



## CAHIER DES CHARGES

**POUR UN EMPLACEMENT POUR UN CAMION DE VENTE A EMPORTER  
SUR LE PARC D'ACTIVITES DE L'ORME à VIARMES et BELLOY-EN-FRANCE**

**Allée des Champs**

A remettre avant le **19 juillet 2021 à 12h (midi)** – délai de rigueur

**Nom de la société :**

Remis le :

### **Préambule**

Sur le territoire des communes de Viarmes et de Belloy-en-France, le Parc d'activités de l'Orme est installé dans un environnement privilégié regroupant des PME-PMI.

Il offre un cadre de travail très agréable au cœur du Parc Naturel Régional Oise Pays-de-France et accueillera à terme plus de 500 emplois.

Cette zone de 12,3 hectares compte une vingtaine d'entreprises installées depuis 2018 pour les plus anciennes et dont certaines sont en cours de construction.

Il n'existe à l'heure actuelle aucune offre de restauration, autre que dans les centres-villes de Viarmes et Belloy-en-France. C'est dans ce contexte que la Communauté de Communes Carnelle-Pays de France, propriétaire et gestionnaire des espaces communs souhaite offrir une alternative aux utilisateurs de cette zone d'activités.

### **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 privé de la Communauté de Communes Carnelle Pays-de-France.



## **I. DEFINITION**

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**

La communauté de Commune Carnelle-Pays de France a aménagé un emplacement à destination de « food trucks » proposant de la restauration à emporter sur le parc d'activités de l'Orme.

Le présent dossier permettra de recueillir les éléments nécessaires au choix des candidats sur cet emplacement défini.

Les candidats ont la possibilité de proposer leur offre sur un ou deux jours maximum du lundi au vendredi de 11h à 15h. Ils s'engagent à respecter les jours choisis sur la durée d'une année renouvelable de manière expresse. Le candidat explicitera ses propositions pour la période estivale des mois de juillet et août.

Le « food truck » doit être autonome, aucun branchement, électricité, eau ou gaz n'est prévu.

Parmi les principaux équipements admissibles :

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

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. Toute proposition d'enseigne ou de pré-enseigne directionnelle ou affichage publicitaire devra être soumis à la Communauté de Communes.

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

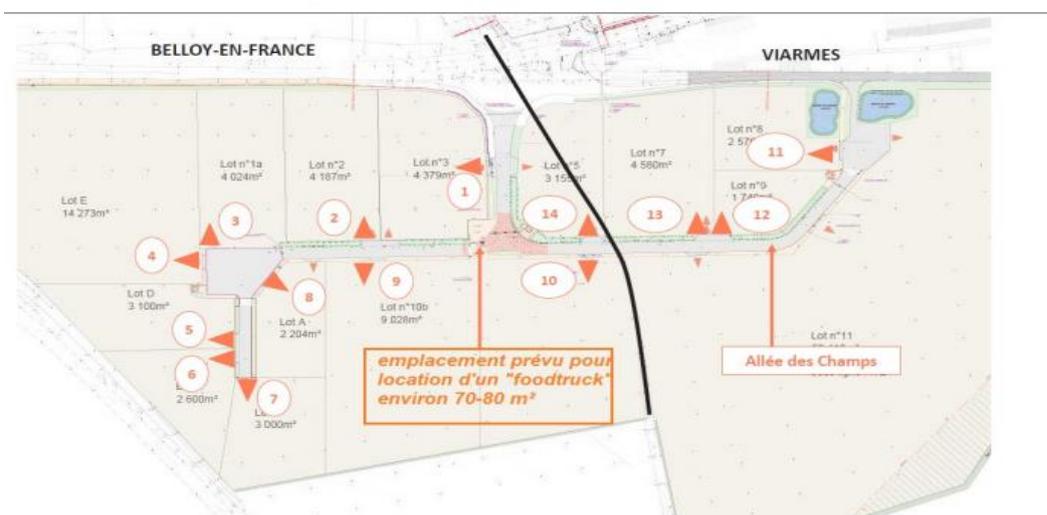


Carnelle  
Pays de France  
Communauté de Communes

### III. EMPLACEMENT

La placette de 75 m<sup>2</sup>, aménagée pour recevoir les Food Trucks se situe au cœur du parc d'activités sur un emplacement sécurisé. Il n'y a pas de point électrique ni de point d'eau.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CARNELLE PAYS DE FRANCE  
PARC D'ACTIVITÉS ZONE DE L'ORME



Communauté de Communes Carnelle Pays-de-France  
15 rue Bonnet, 95270 Luzarches  
Tél. 06.43.60.04.85



#### **IV. REDEVANCE**

L'occupation de l'emplacement donne lieu au paiement d'une redevance en fonction mètres carrés ou mètres linéaires exploités, et/ou d'étalages de mobiliers proposés le cas échéant (tables, chaises, etc) occupés par le véhicule, et incluant le mobilier extérieur validé, le cas échéant par la commission compétente (chevalet, mange-debout, poubelle...).

Le montant de la redevance est fixé par délibération du conseil communautaire et est susceptible d'être réévalué annuellement. Il a été fixé à 25 €/jour. La redevance est payable d'avance, mensuellement, au regard du planning d'occupation de l'emplacement. Aucun remboursement ne sera effectué.

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

- Autorisation administrative

Cette occupation du domaine privé sera accordée à titre précaire et révocable, uniquement pour la période définie en préambule de ce cahier des charges. La C3PF 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 C3PF 8jours avant,
- nuisances importantes et répétitives (sonores ou olfactives) ayant fait l'objet de plaintes sans mesure corrective,
- non-respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- non-respect du projet food-truck présenté lors de la candidature.

- Période d'occupation

L'occupation de l'emplacement food trucks sera autorisée uniquement pendant la période du 1er septembre 2021 au 31 août 2022, renouvelable par voie expresse.

- Engagement de l'exploitant

Le titulaire de l'autorisation est tenu de se conformer strictement aux dispositions législatives et réglementaires concernant l'hygiène, la salubrité et la sécurité publique, de même qu'à toutes mesures de police édictées par les lois, décrets ou arrêtés en vigueur. La vente d'alcool (boissons appartenant aux groupes 3, 4 et 5), tant à consommer sur place qu'à emporter, y compris en accompagnement d'un repas, n'est pas autorisée.

**Communauté de Communes Carnelle Pays-de-France**

15 rue Bonnet, 95270 Luzarches

Tél. 06.43.60.04.85



Le nettoyage de l'emplacement est à la charge du titulaire de l'autorisation qui s'engage à le rendre en parfait état de propreté après chaque installation. Les huiles et graisses alimentaires doivent être stockées et évacuées par le titulaire de l'autorisation avec interdiction absolue de les déverser dans les canalisations.

Il est tenu de respecter l'ensemble des dispositions du présent cahier des charges. L'exploitation de l'emplacement doit être exercée de manière régulière par le titulaire de l'autorisation lui-même, sauf cas de force majeure. Il peut se faire assister par son conjoint, ses ascendants ou descendants, son personnel légalement déclaré. L'emplacement ne peut être occupé que par le titulaire de l'autorisation et est incessible. L'autorisation délivrée est strictement personnelle et ne peut, en aucun cas, être prêtée, sous-louée ou vendue ; l'occupation d'un emplacement ne conférant **aucun droit de propriété commerciale sur celui-ci et ne donnant lieu à aucune constitution de fonds de commerce.**

- **Mesures de sécurité**

Les éléments suivants sont à prendre en compte :

- pas de câble au sol ;
- pas de bouteille de gaz à moins de 3 mètres du public ;
- protections électriques et des points chauds assurés.

- **Assiduité – absences**

Les autorisations seront accordées pour une à deux occupations maximums par semaine entre le lundi et le vendredi inclus et entre 11h00 et 15h00.

En cas d'absence sur un emplacement sans en avoir informé l'administration une semaine au préalable, l'autorisation pourra être abrogée sans indemnité et sans remboursement des redevances versées, après mise en demeure adressée par lettre recommandée avec accusé de réception. L'emplacement fera alors l'objet d'une nouvelle attribution. La communauté de communes Carnelle Pays-de-France se réserve cependant le droit d'apprécier toute situation exceptionnelle qui viendrait à se présenter.

## **VI. CONDITIONS D'ADMISSIBILITE DES CANDIDATURES**

- **Conditions d'attribution des autorisations**

L'autorisation de stationnement sur l'emplacement dévolu aux food trucks sera délivrée, après examen de la candidature par la communauté de communes Carnelle Pays-de-France.



La commission Développement Economique émet un avis sur les dossiers de candidature. Elle se réserve la possibilité d'auditionner le candidat préalablement à la décision définitive.

Après avis de la commission, l'autorisation d'occupation du domaine privé de la C3PF sera accordée par décision du Président, pour une activité précise, un emplacement défini et un (ou deux) jours définis.

Toute demande de modification d'activité ou de plan, au cours de la période pour laquelle l'autorisation a été accordée, sera soumise à l'avis de la commission.

L'autorisation délivrée est précaire et révocable. Elle pourra être retirée si le cahier des charges n'est pas respecté ou si les redevances ne sont pas dûment acquittées.

Durant toute la durée de l'autorisation délivrée, la C3PF se réserve le droit de modifier, à tout moment, les conditions ou lieux d'implantation pour un motif d'intérêt général ou d'abroger l'autorisation en cas de non-respect du présent cahier des charges, après envoi au titulaire de l'autorisation d'une mise en demeure adressée par lettre recommandée avec accusé de réception, sans que le titulaire puisse prétendre à une quelconque indemnité.

- **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, M. Le Président de la C3PF.

Les offres devront parvenir par voie dématérialisée à l'adresse électronique [economie@c3pf.fr](mailto:economie@c3pf.fr) portant la mention suivante : « Communauté de Communes Carnelle Pays-de-France – OCCUPATION DU DOMAINE PARC DE L'ORME PAR UN FOOD TRUCK - NE PAS OUVRIR. » Société :xxxxxx.. et être adressée à : Monsieur le Président de la C3PF.

Seuls seront ouverts les plis qui auront été réceptionnés avant les date et heure limites rappelées ci-après 19/07/2021 – midi – délai de rigueur.

Il appartient aux candidats de prendre les mesures nécessaires en ce sens pour tenir compte des délais d'acheminement/ informatiques. Les dossiers reçus après les date et heure limites seront déclarés irrecevables.

- **Dossier de candidature et documents à soumettre**

Cette présentation consiste en la remise d'un dossier présenté par le commerçant, répondant aux critères de sélection, avec notamment le détail sur les produits et menus proposés et en y intégrant les prix.

- 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 ;

**Communauté de Communes Carnelle Pays-de-France**

15 rue Bonnet, 95270 Luzarches

Tél. 06.43.60.04.85



- 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 attestation d'assurance en responsabilité civile se rapportant à l'exercice d'activités non-sédentaires ;
  - Une attestation d'assurance en cours de validité pour le véhicule (assurance auto) ;
  - Une expérience professionnelle en restauration du pétitionnaire ;
  - Une attestation de formation en hygiène alimentaire ;
  - descriptif technique et photos et/ou plans de l'infrastructure de vente permettant d'apprécier ses dimensions et ses qualités esthétiques et des installations techniques nécessaires au fonctionnement ; Descriptif des produits vendus : offre ou carte/ lieux de vente actuel, emplacement sur l'espace public ou privé, organisation de la vente, moyens de stockage et conservation des produits.
  - Descriptif économique : capacité de production en nombre de repas, chiffre d'affaires prévisionnel, effectifs prévisionnels, compte d'exploitation à 1 an et 3 ans.
  - Un texte d'au maximum 300 mots expliquant le concept proposé par le commerçant (descriptif de l'activité exercée : type de restauration, fonctionnement, présence de mobilier extérieur (mange-debout, signalétique...), carte proposée...)
- 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 ...
- le présent cahier des charges signé ;
  - toute autre information que le demandeur jugera utile pour l'instruction du dossier.

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 privé 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 communauté de communes se garde le droit de vérifier les équipements de cuisson et de ne pas délivrer d'autorisation d'occupation du domaine privé. 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.

- **Renseignements complémentaires**

Renseignements administratifs et techniques :

Service dév éco : [economie@c3pf.fr](mailto:economie@c3pf.fr)

- **Moyens humains et matériels**

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.

## **VII. CRITERES D'EVALUATION**

La C3PF souhaite accueillir des établissements mobiles (« food trucks ») capables 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 :

**Communauté de Communes Carnelle Pays-de-France**

15 rue Bonnet, 95270 Luzarches

Tél. 06.43.60.04.85



- a. Qualité de l'offre proposée
- b. Organisation de l'exploitation
- c. Viabilité économique du projet
- d. Inscription du projet dans une démarche de développement durable

- Qualité et originalité de l'offre culinaire (45%);

- 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 (30%) :

- Aspect extérieur soigné ;
- Habillage graphique professionnel et distinctif permettant d'identifier facilement l'infrastructure de vente.

- Qualité du dossier de candidature (25%):

- Dossier complet ;
- Qualité et clarté de la présentation du projet.

## **VIII. PROCESSUS D'ÉVALUATION 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 soumissionnaires pour éclaircir certains aspects du dossier déposé.

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

Annexe 1 : Notice portant sur les obligations en matière d'hygiène et de sécurité pour les commerces alimentaires.

**Communauté de Communes Carnelle Pays-de-France**

15 rue Bonnet, 95270 Luzarches

Tél. 06.43.60.04.85



Annexe 2 : Formulaire de demande d'emplacement Food trucks :

#### **IX. FINALISATION PROCEDURE/ ENGAGEMENT CANDIDAT**

Une réponse écrite vous parviendra sous quinzaine, après clôture des candidatures.

La date limite de remise des propositions est fixée au **19/07/2021 à 12h00** (midi) au service développement économique, délai de rigueur.

Je soussigné(e) .....m'engage à respecter en tous points le présent document.

Fait à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_

Pour l'occupant, « lu et approuvé » (mention manuscrite)

Signature



## **Annexe 1 : 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.



**ANNEXE 2 : FORMULAIRE DE DEMANDE D'EMPLACEMENT FOOD TRUCK :**

Nom : .....Prénom :.....  
Adresse personnelle : .....  
.....  
.....

Date et lieu de naissance :

Agissant en qualité de :

Société et forme juridique :

Numéro de SIRET :..... Code APE .....

Adresse de la société : .....  
.....  
.....

Date et N° d'immatriculation :.....

Téléphone :

Email :

Site Internet :

Tableau d'activités

Année	2018	2019	2020
Chiffres d'affaires			
Effectifs			

**Informations food truck - candidature**

Type de véhicule :

Dimensions du véhicule : .....mètres de long sur .....mètres de large (hors tout) – longueur maximale 10 mètres

Présence de mobiliers extérieurs  oui  non



Si oui, quel (s) type(s) : .....

Type de nourriture proposée à la vente : .....

Détail : .....

Utilisation de conditionnements respectueux de l'environnement :  oui  non

Utilisation de produits de l'agriculture responsable et/ou locale :  oui  non

Niveau sonore du groupe électrogène :

Autre : .....

Jours de présence souhaités (2 jours au maximum)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

**Joindre tous les documents demandés.**