



## Projet-pilote de cuisine de rue 2014

APPEL DE CANDIDATURES



## TABLE DES MATIÈRES

1. Mise en contexte	3
2. Définition des termes	3
3. Définition du projet-pilote	4
4. Conditions d'admissibilité	6
5. Dossier de candidature à soumettre	7
6. Processus d'évaluation des dossiers de candidature	8
7. Critères d'évaluation	8
8. Comité technique et comité de sélection	9
9. Calendrier et dates importantes	9
10. Questions	9
11. Langue de communication	9
ANNEXE 1 : Avenant d'assurance-responsabilité de la Ville de Montréal	10
ANNEXE 2 : Règlement autorisant et régissant la vente d'aliments sur le domaine public	12

## LE PROJET-PILOTE DE CUISINE DE RUE DE VILLE-MARIE

### 1. Mise en contexte

À l'automne 2012, la Commission sur le développement économique et urbain et l'habitation a tenu un examen public sur la vente d'aliments sur le domaine public. Après analyse des mémoires reçus et consultation de diverses expertises, la commission a recommandé à la Ville de Montréal de mettre sur pied un comité de pilotage pour encadrer l'implantation de la cuisine de rue sur son territoire d'ici 2015.

À partir des recommandations de la commission, l'arrondissement de Ville-Marie s'est vu confier la réalisation d'un projet-pilote de cuisine de rue à l'été 2013. Après une première année fort réussie, le projet-pilote est reconduit en 2014. Un comité de travail formé de professionnels multidisciplinaires a identifié douze (12) sites réguliers de même que deux (2) sites qui pourront être occupés à l'occasion, lors d'événements ciblés. La saison sera également allongée en comparaison avec la saison 2013.

L'arrondissement de Ville-Marie lance cet appel de candidatures dans le but de sélectionner des restaurateurs qui seront autorisés à exploiter leur camion de cuisine de rue sur les sites ciblés dans le cadre du projet-pilote, du 1er mai au 5 octobre 2014. Ce processus vise à sélectionner des restaurateurs dont l'offre culinaire est distinctive tout en étant complémentaire à celle de l'industrie de la restauration traditionnelle.

### 2. Définition des termes

**Comité de sélection** : Comité chargé d'évaluer et de sélectionner, parmi les dossiers de candidature admissibles, les restaurateurs qui seront autorisés à exploiter leur véhicule-cuisine.

**Comité technique** : Comité chargé de vérifier l'admissibilité des dossiers de candidature avant la tenue du comité de sélection.

**Cuisine de production** : Cuisine commerciale située sur le territoire de la Ville de Montréal et utilisée par le restaurateur pendant le projet-pilote de cuisine de rue.

**Dossier de candidature** : Ensemble des documents soumis au comité technique et au comité de sélection pour évaluation.

**Menu** : Liste des mets et/ou des boissons offerts par le restaurateur.

**Produit signature** : Produit vedette ou concept général du restaurateur qui permet à la clientèle d'identifier facilement l'offre d'un véhicule-cuisine par rapport à un autre.

**Restaurateur** : Personne qui exploite un véhicule-cuisine, qui remplit les conditions d'admissibilité et qui soumet un dossier de candidature conforme dans le cadre du présent appel.

**Site événementiel** : Lieu ciblé comportant un ou plusieurs emplacements pouvant être occupés par un ou des véhicules-cuisines lors d'événements sur le domaine public.

**Site régulier** : Lieu ciblé comportant un ou plusieurs emplacements pouvant être occupés par un ou des véhicules-cuisines de façon régulière, pendant la durée du projet-pilote.

**Véhicule-cuisine** : Véhicule autopropulsé qui remplit les conditions d'admissibilité et à bord duquel les produits sont transformés et/ou assemblés pour la vente sur le domaine public.

### 3. Définition du projet-pilote

#### 3.1 DESCRIPTION DE LA CUISINE DE RUE ET DE L'OFFRE RECHERCHÉE

La cuisine de rue contribue au caractère distinctif de l'offre culinaire montréalaise. Véritable carte postale gourmande, elle propose divers lieux de rencontres et d'échanges, anime le domaine public et sert de tremplin à la relève entrepreneuriale. À Montréal, la cuisine de rue se veut : créative, variée, de qualité, savoureuse, ludique. Les menus respecteront des critères d'authenticité, d'approvisionnement local et d'originalité. La cuisine de rue est préparée d'abord et avant tout par des cuisiniers novateurs respectueux des produits qu'ils utilisent.

Dans le but de proposer une plus grande diversité culinaire aux Montréalais, l'arrondissement de Ville-Marie vise à ce que l'offre culinaire des restaurateurs de rue s'inscrive en complémentarité avec celle des restaurateurs qui ont pignon sur rue. L'arrondissement est à la recherche de menus créatifs, surprenants, clairement distincts de l'offre existante. Dans le but de permettre à la clientèle d'identifier facilement l'offre des véhicules-cuisines, l'arrondissement souhaite que les restaurateurs puissent proposer un produit signature, c'est-à-dire un produit vedette et phare du restaurateur qui définit clairement son unicité et son identité. Surprenez-nous!

#### 3.2 SITES AUTORISÉS

Le projet-pilote de cuisine de rue 2014 dans l'arrondissement de Ville-Marie autorisera les restaurateurs sélectionnés à occuper les sites suivants afin d'exploiter un véhicule-cuisine :

##### 3.2.1) SITES RÉGULIERS

Douze (12) sites réguliers, pour un total de dix-sept (17) emplacements, seront disponibles.

###### 1. Cité du multimédia

Rue de la Commune Ouest, à l'angle de la rue Brennan (deux emplacements, service côté passager).

###### 2. City Councillors

Rue City Councillors, au nord du boulevard De Maisonneuve Ouest (un emplacement de chaque côté de la rue, un seul côté par jour, service côté passager ou conducteur).

###### 3. Musée McCord

Rue Victoria, côté est, au nord de l'avenue du Président-Kennedy (un emplacement, service côté passager).

###### 4. Parc Hector-Toe-Blake

Rue du Sussex, aux abords du parc Hector-Toe-Blake, au nord du boulevard René-Lévesque Ouest (un emplacement, service côté passager).

###### 5. Parc Médéric-Martin

Rue de Rouen, côté sud, à l'angle de la rue du Havre (un emplacement, service côté passager).

###### 6. Parc du Mont-Royal

Avenue du Parc, côté ouest, à proximité du monument à sir George-Étienne Cartier (un emplacement disponible uniquement la fin de semaine, service côté passager).

###### 7. Place d'Armes

Rue Saint-Jacques, côté nord, à l'angle de la rue Saint-François-Xavier (un emplacement, service côté passager).

###### 8. Quartier de la santé

Rue Saint-Denis, au sud de l'avenue Viger Est (deux emplacements de chaque côté de la rue, un seul côté par jour, service côté passager ou conducteur).

###### 9. Square Dorchester

Rue Metcalfe, aux abords du square Dorchester (trois emplacements, service côté passager).

###### 10. Square Phillips

Rue Cathcart, aux abords du square Phillips (un emplacement, service côté conducteur).

###### 11. Square Victoria

Rue Saint-Antoine Ouest, entre les rues du Square-Victoria et Saint-Alexandre (deux emplacements, service côté passager et conducteur).

###### 12. Université Concordia

Rue Mackay, au nord du boulevard De Maisonneuve Ouest (un emplacement de chaque côté de la rue, un seul côté par jour, service côté passager ou conducteur).

##### 3.2.2) SITES ÉVÉNEMENTIELS

Deux (2) sites événementiels, pour un total de six (6) emplacements, seront disponibles.

###### 13. Événement des feux d'artifice

Rue Fullum, au nord de la rue Notre-Dame Est, uniquement les jours de feux d'artifice (trois emplacements, service côté passager).

###### 14. Événements au Quartier des spectacles

Place Émilie-Gamelin, fréquence à déterminer selon la programmation (trois emplacements, service côté passager ou conducteur).

# Savourez le centre-ville autrement



**Projet pilote de cuisine de rue 2014**  
**Emplacement des sites**

- Régulier
- Événementiel

Ville-Marie  
**Montréal**

### 3.3 GESTION DE L'OCCUPATION DES SITES

**Les sites réguliers** pourront être occupés par les véhicules-cuisines du lundi au dimanche, de 7 h à 22 h 30, sauf indications contraires. Chaque restaurateur sera autorisé à occuper le site qui lui est assigné pour la journée (pas de rotation pendant une même journée). Il aura alors la possibilité, selon la limite de la plage horaire, de choisir son temps de présence.

**Les sites événementiels** pourront être occupés par les véhicules-cuisines selon un horaire pouvant varier d'un événement à l'autre.

Le calendrier sera communiqué aux restaurateurs quelques jours avant le lancement de la saison. Les détenteurs de permis devront respecter l'horaire établi. La rotation permettra de traiter les restaurateurs de façon équitable et de fournir dans tous les secteurs une offre culinaire diversifiée.

### 3.4 PERMIS ET RÈGLEMENT SUR LA CUISINE DE RUE

L'arrondissement de Ville-Marie délivrera jusqu'à 30 permis d'occupation du domaine public, au coût de mille cinq cents dollars (1 500 \$) chacun (taxes incluses), qui permettront aux restaurateurs sélectionnés d'exploiter leur véhicule-cuisine exclusivement sur les sites déterminés précédemment cités. L'arrondissement se réserve le droit de délivrer moins de 30 permis selon la qualité des dossiers de candidature.

La validité du permis sera conditionnelle au respect des modalités de gestion de l'occupation du site (horaire, calendrier de rotation, emplacement) et au respect du règlement sur la cuisine de rue disponible en annexe au présent document. Il est de la responsabilité des restaurateurs de prendre connaissance du règlement sur la cuisine de rue avant de déposer un dossier de candidature et de s'y conformer. En participant au projet-pilote, les restaurateurs prennent part active à l'intégration de la cuisine de rue et à la mise en place d'une législation permanente en ce sens à l'arrondissement de Ville-Marie.

Le permis sera valide du 1er mai au 5 octobre 2014 et ne sera en aucun temps transférable. L'arrondissement se réserve le droit de révoquer le permis en tout temps au moyen d'un avis au titulaire du permis.

## 4. Conditions d'admissibilité

### 4.1 ADMISSIBILITÉ DU RESTAURATEUR

Pour être admissible, le **restaurateur** doit :

- Détenir une expérience professionnelle en restauration depuis au moins deux ans.
- Travailler à partir d'une cuisine de production située sur le territoire de la Ville de Montréal (avoir un bail qui couvre minimalement la saison).
- Détenir une assurance en responsabilité civile pour dommages corporels et matériels d'un montant minimum de deux millions de dollars (2 000 000 \$) conformément au point 8 (numéro 1) du chapitre II du règlement sur la cuisine de rue.
- Détenir un permis de restaurant et de vente au détail du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.
- Se conformer au règlement sur la cuisine de rue.
- Fournir tous les documents requis à la section 5.1 du présent document. Les dossiers avec des pièces manquantes seront jugés non admissibles.
- Joindre un chèque d'un montant de 63 \$ pour les frais d'ouverture de dossier, libellé à l'ordre de Ville de Montréal (aucun argent comptant, carte de débit ou carte de crédit n'est accepté).
- Déposer son dossier de candidature avant le 4 avril à 11 heures (aucun retard ne sera accepté).

### 4.2 ADMISSIBILITÉ DU VÉHICULE-CUISINE

Pour être admissible, le **véhicule-cuisine** du restaurateur doit :

- Être un camion autopropulsé immatriculé en état de fonctionnement.
- Être énergétiquement autonome.
- Être muni d'une génératrice, le cas échéant, qui émet un maximum de 65 décibels à une distance de 1,5 mètre.
- Être conforme aux normes et règlements en vigueur en ce qui a trait aux équipements de cuisine.
- Intégrer tous les équipements de cuisine et les opérer à l'intérieur du véhicule-cuisine.
- Avoir une longueur maximale de 8 mètres (26 pieds), une hauteur maximale de 4 mètres (13,1 pieds) et une largeur maximale de 2,6 mètres (8,5 pieds).
- Être muni d'une ouverture pour la commande et le service du côté du trottoir (à noter que 5 sites permettent le service du côté conducteur).

## 5. Dossier de candidature à soumettre

### 5.1 COMPOSITION DU DOSSIER DE CANDIDATURE

Le dossier de candidature est un document relié de format lettre (8,5 po x 11 po) présenté à la verticale (orientation portrait). Il comprend les éléments suivants, présentés dans l'ordre, et dont les sections sont clairement identifiées :

- Une page couverture avec minimalement l'identification du restaurateur.
- Le formulaire de candidature dûment rempli.
- La Section 1 : Projet  
Cette section est un texte d'un maximum de trois cents (300) mots qui explique le concept de cuisine de rue proposé par le restaurateur. Le restaurateur doit présenter entre autres son produit signature et expliquer en quoi sa proposition est distinctive et répond aux critères d'évaluation.
- La Section 2 : Menu  
Cette section présente le menu proposé à la clientèle, incluant les prix (en précisant si les taxes sont incluses ou non).
- La Section 3 : Photos de l'offre culinaire  
Cette section montre des photos des principaux produits du restaurateur. Les photos doivent montrer les produits tels qu'ils seraient vendus à la clientèle (contenu et contenant).
- La Section 4 : Présentation des ingrédients  
Cette section présente la composition des ingrédients utilisés pour les principaux produits du restaurateur.
- La Section 5 : Fournisseurs alimentaires  
Cette section présente les fournisseurs alimentaires du restaurateur et leur adresse; et spécifie le nom et les coordonnées du responsable de l'approvisionnement.
- La Section 6 : Véhicule-cuisine  
Cette section présente le véhicule-cuisine. Elle doit comprendre :
  - Un plan à l'échelle montrant l'aspect extérieur des quatre (4) côtés du véhicule-cuisine (avec ses dimensions hors-tout, la dimension des ouvertures et des autres équipements amovibles) conformément au point 8 (numéro 2) du chapitre II du règlement sur la cuisine de rue.
  - Un plan d'aménagement intérieur (respectant l'échelle du véhicule-cuisine).
  - Des photos de l'intérieur du véhicule-cuisine.
  - Des photos de l'extérieur du véhicule-cuisine (incluant des photos de l'installation des équipements en énergie).
  - Une copie du certificat d'immatriculation de la SAAQ.
- La Section 7 : Gestion écoresponsable  
Cette section est un texte d'un maximum de trois cents (300) mots qui explique le plan de gestion écoresponsable, en apportant des précisions sur le tri des matières résiduelles, le choix des contenants et couverts utilisés et la source d'énergie alimentant le véhicule-cuisine.

- La Section 8 : Preuve d'occupation  
Cette section est composée de deux (2) documents prouvant que la cuisine de production est située sur le territoire de la Ville de Montréal :

- Une copie du certificat d'occupation.

ET

- Une copie du compte de taxes foncières au nom restaurateur.

OU

Une copie du bail locatif ou du bail de sous-location au nom du restaurateur.

- La Section 9 : Conformité au MAPAQ  
Cette section doit inclure les documents suivants du MAPAQ :
  - Permis de restaurant valide – préparation générale (véhicule).
  - Permis de restaurant valide – préparation générale (cuisine de production), si applicable.
  - Certificat d'hygiène et de salubrité (gestionnaire).
- La Section 10 : Assurances  
Cette section présente un certificat d'assurance responsabilité civile avec avenant au profit de la Ville de Montréal d'une valeur de deux millions de dollars (2 000 000 \$), conformément au point 8 (numéro 1) du chapitre II du règlement sur la cuisine de rue.
- La Section 11 : Curriculum vitae  
Cette section présente le curriculum vitae d'au moins un membre de l'équipe ayant une expérience professionnelle en restauration depuis au moins deux ans.
- La Section 12 : Autorisation du requérant  
Cette section présente une autorisation (résolution, mandat ou procuration) permettant au requérant de faire la présente demande.

Les restaurateurs doivent remettre :

- Six (6) exemplaires du dossier de candidature en version papier.
- Une version électronique du dossier de candidature en format PDF (tous les documents listés précédemment dans le même fichier) sauvegardée sur un CD-ROM ou une clé USB.
- Un chèque d'un montant de 63 \$ pour les frais d'ouverture de dossier, libellé à l'ordre de Ville de Montréal (aucun argent comptant, carte de débit ou carte de crédit n'est accepté).

### 5.2 DÉPÔT DU DOSSIER DE CANDIDATURE

Le dossier de candidature (version papier en six (6) exemplaires, version électronique et chèque) doit être reçu au plus tard le 4 avril 2014, 11 h, au bureau Accès Montréal de la Place Dupuis situé au 800, boulevard De Maisonneuve Est, 17<sup>e</sup> étage, Montréal (Québec) H2L 4L8.

**Aucun retard ne sera accepté.**

## 6. Processus d'évaluation des dossiers de candidature

Le comité technique validera la conformité des dossiers de candidature reçus avant la date et l'heure limites. Les dossiers incomplets ou ne satisfaisant pas aux conditions d'admissibilité de la section 4 seront rejetés et ne seront pas évalués par le comité de sélection.

Les dossiers retenus seront ensuite soumis au comité de sélection qui examinera les dossiers puis se réunira pour sélectionner les restaurateurs pour le projet-pilote de cuisine de rue. Aucune rencontre avec les restaurateurs n'est prévue. L'administration de Ville-Marie contactera tous les restaurateurs par courriel le 23 ou le 24 avril 2014 pour les informer des résultats. La décision du comité de sélection est finale et sans appel.

Les candidats sélectionnés seront informés de la démarche à suivre pour obtenir leur permis d'occupation du domaine public. Pour le récupérer, les restaurateurs devront acquitter les frais prévus de mille cinq cents dollars (1 500 \$), taxes incluses.

## 7. Critères d'évaluation

Le comité de sélection évalue les dossiers de candidature en se référant aux critères suivants :

### 1. CRÉATIVITÉ, ORIGINALITÉ ET QUALITÉ DE L'OFFRE CULINAIRE (45 %)

- Menu créatif, surprenant, permettant de faire vivre une expérience distincte pour la clientèle.
- Valeur ajoutée et clairement distincte à l'offre existante (restaurants traditionnels du centre-ville).
- Menu proposant au moins un produit signature, et permettant d'identifier facilement l'offre du véhicule-cuisine.
- Menu incluant minimalement un produit signature, autre qu'un accompagnement, à prix accessible à un large public.
- Menu se distinguant de l'offre du restaurateur dans son établissement (le véhicule-cuisine ne peut être considéré comme un deuxième point de vente).
- Contrôle à 100 % du menu par le restaurateur (offre et approvisionnement), sans contrainte d'approvisionnement externe.
- Présentation originale, ludique et pratique des plats (forme, format, manipulation par le client, etc.).
- Menu proposant, lorsque pertinent avec les produits offerts, une offre originale de boissons. Aucune boisson usinée (commerciale), à l'exception de l'eau embouteillée, n'est permise. Aucune boisson alcoolisée n'est permise.
- Transformation et/ou assemblage des produits à bord du véhicule-cuisine, par l'exploitant du véhicule autorisé ou son équipe.
- Efficacité présumée pour le montage d'un plat en véhicule-cuisine (temps d'exécution d'une commande).

### 2. PROVENANCE DES PRODUITS (20 %)

- Efficacité présumée pour le montage d'un plat en véhicule-cuisine (temps d'exécution d'une commande).
- Approvisionnement en produits locaux (priorité aux produits locaux plutôt qu'importés).
- Exclusion de la vente d'unités de produits préemballés ou usinés (croustilles, confiseries, boissons gazeuses, jus commerciaux, etc.).
- Traçabilité des produits facile à obtenir.

### 3. ASPECT GÉNÉRAL DU VÉHICULE-CUISINE (15 %)

- Aspect extérieur soigné, intégration avec le souci du détail pour tous les accessoires, le cas échéant.
- Habillage graphique professionnel et distinctif permettant d'identifier facilement le restaurateur.

### 4. EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE ET CONNAISSANCE DES ENJEUX LIÉS À LA RESTAURATION (10 %)

- Provenance et formation de l'équipe du restaurateur.
- Expérience en restauration.
- Expertise en cuisine, en service.

### 5. GESTION ÉCORESPONSABLE (5 %)

- Bonne gestion des matières résiduelles (recyclage, déchets).
- Choix de contenants et de couverts écoresponsables.

### 6. QUALITÉ DU DOSSIER DE CANDIDATURE (5 %)

- Qualité de la présentation.
- Qualité du contenu (clarté et adéquation aux exigences).

Dans le but de diversifier l'offre, le comité de sélection choisira, à qualité égale, des restaurateurs dont l'offre culinaire est distincte aux autres offres présentées.

## 8. Comité technique et comité de sélection

Le **comité technique** est formé du personnel de la Direction des travaux publics de l'arrondissement de Ville-Marie et de la Direction de l'aménagement urbain et des services aux entreprises.

Le **comité de sélection** est composé des personnes suivantes :

- Michel Busch, conseiller en restauration et hôtellerie
- Pierre Gauvre, commissaire au développement économique, Direction de l'aménagement urbain et des services aux entreprises, Arrondissement de Ville-Marie
- Pascal Lefebvre, directeur de la programmation, Partenariat du Quartier des spectacles
- Myrta Mantzavarakos, chef de division, Inspection des aliments, Ville de Montréal
- Alain Pignard, chef exécutif

## 9. Calendrier et dates importantes

- Début de l'appel de candidatures :  
12 mars 2014, 9 h
- Date limite de dépôt des dossiers de candidature :  
4 avril 2014, 11 h
- Vérification de l'admissibilité par le comité technique :  
7 au 11 avril 2014
- Délibérations du comité de sélection :  
22 avril 2014
- Divulgence des résultats aux restaurateurs :  
23 et 24 avril 2014
- Octroi de permis aux restaurateurs sélectionnés :  
24 au 30 avril 2014
- Présence des véhicules-cuisines au centre-ville :  
1er mai au 5 octobre 2014

## 10. Questions

Pour toute question au sujet de cet appel de candidatures, veuillez écrire à [cuisinederue@ville.montreal.qc.ca](mailto:cuisinederue@ville.montreal.qc.ca). Les restaurateurs sont tenus de ne pas communiquer avec le comité de sélection au sujet du présent appel.

## 11. Langue de communication

Les documents de l'appel de candidatures sont publiés en français et en anglais. Les questions peuvent être posées en français et en anglais. Les réponses sont données en français. Les documents du dossier de candidature doivent être en français.

Arrondissement de Ville-Marie  
800, boulevard De Maisonneuve Est, 17e étage  
Montréal (Québec) H2L 4L8

# Projet-pilote de cuisine de rue 2014

## ANNEXE 1 : AVENANT D'ASSURANCE-RESPONSABILITÉ DE LA VILLE DE MONTRÉAL

## AVENANT D'ASSURANCE-RESPONSABILITÉ DE LA VILLE DE MONTRÉAL

### ASSUREUR

Nom		
Adresse	Code postal	Téléphone

### ASSURÉ – PROPRIÉTAIRE DE L'ENTREPRISE

Nom		
Adresse	Code postal	Téléphone

Le présent document atteste à :

**VILLE DE MONTRÉAL** (dénommée le titulaire) que les assurances énumérées au tableau ci-dessous sont en vigueur à ce jour et qu'elles jouent aussi en faveur du titulaire, de ses employés et des membres de son conseil municipal, de son comité exécutif et de ses conseils d'arrondissement, étant toutefois précisé que cet avenant est restreint au projet suivant :

<b>Description de l'événement :</b>		
<b>Dates d'occupation :</b>	Début (J / M / A)	Fin (J / M / A)

### TABLEAU DES ASSURANCES

Nature et étendue du(des) contrat(s)	Police N°	Expiration J / M / A	Montants de garantie
<b>Responsabilité civile des entreprises</b> (sauf automobile) Garantie de portée au moins équivalente à celle énoncée à la Garantie A – Dommages corporels, dommages matériels et/ou privation de jouissance – du texte standard recommandé par le Bureau d'assurance du Canada en vertu de son formulaire # 2100.			<u>Tous dommages confondus</u>  2 000 000 \$ par sinistre  2 000 000 \$ par période d'assurance
<b>Responsabilité civile automobile</b> Formule des non-proprétaires			2 000 000 \$ par sinistre

Les assurances ci-dessus sont aussi assujetties aux conditions suivantes :

#### 1. **Responsabilité civile des entreprises**

Le texte standard dont il est question ci-dessus est celui en vigueur à la date de prise d'effet du contrat ou, le cas échéant, à la date du dernier renouvellement précédant immédiatement la survenance des dommages faisant l'objet du sinistre.

**N.B. :** Le texte du formulaire standard BAC 2100 auquel le présent avenant est spécifiquement assujéti comporte des clauses de limitation des montants de garantie qui ont pour effet de réduire les montants disponibles lorsque des sinistres surviennent durant la période de la police.

Est toutefois exclue, la responsabilité résultant de l'établissement ou l'approbation de cartes, de plans, de relevés de rapports, d'expertises, d'études, de cahiers de charges ou de devis.

La franchise stipulée au contrat, le cas échéant, ne s'applique pas au titulaire, ni à ses employés, ni aux membres du conseil municipal, de son comité exécutif et de ses conseils d'arrondissements.

#### 2. **Responsabilité civile automobile des non-proprétaires**

La garantie est régie par le texte standard approuvé par l'Inspecteur général des institutions financières de la province de Québec et s'appliquant lors du sinistre.

Sauf en ce qui a trait à la réduction des limites par suite de la survenance d'un sinistre couvert, l'assureur s'engage à donner au greffier du titulaire, par courrier recommandé ou poste certifiée, au 275, rue Notre-Dame Est, Montréal, H2Y 1C6, un préavis de trente (30) jours de toute réduction ou résiliation de ces assurances.

Toutes les autres clauses du(des) contrat(s) demeurent inchangées.

Cet avenant prend effet le \_\_\_\_\_ à 00 h 01 heure normale, à l'adresse de l'assuré.  
Jour / Mois / Année

Date : \_\_\_\_\_  
Jour / Mois / Année Signature de l'assureur

# Projet-pilote de cuisine de rue 2014

## ANNEXE 2 : RÈGLEMENT AUTORISANT ET RÉGISSANT LA VENTE D'ALIMENTS SUR LE DOMAINE PUBLIC

---

**CA-24-219 Règlement autorisant et régissant la vente d'aliments sur le domaine public**

---

**Vu** les articles 4 et 10 de la Loi sur les compétences municipales (chapitre C-47.1);

**Vu** l'article 84 de la Charte de la Ville de Montréal (chapitre C-11.4);

**Vu** le sous-paragraphe i) du paragraphe 1° de l'article 1 du Règlement intérieur de la Ville sur la délégation de pouvoirs du conseil de la Ville aux conseils d'arrondissement (02-002);

**Vu** l'article 67.1 de l'annexe C de la Charte de la Ville de Montréal (chapitre C-11.4).

À la séance du 11 mars 2014, le conseil de l'arrondissement de Ville-Marie décrète :

**SECTION I**  
**DÉFINITIONS ET ADMINISTRATION**

**1.** Dans le présent règlement, les mots suivants signifient :

« autorité compétente » : le directeur de la Direction des travaux publics ou son représentant;

« conseil » : le conseil de l'arrondissement;

« cuisine de production » : cuisine commerciale située sur le territoire de la Ville de Montréal et utilisée par le restaurateur pendant le projet-pilote de cuisine de rue;

« domaine public » : les rues, ruelles, squares et places publics, y compris les trottoirs, terre-pleins, voies cyclables hors rue et l'emprise excédentaire de la voie publique, les parcs et les jardins publics;

« menu » : liste des mets et/ou des boissons offerts par le restaurateur;

« restaurateur » : personne qui exploite un véhicule-cuisine, qui remplit les conditions d'admissibilité et qui soumet un dossier de candidature conforme dans le cadre du présent appel;

« site événementiel » : lieu ciblé comportant un ou plusieurs emplacements pouvant être occupés par un ou des véhicules-cuisines lors d'événements sur le domaine public;

« site régulier » : lieu ciblé comportant un ou plusieurs emplacements pouvant être occupés par un ou des véhicules-cuisines de façon régulière, pendant la durée du projet-pilote;

« véhicule-cuisine » : véhicule autopropulsé qui remplit les conditions d'admissibilité et à bord duquel les produits sont transformés et/ou assemblés pour la vente sur le domaine public.

**2.** L'autorité compétente exerce les pouvoirs qui lui sont confiés par le présent règlement.

**3.** La vente, la préparation et la consommation de nourriture et de boissons sur le domaine public sont interdites sans une autorisation conforme au présent règlement.

**4.** Dans les cas où une autorisation mentionnée à l'article 3 est accordée, elle doit faire l'objet d'un permis.

**5.** L'article 3 n'a pas pour objet de limiter l'application de tout règlement qui régit de façon plus spécifique l'occupation du domaine public ou les activités qui y sont autrement autorisées.

**6.** La vente, la préparation de nourritures et la consommation de nourriture et de boissons sur le domaine public sont autorisées sur les sites et selon les horaires identifiés à l'annexe A.

Malgré le premier alinéa, le conseil d'arrondissement peut, par ordonnance modifier cette annexe.

Seuls les exploitants de véhicule-cuisine détenant un permis relatif à l'autorisation mentionnée à l'article 3 peuvent occuper ces sites.

## **SECTION II**

### **AUTORISATION**

#### **SOUS-SECTION I**

##### **DEMANDE DE PERMIS**

**7.** La demande de permis relative à l'autorisation mentionnée à l'article 3 doit satisfaire aux conditions d'admissibilité.

**8.** Pour être admissible, le requérant doit :

- 1° détenir une expérience professionnelle en restauration depuis au moins deux ans;
- 2° travailler à partir d'une cuisine de production située sur le territoire de la Ville de Montréal;
- 4° détenir un permis de restaurant et vente au détail du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec;
- 5° soumettre son dossier de candidature au plus tard à la date fixé par l'autorité compétente.

**9.** Les permis seront délivrés à la suite d'un processus de sélection par le comité de sélection conformément à la sous-section III de la section II.

**10.** La demande de permis relative à l'autorisation mentionnée à l'article 3 doit contenir les documents suivants :

- 1° une police d'assurance en responsabilité civile pour dommages corporels et matériels d'un montant minimum de 2 000 000 \$ par événement délivrée par une compagnie d'assurances autorisée à faire affaire au Québec couvrant toute la durée de l'occupation et mentionnant la Ville de Montréal comme coassurée. Cette police d'assurance doit indiquer qu'elle ne peut pas être annulée ou que sa couverture ne peut être réduite à moins qu'un préavis de 30 jours n'ait été signifié au directeur des Travaux publics de l'arrondissement de Ville-Marie.
- 2° des plans (2 copies), du véhicule-cuisine, approuvés par le comité de sélection (extérieur et aménagement intérieur) :

- a) le plan à l'échelle du véhicule-cuisine doit illustrer ses dimensions, notamment la hauteur, la longueur et largeur ainsi que d'indiquer la dimension des ouvertures et autres équipements intégrés qui sont amovibles, mais non détachables du véhicule-cuisine;
- b) le plan doit être de bonne qualité et reproduit sur un support de 21,59 x 27,94 cm (8,5 sur 11 po) et être affiché de manière à être visible à partir du domaine public pour les autorités chargées de faire respecter la sécurité, la loi et l'ordre.

**11.** Le requérant du permis devra détenir tout autre permis et certificat requis et applicables à son type de véhicule et catégorie d'exploitation.

**12.** Le requérant du permis devra être détenteur d'un certificat d'occupation valide pour un usage de restaurant ou traiteur conforme à la réglementation d'urbanisme actuellement en vigueur à Montréal.

Le cas échéant, tout autre document qui pourrait être requis.

**13.** Le requérant doit acquitter les frais de 1 500 \$, toutes taxes comprises, pour un permis de véhicule-cuisine.

**14.** Un permis délivré en vertu du présent chapitre n'est valide que pour la personne au nom de laquelle il est délivré, le véhicule et la période de temps qui y sont mentionnés.

Ce permis ne peut être cédé de son détenteur à une autre personne.

## **SOUS-SECTION II**

### **COMPOSITION DU DOSSIER DE CANDIDATURE**

**15.** Le dossier de candidature est un document de format 8,5 po X 11 po présenté à la verticale et relié. Il comprend les éléments suivants, présenté dans l'ordre, et dont les sections sont clairement identifiées :

1° une page couverture avec minimalement l'identification du restaurateur;

2° la Section 1 : Projet :

- a) cette section est un texte d'un maximum de trois cents (300) mots qui explique le concept de cuisine de rue proposé par le restaurateur. Le restaurateur doit présenter entre autres son produit signature et expliquer en quoi sa proposition est distinctive et répond aux critères d'évaluation;

3° la Section 2 : Menu :

- a) cette section présente le menu proposé à la clientèle, incluant les prix (en précisant si les taxes sont ou non incluses ou non);

4° la Section 3 : Photos de l'offre culinaire :

- a) cette section montre des photos des principaux produits du restaurateur. Les photos doivent montrer les produits tels qu'ils seraient vendus à la clientèle (contenu et contenant);

5° la Section 4 : Présentation des ingrédients :

- a) cette section présente la composition des ingrédients utilisés pour les principaux produits du restaurateur;

6° la Section 5 : Fournisseurs alimentaires :

- a) cette section présente les fournisseurs alimentaires du restaurateur et leur adresse; et spécifie le nom et les coordonnées du responsable de l'approvisionnement;

7° la Section 6 : Véhicule-cuisine :

- a) cette section présente le véhicule-cuisine. Elle doit comprendre :
  - i) un plan à l'échelle montrant l'aspect extérieur des quatre (4) côtés du véhicule-cuisine (avec ses dimensions hors-tout, la dimension des ouvertures et des autres équipements amovibles) conformément à l'article 10;
  - ii) un plan d'aménagement intérieur (respectant l'échelle du véhicule-cuisine);
  - iii) des photos de l'intérieur du véhicule-cuisine;
  - iv) des photos de l'extérieur du véhicule-cuisine (incluant des photos de l'installation des équipements en énergie);
  - v) une photocopie du certificat d'immatriculation de la SAAQ;

8° la Section 7 : Gestion écoresponsable :

- a) cette section est un texte d'un maximum de trois cents (300) mots qui explique le plan de gestion écoresponsable, en apportant des précisions sur le tri des matières résiduelles, le choix des contenants et couverts utilisés et la source d'énergie alimentant le véhicule-cuisine;

9° la Section 8 : Preuve d'occupation :

- a) cette section est composée de deux (2) documents prouvant que la cuisine de production est située sur le territoire de la Ville de Montréal, soit :
  - une copie du certificat d'occupation;et
  - une copie du compte de taxes foncières au nom restaurateur;ou
  - une copie du bail locatif ou du bail de sous-location au nom du restaurateur;

10° la Section 9 : Conformité au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec conformément à l'article 8:

- a) cette section doit inclure les quatre (4) documents suivants du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec :
  - i) permis de restaurant valide – préparation générale (véhicule);
  - ii) permis de restaurant valide – préparation générale (cuisine de production), si applicable;
  - iii) permis de restaurant et de vente au détail;
  - iv) certificat d'hygiène et de salubrité (gestionnaire);

11° la Section 10 : Assurances

- a) cette section présente un certificat d'assurance responsabilité civile avec avenant au profit de la Ville de Montréal d'une valeur de deux millions de dollars (2 000 000\$) conformément à l'article 10;

12° la Section 11 : Curriculum vitae :

- a) cette section présente le curriculum vitae d'au moins un membre de l'équipe ayant une expérience professionnelle en restauration depuis au moins deux ans;

13° la Section 12 : Autorisation du requérant :

- a) cette section présente une autorisation (résolution, mandat ou procuration) autorisant le requérant à faire la présente demande;

### **SOUS-SECTION III**

#### **CRITÈRES D'ÉVALUATIONS**

**16.** Le comité de sélection évalue les dossiers de candidature en se référant aux critères d'évaluations suivants :

1° créativité, originalité et qualité de l'offre culinaire (45 %) :

- a) menu créatif, surprenant, permettant de faire vivre une expérience distincte pour la clientèle.
- b) valeur ajoutée et clairement distincte à l'offre existante.
- c) menu proposant au moins un produit signature, et permettant d'identifier facilement l'offre du véhicule-cuisine.
- d) menu incluant minimalement un produit signature, autre qu'un accompagnement, à prix accessible à un large public.
- e) menu se distinguant de l'offre du restaurateur dans son établissement.
- f) contrôle à 100% du menu par le restaurateur, sans contrainte d'approvisionnement externe.
- g) présentation originale, ludique et pratique des plats.
- h) menu proposant, lorsque pertinent avec les produits offerts, une offre originale de boissons. Aucune boisson usinée, à l'exception de l'eau embouteillée, n'est permise. Aucune boisson alcoolisée n'est permise.
- i) transformation et/ou assemblage des produits à bord du véhicule-cuisine, par l'exploitant du véhicule autorisé ou son équipe.
- j) efficacité présumée pour le montage d'un plat en véhicule-cuisine

2° provenance des produits (20 %)

- a) approvisionnement en produits locaux;
- b) exclusion de la vente d'unités de produits préemballés ou usinés;
- c) traçabilité des produits facile à obtenir.

3° aspect général du véhicule-cuisine (15 %)

- a) aspect extérieur soigné, intégration avec le souci du détail pour tous les accessoires, le cas échéant.
- b) habillage graphique professionnel et distinctif permettant d'identifier facilement le restaurateur.

4° expérience professionnelle et connaissance des enjeux liés à la restauration (10 %)

- a) provenance et formation de l'équipe du restaurateur.
- b) expérience en restauration.
- c) expertise en cuisine, en service.

5° gestion écoresponsable (5 %)

- a) bonne gestion des matières résiduelles;
- b) choix de contenants et de couverts écoresponsables.

6° qualité du dossier de candidature (5 %)

- a) qualité de la présentation.
- b) qualité du contenu (clarté et adéquation aux exigences).

Dans le but de diversifier l'offre, le comité de sélection choisira, à qualité égale, des restaurateurs dont l'offre culinaire est distincte aux autres offres présentées.

**17.** Le comité de sélection est composé de 5 personnes ayant des expertises complémentaires en restauration, occupation sur le domaine public et réglementation alimentaire.

### **SECTION III**

#### **CONDITION GÉNÉRALE**

**18.** Le titulaire du permis d'occupation du domaine public aux fins d'un usage de vente de nourriture sur le domaine public avec un véhicule-cuisine s'engage à respecter et à faire respecter tous les règlements, normes municipales et provinciales en vigueur.

**19.** Le titulaire du permis doit détenir en tout temps la preuve que le véhicule-cuisine en exploitation est titulaire d'un permis d'occupation du domaine public en vigueur.

La vignette du permis doit être affichée, en tout temps, sur la partie arrière du camion au-dessus de la plaque d'immatriculation.

**20.** À moins d'indications contraires, le titulaire du permis ou son représentant doit être présent dans le véhicule à tout moment pendant les heures d'exploitation. En cas de circonstance exceptionnelle, le responsable du véhicule doit s'assurer que ce dernier est bien clos et barré à clé.

**21.** La prise de commande ainsi que la distribution ou vente des aliments doit se faire sur le côté du trottoir en tout temps. Aucune opération ne doit s'effectuer en bordure ou sur la chaussée où la circulation véhiculaire est autorisée.

**22.** À moins d'indication contraire, aucun service ou exploitation ne peut être effectué par l'arrière du véhicule-cuisine.

**23.** À moins d'indication contraire, le véhicule-cuisine peut exploiter plusieurs ouvertures à condition qu'elles soient toutes situées du même côté.

**24.** Aucun libre-service n'est autorisé à partir d'un véhicule-cuisine.

**25.** Il est interdit de causer une obstruction, un blocage ou un engorgement du trottoir de façon à en restreindre l'usage normal. Un corridor piétonnier libre est requis en tout temps.

**26.** Aucun filage, boyau ou autre équipement ne doit parcourir le sol, aux alentours de véhicule-cuisine, notamment sur le trottoir, sans être protégé par un équipement sécuritaire approuvé et conçu à cet effet.

**27.** L'exploitation d'un véhicule-cuisine ne doit en aucun temps et d'aucune façon restreindre ou obstruer même partiellement le dégagement de sécurité de 6 m de largeur sur la chaussée pour véhicules d'urgences.

**28.** À moins d'indications contraires, l'éclairage d'appoint est interdit.

**29.** L'éclairage direct, indirect ou à contre-jour ne doit créer aucune confusion avec la signalisation en place.

Le rayonnement de toutes les sources lumineuses sera obligatoirement orienté vers le bas et ne pas être orientée vers les voisins.

**30.** L'usage ou l'utilisation d'appareil sonore sur le domaine public est strictement interdit.

**31.** Le véhicule-cuisine doit :

1° être motorisé et se propulser de façon autonome, les remorques, chariots, charrettes, kiosques sur roues et autres véhicules tractés sans conducteur ni dispositif de direction ne sont pas considérés comme des unités motorisées autonomes;

2° avoir une dimension maximale de 8 m de longueur hors tout par 2,6 m de largeur hors tout et 4,0 m de hauteur.

**32.** Il est interdit en période d'exploitation de surélever ou abaisser un véhicule-cuisine à l'aide d'un objet ou équipement mobile.

**33.** Le véhicule-cuisine en exploitation, doit être en arrêt complet et légalement stationné sur un des sites désignés par l'arrondissement.

**34.** À moins d'indication contraire, le véhicule-cuisine en exploitation sur les sites désignés doit obligatoirement être le même véhicule qui a préalablement été approuvé par comité de sélection.

**35.** Aucun élément, équipement ou objet coupant ou tranchant ne doit faire saillie du véhicule-cuisine.

**36.** Aucun échappement ou rejet de fumé, vapeur ou autre ne doit émaner du côté trottoir.

**37.** À l'extérieur du véhicule-cuisine, aucun élément ou équipement sans protection adéquate produisant ou dégageant de la chaleur ne doit se situer à la portée des enfants ou présenter un danger de brûlure.

**38.** Les bonbonnes de gaz propane doivent être mécaniquement et solidement retenues par un support manufacturé approuvé et conforme aux normes pour le transport de ce type de matériel.

**39.** Les véhicules-cuisines doivent utiliser l'électricité ou le gaz propane pour exploiter les équipements de cuisine.

**40.** L'aménagement des équipements électriques ou au gaz utilisés à bord des véhicules-cuisines doivent avoir été installés conformément aux normes en vigueur au Québec et les équipements vérifiés et approuvés par un organisme légalement reconnu.

**41.** Les équipements et installations au gaz propane ainsi que les systèmes d'extinction de cuisson (friture) doivent avoir été attestés et/ou inspectés par les autorités responsables désignées ayant la charge légale de ces systèmes.

Les systèmes d'extinction de cuisson doivent être conformes à NFPA 96 et l'attestation doit être disponible dans chacun des véhicules possédant un tel système

**42.** Malgré le Règlement sur le bruit (R.R.V.M.c. B-3), le niveau de pression acoustique maximal autorisé pour les génératrices des véhicules-cuisine est de 65 dBA mesuré à 1,5 m du véhicule-cuisine.

**43.** À moins d'indications contraires, les auvents et parasols autonomes sont interdits.

**44.** À moins d'indications contraires, un auvent intégré au véhicule-cuisine ne devra en aucun temps excéder la hauteur du véhicule-cuisine et offrir en tout temps un dégagement minimum de 2,4 m mesuré à partir du trottoir ou de la chaussée le cas échéant.

**45.** À moins d'indications contraires, aucun équipement accessoire, équipement ou objet non relié mécaniquement en permanence au véhicule-cuisine n'est autorisé.

**46.** Un marche pied peut exceptionnellement être autorisé sur un site présentant une chaussée sans bordure de trottoir.

**47.** Les marches pieds doivent être constituées de bois ou d'acier.

**48.** Le détenteur du permis doit maintenir l'apparence du camion tel qu'elle l'était lors de l'émission du permis à tout moment à l'intérieur et à l'extérieur.

**49.** Le véhicule-cuisine doit en tout temps présenter une qualité esthétique quant à son apparence, notamment l'aspect de sa peinture ainsi que pour sa propreté extérieure et intérieure.

**50.** Aucun équipement ou objet utilisé pour l'exploitation d'un véhicule-cuisine ne doit être laissé sur les sites désignés en dehors des heures d'exploitation édictées.

**51.** À moins d'indication contraire, aucun véhicule-cuisine ne doit être stationné ou positionné sur les sites désignés sur le domaine public entre 23 h et 6 h.

**52.** Les sites autorisés offrent une longueur exploitable de 10 m maximum et une largeur de 2,6m;

Les roues d'un véhicule-cuisine stationné sur un site autorisé doivent se trouver à l'intérieur des limites marquées par la ligne blanche continue ou discontinue, s'il en est, et n'empiéter aucunement sur cette ligne;

Si plus d'un véhicule-cuisine exploitent sur le même site, une distance minimale de 3 m est requise entre les véhicules.

**53.** Il est interdit au véhicule-cuisine de se stationner en sens contraire de la circulation.

**54.** À moins d'indication contraire, le véhicule-cuisine en période d'exploitation doit être situé à un maximum de 15 cm de la bordure du trottoir. Cette distance se mesure à partir de la face externe des pneus du véhicule;

**55.** Toute occupation abusive en débordement des limites permises est passible de sanctions pouvant même entraîner la révocation du permis d'occupation.

**56.** Un corridor piétonnier libre est requis en tout temps, l'exploitation d'un véhicule-cuisine disposé en bordure d'un trottoir ne doit en aucun temps causer une obstruction complète ou partielle du trottoir de façon à en restreindre l'usage normal ou pouvant occasionner l'impossibilité pour un fauteuil roulant d'y circuler librement;

**57.** L'exploitant doit s'assurer que les compagnies d'utilités publiques et la Ville de Montréal ont accès à leurs installations en tout temps.

**58.** Tout dommage occasionné au domaine public ou au mobilier urbain sera de la responsabilité du titulaire du permis. Ce dernier devra assumer tous les frais requis pour la réparation ou le remplacement des ouvrages endommagés, et ce, à la satisfaction du directeur du service des travaux publics;

**59.** Chaque véhicule-cuisine doit disposer de contenants à déchets et à recyclage à l'usage exclusif de sa clientèle. Ces contenants et leurs contenus devront être disposés à un endroit conforme à cet effet sans être vidés dans les contenants ou installations individuelles de l'arrondissement de Ville-Marie.

**60.** Il est de la responsabilité du titulaire du permis de véhicule-cuisine ou son représentant d'assurer en tout temps, à ses frais, le maintien de la propreté des lieux, notamment de ramasser les déchets aux alentours sur un périmètre de  $\pm 10$  mètres du véhicule-cuisine.

**61.** Avant chaque départ d'un site, l'exploitant du véhicule-cuisine doit également effectuer une vérification des lieux sur un périmètre de  $\pm 10$  m de son véhicule afin de vérifier qu'aucune tache importante de nourriture, d'huile, ou autre ne s'y incruste et, le cas échéant, procéder à leurs frais au nettoyage des pavés de béton, ou autre recouvrement de sol en matériaux nobles du site. Par ailleurs, toute tache persistante sera nettoyée par l'arrondissement de Ville-Marie aux frais du commerçant concerné.

**62.** Les lieux devront être remis en bon état à la satisfaction du directeur des travaux publics, et ce, aux frais du requérant.

**63.** À moins d'indications contraires, toute publicité, affichage, enseigne, publicité, module publicitaire ou bannière autre que l'affichage suivant est formellement interdit :

1° affichage obligatoire sur un véhicule-cuisine :

i) le menu et la liste de prix.

2° affichage autorisé sur un véhicule-cuisine :

i) le nom (la raison sociale) ainsi que le logo du véhicule-cuisine;

ii) le nom (la raison sociale) du restaurateur associé (le cas échéant);

iii) le nom (la raison sociale) du site de production associée (le cas échéant);

iv) les coordonnées téléphoniques ainsi que le site web (son appellation) de la raison sociale du véhicule-cuisine.

Toute autre référence à un tiers est interdite.

**64.** Le véhicule-cuisine devra être d'apparence attrayante et l'affichage devra être facilement lisible et conforme à l'Office de la langue française.

**65.** À moins d'indication contraire par l'autorité compétente, le titulaire du permis mentionné à l'article 4 doit maintenir l'offre culinaire telle qu'elle l'était lors de l'émission du permis;

#### **SECTION IV**

##### **DISPOSITIONS PÉNALES**

**66.** L'autorité compétente peut révoquer, au moyen d'un avis, tout permis si l'une des conditions de l'autorisation faisant l'objet du permis n'est pas respectée.

**67.** Quiconque contrevient à l'une des dispositions du présent règlement, commet une infraction et est passible:

1° pour une première infraction, d'une amende de 100 \$ à 200 \$;

2° pour toute récidive additionnelle, d'une amende de 200 \$ à 400 \$;

#### **SECTION V**

##### **DISPOSITION FINALE**

**68.** Le présent règlement vient à échéance le 2 novembre 2014.

-----

#### **ANNEXE A**

##### **SITES ET HORAIRES**

\_\_\_\_\_

*Un avis relatif à ce règlement (dossier 1134613002) a été affiché au bureau d'arrondissement et publié dans Le Devoir le \_\_\_\_\_, date de son entrée en vigueur.*

## **ANNEXE A**

### **SITES ET HORAIRES**

1. Il est permis de vendre de la nourriture et des boissons non alcoolisées ainsi que de consommer de la nourriture et des boissons non alcoolisées, tous les jours du 1<sup>er</sup> mai 2014 au 5 octobre 2014, entre 7 h et 22 h 30, sauf indications contraires, sur les sites régulier suivants :

- a) Cité du multimédia :  
Rue de la Commune Ouest, à l'angle de la rue Brennan (deux emplacements, service côté passager).
- b) City Councillors :  
Rue City Councillors, au nord du boulevard De Maisonneuve Ouest (un emplacement de chaque côté de la rue, un seul côté par jour, service côté passager ou conducteur).
- c) Musée McCord :  
Rue Victoria, côté est, au nord de l'avenue du Président-Kennedy (un emplacement, service côté passager).
- d) Parc Hector-Toe-Blake :  
Rue du Sussex, aux abords du parc Hector-Toe-Blake, au nord du boulevard René-Lévesque Ouest (un emplacement, service côté passager).
- e) Parc Médéric-Martin :  
Rue de Rouen, côté sud, à l'angle de la rue du Havre (un emplacement, service côté passager).
- f) Parc du Mont-Royal :  
Avenue du Parc, côté ouest, à proximité du monument à sir George-Étienne Cartier (un emplacement ouvert uniquement de fin de semaine, service côté passager).
- g) Place d'Armes :  
Rue Saint-Jacques, côté nord, à l'angle de la rue Saint-François-Xavier (un emplacement, service côté passager).
- h) Quartier de la santé :  
Rue Saint-Denis, au sud de l'avenue Viger Est (deux emplacements de chaque côté de la rue, un seul côté par jour, service côté passager ou conducteur).
- i) Square Dorchester :  
Rue Metcalfe, aux abords du square Dorchester (trois emplacements, service côté passager).
- j) Square Phillips :  
Rue Cathcart, aux abords du square Phillips (un emplacement, service côté conducteur).
- k) Square Victoria :  
Rue Saint-Antoine Ouest, entre les rues du Square-Victoria et Saint-Alexandre (deux emplacements, service côté passager et conducteur).
- l) Université Concordia :

Rue Mackay, au nord du boulevard De Maisonneuve Ouest (un emplacement de chaque côté de la rue, un seul côté par jour, service côté passager ou conducteur).

2. Il est également permis de vendre de la nourriture et des boissons non alcoolisées ainsi que de consommer de la nourriture et des boissons non alcoolisées, selon un horaire de l'événement, sur les sites événementiels suivants :

a) Événement des feux d'artifice :

Rue Fullum, au nord de la rue Notre-Dame Est, uniquement les jours de feux d'artifice (trois emplacements, service côté passager).

b) Événements au Quartier des spectacles :

Place Émilie-Gamelin, fréquence à déterminer selon la programmation (trois emplacements, service côté passager ou conducteur).

-----