
OBJET DU 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 de la Commune de Biot.

I- 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.

II- ORIENTATIONS ET OBJECTIFS

L' objectif est de créer un espace d' innovation autour de l' offre culinaire.

Une attention particulière sera portée aux offres comprenant :

- Produits issus de l' agriculture biologique
- Mode de production et de distribution innovant
- Slow food
- Circuit court
- Structure de l' ESS et/ou d' insertion

La prestation devra offrir :

- offre alimentaire de bonne qualité gustative
- soin et originalité accordés aux installations (« Food truck », triporteurs...).

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

- Respect de la réglementation (hygiène, occupation du domaine public...) 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- Composition administrative et dépôt du dossier de candidature

Chaque demande doit se faire au moyen d' un dossier complet déposé auprès de l' autorité administrative compétente, en l' occurrence, Mme le Maire.

2- Présentation du projet

Cette partie du dossier est un texte expliquant le concept proposé par le commerçant, et comment le projet répond aux critères de sélection. Pour les commerces alimentaires, ce texte détaille les produits et menus proposés en y intégrant les prix.

3- Présentation de l' infrastructure de vente

Seuls les candidats disposant d' une infrastructure de vente dédiée, autonome en approvisionnement d' eau et d' électricité, et mobile seront admissibles.

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

Parmi les principaux équipements admissibles :

- Camion/camionnette ;
- Triporteur ou vélo aménagé ;
- Remorque aménagée ;
- Roulotte aménagée ;

Le dossier devra obligatoirement comporter des photos et/ou des plans de l' outil de vente permettant d' apprécier ses dimensions et ses qualités esthétiques.

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 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 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 au risque. Pour les véhicules équipés d' installation au gaz, la ville 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 devra être situé en arrière du banc de vente ou prévoir une protection efficace.

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.

4. 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.

Aucune publicité ni préenseigne ne pourra être implantée sur le domaine public, à l'exception de l'enseigne signalant l'activité qui sera positionnée sur le stand provisoire.

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

IV- MOYENS HUMAINS ET MATERIELS

Pour être recevable le dossier devra également présenter et lister :

- 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 devra avoir 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, débit de boisson...).

Il devra préciser dans le dossier s'il exploitera le point de vente seul ou avec des employés, dans ce cas, le nombre de salariés devra être indiqué dans le dossier.

Toutes les déclarations préalables et obligatoires à l'embauche devront avoir été réalisées par l'exploitant.

V- CRITERES D' EVALUATION

1. Offre alimentaire

La Commune de biot souhaite accueillir des établissements mobiles (« food trucks ») capable de témoigner de l' intérêt des nouvelles attitudes face à l' alimentation : circuits courts, alimentation biologique, nouveaux comportements alimentaires, slow food,

Dans cette optique, l' appréciation de l' offre culinaire proposée se fera selon les critères suivants :

- Qualité et originalité de l' offre culinaire ;
- Offre et gamme de prix accessible et adaptée
- Transformation et/ou assemblage des produits à bord de l' infrastructure de vente par l' exploitant et/ou son équipe ;
- Traçabilité des produits faciles à obtenir ;
- Respect de la notice de recommandation concernant la conservation des aliments et fournie en annexe de ce cahier des charges.
- Aspect général des infrastructures de vente :
 - Aspect extérieur soigné ;
 - Habillage graphique professionnel et distinctif permettant d' identifier facilement l' infrastructure de vente.
- Qualité du dossier de candidature :
 - Dossier complet ;
 - Qualité et clarté de la présentation du projet.
- Prise en compte de l' assiduité et l' expérience des foodtrucks déjà installés en 2016/2017 dans le cadre du premier appel à candidatures.

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

La ville de Biot pourra résilier l' autorisation d' occupation du territoire sur 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 la ville de Biot 8jours avant,
- 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 la ville de Biot 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 a 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.

VII- DOSSIER DE CANDIDATURE ET DOCUMENT A SOUMETTRE

- 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 3 mois) ;
- Une assurance en responsabilité civile se rapportant à l' exercice d' activités non-sédentaires ;
- Expérience professionnelle en restauration du pétitionnaire ;
- Photos et/ou plans de l' infrastructure de vente permettant d' apprécier ses dimensions et ses qualités esthétiques ;
- Un texte d' au maximum 300 mots expliquant le concept proposé par le commerçant. Le texte devra comporter le détail des produits et menus proposés, en y intégrant les prix, et en indiquant les fournisseurs choisis par le pétitionnaire, actions de communications envisagées, actions mises en œuvre dans une démarche de développement durable etc ...

VIII- PROCESSUS D' EVALUATION DES DOSSIERS DE CANDIDATURE

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.

Les dossiers retenus seront ensuite examinés par la commission qui se réunira pour rendre ses décisions. Un entretien sera éventuellement organisé avec les pétitionnaires pour éclaircir certains aspects du dossier déposé.

L' administration contactera ensuite le pétitionnaire pour informer des résultats. La décision de la commission sera sans appel. 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.

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 devra se reporter au Guide de bonnes pratiques d' hygiène correspondant à son activité