



Consultation relative à l'implantation de Food Trucks sur les zones économiques communautaires

I- OBJET DU CAHIER DES CHARGES

Le présent cahier des charges a pour objet la définition des conditions d'exécution de la mise en concurrence de commerces ambulants de bouche (dits Food Truck) pour la période du 1^{er} janvier au 31 décembre 2026, à destinations des usagers des zones économiques communautaires. Les emplacements prévus à cet effet sont repris dans l'annexe ci-jointe.

Afin d'offrir une restauration rapide et de qualité aux usagers des zones d'activités économiques, la CAHC souhaite implanter une offre de restauration commerciale ambulante professionnelle orientée vers un public de travailleurs sur 3 zones d'activités : la Zone du Château à Carvin, la Zone de la Chênaie à Rouvroy et la zone des Chauffours à Courrières.

L'objectif de la consultation est de conclure des conventions d'occupation du domaine public pour une durée d'un an, éventuellement reconductible pour deux années supplémentaires, entre la Communauté d'Agglomération Hénin Carvin et les candidats retenus à l'issue de la sélection.

II- 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.

III- MAÎTRE D'OUVRAGE

La Communauté d'Agglomération Hénin-Carvin, représentée par son Président Christophe PILCH, et sise 242 Bd Schweitzer BP 129 62253 Hénin-Beaumont.

IV. REGIME D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC

Les espaces sont mis à disposition en application de l'article L. 2213-6 du code général des collectivités territoriales. Par conséquent, le contrat à conclure, relève du régime juridique applicable aux permis de stationnement sur le domaine public, est précaire et révocable.

La convention sera accordée intuitu personae à l'occupant.

L'occupant sera tenu d'occuper lui-même et d'utiliser directement en son nom les biens et installations mis à sa disposition, exclusivement pour l'installation de son camion.

L'ensemble des règles d'occupation sera précisé par la convention signée par chaque occupant.

La Communauté d'Agglomération Hénin Carvin, en tant qu'autorité concédante, dispose du droit de contrôler le respect de la destination du domaine public faisant l'objet de la future convention.

V. OBLIGATIONS GENERALES LIEES AU REGIME DE L'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC

L'occupation du domaine public est soumise au respect et à l'entretien des espaces concédés.

Le futur occupant prendra les espaces mis à disposition dans l'état où ils se trouvent, sans aucun recours possible contre la Communauté d'Agglomération et sans que celle-ci puisse être astreinte, pendant toute la durée de la convention, à exécuter des réparations ou travaux. Il s'engagera à maintenir et à rendre les espaces mis à disposition dans le plus parfait état d'entretien et de propreté et devra prendre toutes les mesures nécessaires pour gérer ses propres déchets ainsi que ceux éventuellement générés par ses clients dans un périmètre de cinquante mètres autour de son camion. Tout dommage éventuel causé par l'occupant au patrimoine public, qui serait constaté par les services de la Communauté d'Agglomération Hénin Carvin, fera l'objet d'une remise en l'état initial par la puissance publique au frais de l'occupant.

- Hygiène et sécurité

Les exploitants s'engageront à respecter l'ensemble des réglementations, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, qui leur sont applicables. La Communauté d'Agglomération se réserve le droit de contrôler ou de faire contrôler le respect de ces dispositions dans le cadre de l'exploitation des sites.

- Occupation du site

Seuls les structures ou matériels strictement indispensables à l'exploitation du lieu de vente seront autorisés sur le site. En ce qui concerne la signalétique, sont autorisés les chevalets lestés dans la limite de l'emplacement du Food Truck, toutefois, ces derniers ne devront en aucun cas gêner la circulation.

- Obligations financières

L'occupation du domaine public est assujettie à redevance de **500 euros TTC / an**, quel que soit le nombre de jours attribués. La perception de la redevance annuelle s'effectuera au moment de la signature de la convention. Elle devra être versée dans son intégralité.

VI. DEPENSES DE FONCTIONNEMENT ET D'INVESTISSEMENT

L'occupant fera son affaire de l'ensemble des dépenses relatives à l'organisation et à la gestion de son activité.

- Sur les fluides

L'occupant fera son affaire de l'alimentation en électricité pour l'exercice de son activité.

Toutefois, les permissionnaires qui se verront attribuer un créneau pour l'installation d'un camion sur un site équipé en bornes d'alimentation électriques auront la possibilité de raccorder leur véhicule à l'une d'entre elles et seront redevables auprès de la Communauté d'Agglomération Hénin Carvin, d'une somme à régler correspondant aux factures de relevé.

- Assurances

L'occupant contractera toutes les assurances nécessaires à l'exercice de ses activités sur le domaine public et à la garantie des espaces qui lui seront mis à disposition.

- Impôts, taxes et contributions

L'occupant supportera seul toutes les contributions, taxes et impôts de toute nature afférents à l'organisation et à la gestion de son activité.

VII. VIE DE LA CONVENTION

- Application de la convention

Les contestations qui pourraient s'élever entre l'occupant et la Communauté d'Agglomération Hénin Carvin au sujet de l'application de la convention relèvent de la compétence du tribunal administratif de Lille.

- Fin de la convention

A l'expiration de la convention, l'occupant pourra prétendre à une reconduction tacite d'une année supplémentaire, sous réserve d'en formuler la demande par écrit au moins 30 jours avant son échéance.

VIII. LOCALISATION DE L'ESPACE FOOD TRUCK

L'ensemble des emplacements destinés à l'accueil des Food Truck, sont repris en annexe. Le candidat peut solliciter un ou plusieurs emplacements, avec des rotations possibles entre les trois zones.

IX. PERIODE D'INSTALLATION

Le candidat pourra s'installer un ou plusieurs jours (selon les résultats de l'attribution) de la semaine (du lundi au vendredi) de 11h00 à 14h30.

Tableau des créneaux disponibles :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CARVIN	11H-14H30	11H-14H30	Occupé	Occupé	Occupé
ROUVROY	11H-14H30	11H-14H30	11H-14H30	11H-14H30	11H-14H30
COURRIERES	11H-14H30	11H-14H30	11H-14H30	11H-14H30	11H-14H30

Le candidat devra préciser les jours sur lesquels il souhaite bénéficier de l'emplacement. La CAHC s'efforcera d'attribuer les jours d'emplacement selon les souhaits exprimés, en fonction des candidatures reçues.

X. 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 du Président de la CAHC.

2- Présentation du projet

Le candidat devra fournir un menu ou les produits proposés, indiquant les prix de vente.

3- Présentation de l'infrastructure de vente

Seuls les candidats disposant d'une infrastructure de vente dédiée **mobile et autonome** seront admissibles à l'appel à projet.

Aucun équipement, stand, ou infrastructure de vente ne pourra être mis à disposition des commerçants par la CAHC.

Parmi les principaux équipements admissibles :

- Camion/camionnette autonome;
- Remorque aménagée autonome ;
- Roulotte aménagée autonome.
- Mobilier de terrasse (tables, chaises) possible en fonction de la configuration des parcelles et des garanties en termes de sécurité de la clientèle. Dans cette hypothèse, le mobilier devra être retiré systématiquement après le service et ne pourra être stocké sur site.

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.

Le matériel devra respecter toutes les normes sanitaires en vigueur (respect du plan de nettoyage...).

Seul le matériel professionnel destiné à la vente ambulante de denrées alimentaires pourra être admis.

Les installations devront répondre à des garanties de sécurité stricte.

Pour les véhicules équipés d'installations au gaz, la CAHC 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 muni d'une protection efficace.

XI. 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.

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.

XII. CRITERES D'EVALUATION

Les dossiers des candidats seront évalués sur la base des critères suivants :

- Qualité et originalité de l'offre culinaire ou alimentation proposée (originalité des mets, diversité de l'offre proposée, qualité, fraîcheur des produits)
- Offre et gamme de prix accessible et adaptée :
 - Acceptation des tickets restaurant
 - Politique de prix accessible, en cohérence avec la valeur moyenne des titres restaurant distribués (7 à 10 euros)
- Traçabilité des produits faciles à obtenir
- Respect des procédures de conservation des aliments
- Aspect général des infrastructures de vente :
 - Aspect extérieur soigné
 - Habillage graphique professionnel et distinctif permettant d'identifier facilement l'infrastructure de vente.

Une attention particulière sera portée aux offres comprenant :

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

Après réception des offres, les dossiers seront analysés par les services de la Communauté d'Agglomération Hénin-Carvin.

A noter que l'appel d'offre ne garantit aucun droit à l'attribution d'un emplacement ou à l'octroi d'une autorisation.

XIII. DOSSIER DE CANDIDATURE ET DOCUMENTS A SOUMETTRE

- Les noms, prénoms, domicile et profession du pétitionnaire;
- Les coordonnées complètes du pétitionnaire : n° de téléphone et de 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-sédentaires;
- Un extrait d'inscription au registre du commerce et/ou des métiers (Kbis);
- Une assurance en responsabilité civile se rapportant à l'exercice d'activités non-sédentaires;
- Photos et/ou plans de l'infrastructure de vente permettant d'apprécier ses dimensions et ses qualités esthétiques;

- Le menu ou les produits proposés
- les actions menées par le candidat en matière environnementale : recyclage, circuits courts...
- Une proposition du ou des jour(s) de présence envisagés ainsi que des emplacements retenus (sur la base du tableau repris en point IX)

XIV. PROCESSUS D’EVALUATION DES DOSSIERS DE CANDIDATURE

Les candidatures seront étudiées par les services de l’Agglomération au regard des critères mentionnés précédemment. L’administration contactera ensuite tous les pétitionnaires pour informer des résultats. Le candidat sélectionné sera informé de la démarche à suivre pour obtenir son permis d’occupation du domaine public.

XV. MODE ET RECEPTION DES OFFRES ET CALENDRIER

Les dossiers des pétitionnaires doivent être envoyés par courrier recommandé ou déposés à la CAHC à l’attention du Président contre récépissé de dépôt :

242 Bd Schweitzer, BP 129, 62253 Hénin-Beaumont
Direction des Transitions Economiques

Ils peuvent également être transmis par mail à l’adresse suivante :

dev.eco@agglo-henincarvin.fr en précisant l’objet candidature à l’espace Food Truck

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, essuie-mains 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°C 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.