être compatibles avec le gabarit de l'emplacement proposé.

Un branchement électrique sera mis à disposition des commerçants.

Aucun équipement, stand, ou infrastructure de vente ne pourra être mise à disposition des commerçants par le Parc d'Isle. Aucun branchement d'eau potable ne sera mis à disposition.

Les commerçants s'engagent à disposer d'un recyclage de leurs eaux usées ou à les emporter. En tous les cas, ils ont interdiction de les rejeter dans le réseau des eaux pluviales et d'une manière générale sur le site.

Les infrastructures de vente devront obligatoirement permettre de protéger les denrées alimentaires des souillures, lors du transport jusqu'à l'emplacement attribué.

L'installation devra permettre de garantir que la chaîne du froid et/ou du chaud sera strictement respectée. Un système de traçabilité des matières premières devra être utilisé pour prouver l'origine des produits vendus et utilisés pour la fabrication de l'offre proposée.

Le matériel devra respecter les normes sanitaires en vigueur (respect du plan de nettoyage...). En cas de plaintes ou de recours, des clients ou des autorités sanitaires, la responsabilité des commerçants sera totalement engagée et leur autorisation d'occupation du domaine public immédiatement révoquée.

SEUL LE MATERIEL PROFESSIONNEL DESTINE A LA VENTE AMBULANTE DE DENREES ALIMENTAIRES POURRA ETRE ADMIS.

Les installations devront répondre à des garanties de sécurité strictes, notamment dans le cas où du matériel de cuisson serait utilisé. Dans le cas où la cuisson au gaz serait utilisée, le pétitionnaire devra en permanence vérifier la date de péremption du tuyau d'alimentation. Il devra disposer d'un extincteur adapté aux risques.

L'équipement de cuisson devra être situé en arrière du banc de vente ou prévoir une protection efficace.

L'infrastructure de vente devra veiller à respecter un volume sonore réduit et limité à 65dB

Pour finir, un soin particulier devra être accordé à l'esthétique de l'infrastructure de vente : l'objectif étant de proposer une offre attractive pour la population.

* Prescriptions techniques particulières :

L'implantation du stand de vente à emporter se fera hors de la circulation des véhicules et ne devra pas apporter de gêne à l'activité d'autres personnes.

L'aire de stationnement occupée et ses abords devront toujours être maintenus dans un parfait état de propreté. Les débris dispersés sur l'aire d'arrêt seront ramassés et évacués dans les containers situés à proximité, en fin de journée.

* Redevance :

La surface mise à disposition de 15m² est retenue pour le calcul de la redevance journalière qui s'élève donc à 15 € par jour (1€/15 m²). En cas de dépassement de cette surface, un tarif supplémentaire journalier de 1€ par m² dépassé sera appliqué.

Les commerçants retenus s'engagent à respecter le planning établi ainsi que les horaires. Dans tous les cas, le nombre de jours retenu pour le calcul de la redevance est défini par la convention d'occupation du domaine public. Tous les jours planifiés sont dus.

7. CRITERES D'EVALUATION :

Les projets de food trucks des candidats seront sélectionnés selon les critères suivants :

*Rapport qualité prix

*Provenance des produits mis en œuvre (circuits courts – production locale et/ou produits bio) et qualité des mets proposés (fait maison, cuisine créative, saine, dégustation aisée)

*Détail des équipements et process pour respecter les normes sanitaires et la chaîne du froid

*Esthétique du food truck – Aspect visuel et intégration dans l'environnement

*Soin apporté à la gestion des déchets et au respect de l'environnement : démarche écoresponsable pour la confection des emballages, lutte contre le gaspillage alimentaire, ...

Dans le cadre de sa politique de développement durable et de son programme local de prévention des déchets, l'Agglo s'engage à réduire de moitié la quantité de déchets enfouis et souhaite également diminuer son empreinte carbone. Aussi, à partir du 1^{er} janvier 2020, l'Exploitant privilégiera l'exercice de son activité en cohérence avec cette démarche.

La CASQ appréciera à cet égard :

- l'utilisation et/ou la substitution d'emballages, conditionnements et consommables, respectueux de l'environnement : contenants fabriqués avec des matériaux recyclables et/ou conformes aux caractéristiques de recyclabilité appliquées sur le territoire (carton/cartonnette), d'une vaisselle réutilisable (assiettes, barquettes, ustensiles, serviettes et autres contenants recyclables ou compostables) ;
- l'utilisation de sacs biodégradables ou réutilisables ;

- d'éviter le gaspillage des denrées alimentaires (gestion raisonnée des quantités, dons des restes alimentaires destinés à être jetés)
- la gestion écologique des déchets (tri des déchets sur site) ;
- toutes autres mesures en faveur du développement durable.

8. TRAITEMENT DES DOSSIERS RECUS :

La commission d'attribution validera la conformité des dossiers de candidature reçus. Les dossiers incomplets ou ne satisfaisant pas aux conditions d'admissibilité seront rejetés et ne seront pas évalués par la commission.

La commission classera les dossiers retenus suivant les critères indiqués au paragraphe « 7 » et ses décisions ne pourront pas être contestées. Un compte rendu succinct expliquera ses choix.

L'administration contactera ensuite le pétitionnaire pour informer des résultats. Les candidats sélectionnés seront informés de la démarche à suivre pour obtenir leur permis d'occupation du domaine public.

Pièce-Jointe : Notice portant sur les obligations en matière d'hygiène et de sécurité pour les commerces alimentaires.

9. CONDITIONS D'EXECUTION :

Le prestataire se verra accorder le droit d'occuper le domaine public par arrêté municipal, après jugement des offres et sélections par une commission d'attribution.

Cette autorisation temporaire d'occupation du domaine public est délivrée sous forme de permis de stationnement.

Cette occupation du domaine qui est personnelle sera accordée à titre précaire et révocable, uniquement pour la période définie en préambule de ce cahier des charges.

VENTE AMBULANTE DE PRODUITS ALIMENTAIRES : RAPPEL DES OBLIGATIONS

- Démarches administratives préalables
 - ✓ Immatriculation au registre du commerce et des sociétés ou au répertoire des métiers et de l'artisanat ;
 - ✓ Déclaration de l'activité ;
 - ✓ Carte de commerçant ou artisan ambulant dans le cas où l'activité est exercée hors de la commune de résidence du commerçant ;
 - ✓ Obtention de la « petite licence à emporter » pour la vente de boissons sans alcools.

- Conformité des équipements
 - ✓ Infrastructure de vente protégeant les denrées des souillures lors de leur transport et lors de leur exposition à la vente (protection vis-à-vis des intempéries et des clients) ;
 - ✓ Utilisation de matériaux résistants et imputrescibles, lisses et pouvant être nettoyés et désinfectés efficacement pour contenir, transformer, cuire et vendre les produits ;
 - ✓ Infrastructure de vente disposant d'un système hygiénique de lavage des mains (eau, savon, essuies main à usage unique) et pour le nettoyage du petit matériel.

- Qualité des denrées alimentaires
 - ✓ Utilisation d'un système de traçabilité prouvant l'origine des matières premières utilisées
 - ✓ Respect strict des dates limites de consommation (DLC) : conservation des étiquettes des produits entamés, des bons de livraison, des factures...

- Conservation des aliments
 - ✓ 63°C minimum pour tous les plats chauds ;
 - ✓ 8°C maximum pour les autres denrées périssables, notamment beurre, fromages affinés ;
 - ✓ 4°C maximum pour les produits à base de viande, lait cru ainsi que tout produit dont l'étiquetage précise une conservation entre 0 et 4°C ;
 - ✓ 3°C maximum pour les plats cuisinés à l'avance ;
 - ✓ - 18° C maximum pour les produits surgelés, notamment les glaces, crèmes glacées et les sorbets.
 - ☒ + 4 °C maximum pour tout aliment d'origine végétale très périssable et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que les denrées végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante ; préparations froides non stables, les salades composées, végétaux crus prédécoupés et leurs préparations, jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5 ; produits décongelés ; produits non stables en distributeur automatique...
 - ✓ Les températures des denrées doivent être vérifiées régulièrement : les ruptures de chaîne du froid ou du chaud génèrent un risque pour le consommateur.

Dans tous les cas, le commerçant devra se reporter au Guide de bonnes pratiques d'hygiène correspondant à son activité.