

# CAHIER DES CHARGES

## FOOD TRUCK

### OBJET DU CAHIER DES CHARGES

Le présent cahier des charges a pour objet la définition des conditions d'accueil de Food trucks au siège de l'Agglomération du Saint-Quentinois au 58, Boulevard Victor Hugo à Saint-Quentin.

#### I. RAPPEL

Le commerce ambulante est une activité non sédentaire, pratiquée par un commerçant ou sur la voie publique (halles, marchés, foires, fêtes, rues, abords de routes...), ou sur le domaine public, ou sur du domaine privé. Il est réglementé et nécessite diverses autorisations.

#### II. ORIENTATIONS ET OBJECTIFS

L'objectif est d'offrir, dans un premier temps, aux 200 agents présents sur le site de l'Agglo, la possibilité d'accéder à un mode de restauration innovant sur le lieu de travail. Ce concept pourrait être développé dans un second temps aux autres sites de l'Agglo (Centre Technique d'Agglomération, Parc d'Isle, Circuit de Clastres..) si la prestation est satisfaisante pour les deux parties.

Une attention particulière est portée aux offres comprenant :

- Produits issus de l'agriculture biologique
- Produits locaux
- Circuit court

La prestation offre :

- Une offre alimentaire de bonne qualité gustative,
- Une gamme de produits permettant de répondre à divers régimes alimentaires (sans gluten, vegan, végétarien...).

La prestation proposée offre à la clientèle une qualité et un confort de consommation :

- Respect de la réglementation (hygiène de l'installation, hygiène des denrées alimentaires...) liée aux activités de vente et transformation de denrées alimentaires.
- Qualité de prestation et de service à la clientèle
- Politique de prix cohérente

#### III. CONDITIONS D'ADMISSIBILITE

##### 1. Présentation de l'infrastructure de vente

L'infrastructure de vente dédiée admissible est mobile, autonome en approvisionnement d'eau et stockage des eaux usées.

Aucun équipement, stand, ou infrastructure de vente n'est mis à disposition des commerçants par l'Agglo du Saint-Quentinois.

L'équipement prévu est un camion. Un branchement électrique avec décompte est mis à disposition par l'Agglo du Saint-Quentinois. Les dispositifs autonomes d'approvisionnement en électricité pouvant provoquer des nuisances sonores seront proscrits (groupe électrogène, moteur du véhicule...).

L'infrastructure de vente doit obligatoirement permettre de protéger les denrées alimentaires des souillures, lors du transport jusqu'à l'emplacement attribué.

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

Le matériel respecte toutes 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 matériel professionnel destiné à la vente ambulante de denrées alimentaires pourra être admis.

Les installations répondent à des garanties de sécurités strictes, notamment dans le cas où du matériel de cuisson serait utilisé. Dans le cas où la cuisson au gaz est utilisée, le prestataire vérifie en permanence la date de péremption du tuyau d'alimentation. Il dispose d'un extincteur adapté au risque. Pour les véhicules équipés d'installation au gaz, l'Agglo du Saint-Quentinois se garde le droit de vérifier les équipements de cuisson et de ne pas délivrer d'autorisation d'occupation du domaine public.

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

Pour finir, un soin particulier est accordé à l'esthétique de l'infrastructure de vente et aux choix des produits : l'objectif étant de proposer une offre attractive et originale.

## **2. Prescriptions techniques particulières**

L'implantation du stand de vente à emporter se fait à l'emplacement déterminé par la collectivité et n'apporte pas de gêne à l'activité d'autres personnes.

L'aire de stationnement occupée et ses abords sont toujours maintenus dans un parfait état de propreté. Les débris seront mis dans les containers situés à proximité.

## **IV. MOYENS HUMAINS ET MATERIELS**

Le prestataire présente et liste les moyens matériels et humains nécessaires et adaptés à l'exercice de l'activité ceci dans le strict respect de la législation applicable en matière d'hygiène, de protection des populations et de droit du travail.

Ainsi le prestataire a préalablement rempli l'ensemble des obligations administratives applicables aux activités de restauration et de vente au détail de denrées alimentaires : déclarations à la Direction Départementale des services vétérinaires, formation des employés, respect de la législation en matière de concurrence, consommation et de répression des fraudes (réglementation des prix, début de boisson...).

Il précise à l'Agglo du Saint-Quentinois s'il exploite le point de vente seul ou avec des employés, dans ce cas, le nombre de salariés devra être indiqué.

Toutes les déclarations préalables et obligatoires à l'embauche sont réalisées par le prestataire.

## **V. CONDITIONS D'EXECUTION**

Cette occupation du domaine est accordée à titre précaire et révocable, pour une période de 6 mois.

Le site de l'Agglo étant soumis à la réglementation de l'occupation d'un domaine public, le prestataire devra s'acquitter d'une redevance « symbolique » de 1€ / jour d'occupation.

Le prestataire s'engage sur une périodicité d'une fois par mois.

Le service est opérationnel pour les agents sur le créneau horaire suivant : 11h30 – 14h00.

Le prestataire s'organise pour ne pas occuper l'emplacement au-delà du créneau horaire suivant : 11h – 14h30.

Le prestataire fournit un calendrier de présence sur la durée convenue, ce dernier pourra être adapté en fonction du taux de présence des agents.

L'Agglo du Saint-Quentinois pourra résilier l'autorisation d'occupation de l'espace public prévu dans le présent document en cas de :

- Non-paiement de la redevance d'occupation du domaine public,
- Non-occupation de l'emplacement et du (ou des) créneau(x) attribué(s) sans information et accord de l'Agglo du Saint-Quentinois.
- Nuisances importantes et répétitives (sonores ou olfactives) ayant fait l'objet de plaintes.

- Non-respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- Non-respect du projet Food-truck présenté lors de la candidature.

La non occupation d'un créneau sans information et accord de l'Agglo du Saint-Quentinois au moins 8 jours avant l'absence envisagée, lèvera l'obligation de paiement de l'emplacement et du (ou des) créneau(x) concerné(s).

La non occupation d'un créneau sans information et accord de l'Agglo du Saint-Quentinois inférieure à 8 jours avant l'absence envisagée, ne lèvera pas l'obligation de paiement de l'emplacement et du (ou des) créneau(x) concerné(s).

La renonciation anticipée à un emplacement est autorisée. Elle doit être faite par lettre recommandée reçue impérativement 1 mois avant date de départ envisagée. Le départ ne pouvant intervenir moins d'un mois après la réception de ladite demande. Tout emplacement laissé libre suite aux cas précités, peut être attribué, par la commission, à un autre Food-truck.

Les Food-truck retenus pour occuper le site de l'Agglo du Saint-Quentinois sont :

1. L'enseigne « O Prestigieux Burger » référencée sous le n° SIRET 827 894 429 00014
2. L'enseigne « O P'tit Creux » référencée sous le n° SIRET 809 690 233 00014

## 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 la chaîne du froid ou du chaud génèrent un risque pour le consommateur.

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