

Appel de candidatures 2017-2018

CUISINE DE RUE



Montréal 

TABLE DES MATIÈRES

1. DÉFINITIONS DES TERMES	3
2. CONTEXTE	3
3. SITES AUTORISÉS	4
4. CONDITIONS D'ADMISSIBILITÉ	4
ADMISSIBILITÉ DU REQUÉRANT	4
ADMISSIBILITÉ DU VÉHICULE-CUISINE	5
5. PROCESSUS D'OBTENTION DU PERMIS	5
ÉTAPE 1 : DÉPÔT DU DOSSIER DE CANDIDATURE JUSQU'AU 6 JANVIER 2017 À 11 H	5
ÉTAPE 2 : COMITÉ DE SÉLECTION DANS LA SEMAINE DU 6 FÉVRIER 2017	7
ÉTAPE 3 : DÉLIVRANCE DU PERMIS À COMPTER DU 13 FÉVRIER 2017	7
6. CRITÈRES D'ÉVALUATION	9
CRÉATIVITÉ, ORIGINALITÉ ET QUALITÉ DE L'OFFRE CULINAIRE (45 %)	9
PROVENANCE DES PRODUITS (15 %)	9
EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE ET CONNAISSANCE DES ENJEUX LIÉS À LA RESTAURATION (10 %)	9
GESTION ÉCORESPONSABLE (5 %)	9
APPARENCE GÉNÉRALE DU VÉHICULE-CUISINE (20 %)	9
QUALITÉ D'ENSEMBLE DU DOSSIER DE CANDIDATURE (5 %)	10
7. CALENDRIER ET DATES IMPORTANTES	10
8. QUESTIONS	10
9. LANGUE DE COMMUNICATION	10

1. DÉFINITIONS DES TERMES

Autorité compétente : Le directeur du Service de la concertation des arrondissements ou son représentant.

Comité de sélection : Comité chargé d'évaluer les dossiers de candidature reçus.

Cuisine de production : Établissement commercial utilisé par l'exploitant notamment pour la cuisine de rue, située sur le territoire de la Ville de Montréal.

Domaine public : Les rues, ruelles, squares et places publiques, y compris les trottoirs et les parcs.

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

Emplacement : Espace à l'intérieur d'un site où doit s'installer un véhicule-cuisine.

Exploitant : Personne physique ou morale ou son représentant qui exploite un permis de cuisine de rue.

Menu : Liste des mets et des boissons offerts par l'exploitant et approuvée par l'autorité compétente.

Produit signature : Aliments et mets préparés qui représentent le produit principal et caractérisent la cuisine de rue proposée par l'exploitant et pour lequel ce dernier entend être connu et faire sa marque.

Site : Lieu fixe identifié sur le domaine public pour la localisation d'un maximum de trois emplacements pour les véhicules-cuisines.

Véhicule-cuisine : Véhicule autopropulsé destiné exclusivement à la cuisine de rue.

2. CONTEXTE

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 et ludique. Les menus respectent 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.

Le 23 mars 2015, la Ville de Montréal a adopté un règlement régissant la cuisine de rue sur l'ensemble de son territoire. Ce règlement fait suite aux résultats concluants obtenus dans le cadre du projet-pilote mené à l'été 2013 et à l'été 2014.

Certains sites accueillent des véhicules-cuisines toute l'année et les permis délivrés dans le cadre de ce règlement sont automatiquement renouvelables une fois.

En vertu de ce règlement, l'exploitation d'un véhicule-cuisine est un privilège accordé sur la base de la qualité de la proposition du requérant. La Ville est à la recherche de menus créatifs, surprenants, clairement distincts de l'offre existante. Elle vise à ce que l'offre des restaurateurs de rues s'inscrive en complémentarité avec celle des restaurateurs qui ont pignon sur rue. De plus, dans le but de permettre à la clientèle d'identifier facilement l'offre des véhicules-cuisines, la Ville de Montréal souhaite que les

exploitants puissent proposer un produit signature, c'est-à-dire un produit vedette qui définit clairement l'unicité et l'identité de l'exploitant. Afin d'évaluer la contribution des propositions à ces objectifs de même qu'aux autres critères définis dans le règlement, la Ville de Montréal met sur pied un comité de sélection chargé d'examiner les candidatures et de faire ses recommandations.

Les exploitants qui souhaitent opérer un véhicule-cuisine doivent transmettre leur candidature. Il faut noter que ce guide est conçu pour faciliter la préparation du dossier de candidature. Il ne remplace en aucun cas le règlement. Si une contradiction apparaît entre le guide et le règlement, le règlement prévaut toujours.

3. SITES AUTORISÉS

Pour débiter l'année 2017, environ 6 arrondissements prévoient accueillir la cuisine de rue dans environ 30 emplacements distribués sur 20 sites. Parmi ces sites, 3 sites situés dans l'arrondissement de Ville-Marie seront annuels :

- > Les **sites saisonniers** pourront accueillir des véhicules-cuisines du 1^{er} avril 2017 au 31 octobre 2017. Ils redeviendront accessibles du 1^{er} avril 2018 au 31 octobre 2018.
- > Les **sites annuels** pourront accueillir des véhicules-cuisines toute l'année. Seuls les véhicules-cuisines munis d'un permis annuel pourront utiliser les sites annuels du 1^{er} novembre 2017 au 31 mars 2018.

Précisons que les arrondissements, le nombre de sites, leur localisation et leur horaire peuvent changer en cours de saison.

Chaque exploitant sera autorisé à occuper le site qui lui est assigné pour la journée (sauf sur indication contraire). L'exploitant aura alors la possibilité, selon la limite de la plage horaire, de choisir son temps de présence.

Un calendrier d'occupation des sites sera établi et régulièrement mis à jour afin de traiter les exploitants de façon équitable et de fournir dans tous les secteurs une offre culinaire diversifiée. Le calendrier sera communiqué aux exploitants quelques jours avant le lancement de la saison. Les détenteurs de permis devront respecter l'horaire établi.

4. CONDITIONS D'ADMISSIBILITÉ

ADMISSIBILITÉ DU REQUÉRANT

Pour être admissible, le requérant doit :

- > Travailler à partir d'une cuisine de production détenant un certificat d'occupation valide et située sur le territoire de la Ville de Montréal (avoir un bail ou une entente qui couvre minimalement la saison);
- > Détenir un permis de restaurant et de vente au détail du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

ADMISSIBILITÉ DU VÉHICULE-CUISINE

Pour être admissible, le véhicule-cuisine doit :

- > Être motorisé et se propulser de façon autonome;
- > Avoir des dimensions maximales hors-tout de 10 m de longueur et 2,6 m de largeur (excluant les miroirs) et 3,5 m de hauteur mesurées à partir du sol;
- > S'alimenter de manière autonome en eau potable, gaz propane et électricité. La génératrice et les récipients de gaz propane doivent être mécaniquement et solidement retenus en permanence au véhicule-cuisine par un support approuvé et conforme aux normes pour le transport de ce type de matériel. Ces équipements ne peuvent être accessibles au public et ne doivent pas être installés à l'intérieur du véhicule-cuisine. Aucun accessoire, équipement ou objet non relié mécaniquement en permanence au véhicule-cuisine n'est autorisé;
- > Être équipé de réservoirs de rétention suffisants permettant d'y déverser les eaux usées et les graisses;
- > Être muni d'une ouverture pour la commande et le service du côté du trottoir;
- > Intégrer tous les équipements de cuisine et les opérer à l'intérieur du véhicule-cuisine. Ces équipements doivent être conformes aux normes et règlements en vigueur en ce qui a trait aux équipements de cuisine;
- > Être immatriculé par la Société d'assurance automobile du Québec.

5. PROCESSUS D'OBTENTION DU PERMIS

Trois étapes mènent à l'obtention d'un permis d'occupation et d'exploitation du domaine public :

ÉTAPE 1 : DÉPÔT DU DOSSIER DE CANDIDATURE JUSQU'AU 6 JANVIER 2017 À 11 H

Le processus d'obtention du permis débute avec le dépôt du dossier de candidature.

Le dossier de candidature est un document relié de format lettre (8,5 po x 11 po). Il comprend les éléments suivants, présentés dans l'ordre et dans des sections clairement identifiées :

- > **Page couverture où le requérant est identifié.**
- > **Formulaire de candidature.**
- > **Section 1 : Certificat d'occupation.** Une copie du certificat d'occupation pour la cuisine de production (celle-ci doit être localisée sur le territoire de la Ville de Montréal).
- > **Section 2 : Projet.** Texte d'un maximum de trois cents (300) mots expliquant le concept de cuisine de rue proposé par le requérant. Celui-ci doit y présenter son produit signature et expliquer en quoi sa proposition répond aux critères d'évaluation.
- > **Section 3 : Menu.** Section comportant
 - o le menu;
 - o les prix (avant taxes);

- une présentation des ingrédients;
 - des photos des principaux produits (les photos doivent montrer les produits dans leur contenant tels qu'ils seraient vendus à la clientèle).
- > **Section 4 : Fournisseurs.** Expliquez l'approvisionnement des principaux produits. Précisez la provenance et le fournisseur de tous les produits locaux utilisés.
- > **Section 5 : Plans du véhicule-cuisine.** Plans à l'échelle de l'extérieur et de l'intérieur du véhicule-cuisine :
- Plans de l'extérieur du véhicule comprenant les informations suivantes : dimensions (hauteur, longueur et largeur) du véhicule-cuisine; dimensions et emplacement des ouvertures et des accès; design extérieur des quatre côtés et du dessus du véhicule-cuisine montrant l'affichage et la signalisation (permanents et amovibles), incluant l'affichage du menu; équipements intégrés permanents et amovibles, tels que la génératrice, les récipients de gaz propane et, le cas échéant, l'auvent et la tablette rétractables;
 - Plans de l'intérieur du véhicule indiquant l'emplacement des surfaces de travail, appareils de cuisson et de réfrigération, chauffe-eau et lavabo, réservoirs d'eau potable et d'eaux usées, système d'extinction incendie (lorsque le véhicule-cuisine utilise des agents de cuisson combustibles), espaces de rangement, aires de service pour la clientèle, poste de conduite ainsi que les types de revêtements pour les surfaces de travail, les murs, planchers et plafonds. La puissance en watt des équipements installés dans le véhicule-cuisine doit également être précisée.
- > **Section 6 : Photos du véhicule-cuisine.** Photos couleur de l'extérieur et de l'intérieur du véhicule-cuisine :
- Photos de toutes les faces extérieures du véhicule-cuisine, montrant notamment la génératrice et les récipients de gaz propane;
 - Photos de l'intérieur du véhicule-cuisine montrant le poste de conduite et l'espace de travail et de service : surfaces de travail, appareils de cuisson et de réfrigération, chauffe-eau et lavabo, réservoirs d'eau potable et d'eaux usées, système d'extinction incendie (lorsque le véhicule-cuisine utilise des agents de cuisson combustibles), espaces de rangement, aires de services pour la clientèle.
- > **Section 7 : Plan de gestion écoresponsable.** Texte d'un maximum de trois cents (300) mots apportant des précisions sur :
- le choix des contenants et couverts;
 - le tri des matières résiduelles;
 - l'élimination des différentes matières résiduelles;
 - la source d'énergie alimentant le véhicule-cuisine.
- > **Section 8 : Curriculum vitæ.** Curriculum vitæ d'au moins une des personnes responsables de l'exploitation du véhicule-cuisine.

Le dossier de candidature doit être accompagné d'un paiement de 70 \$ (par chèque à l'ordre de la Ville de Montréal, ou en paiement par carte de débit, de crédit ou en argent comptant) pour l'étude de la demande d'admissibilité.

Les dossiers de candidature doivent être déposés avant le 6 janvier 2017 à 11 h au bureau Accès Montréal de la Place Dupuis situé au 800, boulevard De Maisonneuve Est, 17^e étage, Montréal (Québec) H2L 4L8. **Aucun retard ne sera accepté.**

Six (6) exemplaires en version papier et une version électronique en format PDF du dossier de candidature doivent être remis. Le PDF devra être envoyé à l'adresse cuisinederue@ville.montreal.qc.ca par le biais d'un site d'hébergement de fichiers comme Dropbox ou WeTransfer, ou déposé sur une clé USB et remis avec le dossier en version papier. Veuillez noter que les dossiers de candidature devront être transmis au bureau Accès Montréal et en format électronique avant le 6 janvier 2017 à 11 h.

Le dossier de candidature est d'abord examiné afin de s'assurer que toutes les informations requises y sont incluses. **Les résultats de l'étude d'admissibilité seront transmis aux requérants le 16 janvier 2017.**

ÉTAPE 2 : COMITÉ DE SÉLECTION DANS LA SEMAINE DU 6 FÉVRIER 2017

Les dossiers de candidature admissibles sont soumis au comité de sélection qui procède à leur évaluation. **Les requérants seront conviés dans la semaine du 6 février 2017 à offrir une courte présentation verbale de leur dossier au comité.** La présentation ne comportera pas de dégustation.

Le comité de sélection est composé de cinq membres votants, dont trois membres externes associés au domaine de la restauration ou de l'art culinaire et deux employés de la Ville de Montréal. Le comité analyse les dossiers de candidature en attribuant une note conformément à la grille d'évaluation.

Par la suite, le comité de sélection détermine, en fonction de la variété de l'offre et du nombre de permis disponibles, les requérants qui font l'objet d'une recommandation favorable parmi ceux qui ont obtenu la note de passage. La note de passage globale est établie à 70 %, dont le quart de la note doit provenir du critère «Créativité, originalité et qualité de l'offre culinaire».

Le comité peut établir des conditions particulières que le requérant doit respecter avant la délivrance du permis. Le comité de sélection transmet également la liste des requérants ayant obtenu la note de passage sans faire l'objet d'une recommandation favorable du comité. Si un permis est rendu disponible pendant la saison 2017-2018, il pourra être transféré au requérant ayant obtenu la note la plus élevée sur cette liste.

Les requérants seront avisés le 13 février 2017, des conclusions du comité de sélection.

ÉTAPE 3 : DÉLIVRANCE DU PERMIS À COMPTER DU 13 FÉVRIER 2017

Les requérants choisis par le comité de sélection pourront déposer leur demande de permis dès le 13 février 2017.

La demande de permis devra être accompagnée des documents suivants :

- > Une copie du document attestant que le requérant détient une police d'assurance en responsabilité civile des entreprises, accordant une protection 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 co-assurée. 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 à l'autorité compétente;

- > Une copie du certificat d'occupation délivré pour la cuisine de production (copie supplémentaire à celle du dossier de candidature);
- > Une copie des documents d'incorporation de l'entreprise qui opère le véhicule-cuisine et ceux de l'entreprise qui opère la cuisine de production;
- > Une copie du bail locatif, du bail locatif de sous-location, du titre de propriété au nom du requérant ou une copie du compte de taxes foncières où se trouve la cuisine de production;
- > Une copie des autorisations valides délivrées par le MAPAQ pour le véhicule-cuisine et pour la cuisine de production;

****Aucun permis ne sera délivré sans ces autorisations. Étant donné les délais pour les obtenir, la Ville encourage les restaurateurs à déposer leur demande auprès du MAPAQ dès le moment du dépôt de candidature.**

- > La résolution du conseil d'administration de l'entreprise qui opère la cuisine de rue autorisant le dépôt de la demande;
- > La résolution du conseil d'administration de l'entreprise qui opère la cuisine de production attestant du lien entre cette dernière et l'entreprise qui opère la cuisine de rue;
- > Une copie du certificat d'immatriculation en vigueur pour le véhicule-cuisine émis par la Société d'assurance automobile du Québec;
- > Une attestation de raccordement du système d'extraction et de protection contre l'incendie de l'équipement de cuisson commerciale (si le véhicule est doté d'un équipement de cuisson).

La demande de permis devra également être accompagnée du paiement pour le permis :

- > 1 215 \$ pour un permis saisonnier (valide du 1^{er} avril 2017 au 31 octobre 2017)
- > 2 075 \$ pour un permis annuel (valide du 1^{er} avril 2017 au 31 mars 2018)

Le candidat qui aura reçu une recommandation favorable du comité de sélection se verra délivrer un permis unique. Ce permis est valide pour un seul véhicule-cuisine.

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. Il est de la responsabilité des exploitants de prendre connaissance du règlement sur la cuisine de rue avant de déposer un dossier de candidature et de s'y conformer. La Ville de Montréal se réserve le droit de révoquer le permis en tout temps au moyen d'un avis au titulaire. L'exploitant ne peut vendre, louer ou transférer lui-même son permis.

Les permis sont renouvelables une fois. Cela signifie que les exploitants pourront effectuer une nouvelle demande de permis pour la saison 2018-2019 sans déposer de nouveau dossier de candidature.

Les permis seront délivrés à l'arrondissement de Ville-Marie, au bureau Accès Montréal de la Place Dupuis situé au 800, boulevard De Maisonneuve Est, 17^e étage. Les heures d'ouverture sont de 8 h 30 à 16 h 30 du lundi au vendredi.

6. CRITÈRES D'ÉVALUATION

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

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 distinctive de l'offre existante (restaurants «brique et mortier»);
- > Menu proposant au moins un produit signature, et permettant d'identifier facilement l'offre du véhicule-cuisine;
- > Qualité nutritive de l'offre culinaire;
- > Présentation originale, ludique et pratique des plats;
- > Menu proposant, lorsque pertinent avec les produits offerts, une offre originale de boissons;
- > Transformation et/ou assemblage des produits à bord du véhicule-cuisine;
- > Efficacité présumée pour le montage d'un plat en véhicule-cuisine;
- > Praticabilité (manipulation du produit par le client);
- > Rapport qualité/prix de l'offre culinaire et menu qui inclut des produits à prix accessible.

PROVENANCE DES PRODUITS (15 %)

- > Approvisionnement en produits locaux;
- > Provenance des produits facile à obtenir.

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.

GESTION ÉCORESPONSABLE (5 %)

- > Gestion des matières résiduelles et recyclables;
- > Choix de contenants et de couverts écoresponsables.

APPARENCE GÉNÉRALE DU VÉHICULE-CUISINE (20 %)

- > Aspect extérieur soigné et souci du détail dans l'intégration des accessoires visibles de l'extérieur;
- > Affichage et habillage graphique professionnel et distinctif permettant d'identifier facilement le restaurateur.

QUALITÉ D'ENSEMBLE DU DOSSIER DE CANDIDATURE (5 %)

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

7. CALENDRIER ET DATES IMPORTANTES

- > Début de l'appel de candidatures *28 novembre 2016, 9 h*
- > Date limite de dépôt des dossiers de candidature *6 janvier 2017 à 11 h*
- > Transmission des résultats de l'étude d'admissibilité *16 janvier 2017*
- > Comité de sélection — les requérants seront conviés à offrir une courte présentation de leur dossier au comité *Semaine du 6 février 2017*
- > Transmission des résultats du processus de sélection *13 février 2017*
- > Délivrance des permis *13 février au 6 mars 2017*
- > Période d'opération, permis saisonniers *1^{er} avril 2017 au 31 octobre 2017*
- > Période d'opération, permis annuels *1^{er} avril 2017 au 31 mars 2018*

8. QUESTIONS

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

9. LANGUE DE COMMUNICATION

Les documents de l'appel de candidatures sont publiés en français. 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.



Cuisine de rue 2017-2018

Formulaire de candidature

Entreprise

1. Nom du véhicule-cuisine : _____

2. Nom de l'entreprise : _____

3. Adresse de l'entreprise : _____

4. Statut de l'entreprise : Personne morale
 Société de personnes
 Entreprise individuelle
 OBNL

5. Site Web : _____

6. N° TVQ : _____

7. N° TPS : _____

8. N° NEQ : _____

Demandeur

9. Nom du demandeur : _____

10. Téléphone : _____

11. Courriel : _____

12. Adresse de la cuisine de production à Montréal (si différente de l'adresse de l'entreprise) : _____

Dépôt du dossier de candidature

Après avoir pris connaissance des conditions d'admissibilité, nous certifions que les renseignements fournis sont exacts et complets. Nous nous engageons à respecter toutes les obligations contenues au règlement.

Signature : _____

Date : _____

Liste des documents à soumettre

Votre dossier de candidature doit inclure les pièces suivantes :

- Page de couverture
- Formulaire de candidature dûment rempli
- Copie du certificat d'occupation délivré pour la cuisine de production
- Texte présentant votre concept de cuisine de rue / produit signature (300 mots)
- Menu, prix (avant taxes), présentation des ingrédients et photos des principaux produits
- Présentation de l'approvisionnement et provenance des produits locaux utilisés
- Plan à l'échelle de l'extérieur du véhicule-cuisine : dimensions, ouvertures, design
- Plan à l'échelle de l'intérieur du véhicule-cuisine
- Photos de l'extérieur du véhicule-cuisine
- Photos de l'intérieur du véhicule-cuisine
- Texte présentant le plan de gestion écoresponsable (300 mots)
- Curriculum vitae
- Six (6) exemplaires en version papier et une version électronique en format PDF du dossier de candidature devront être remis, accompagnés d'un paiement de 70 \$ (par chèque à l'ordre de la Ville de Montréal ou par carte de crédit, de débit ou en argent comptant). Le PDF devra être envoyé à l'adresse « cuisinederue@ville.montreal.qc.ca » par le biais d'un site d'hébergement de fichiers comme *Dropbox* ou *WeTransfer* ou remis par clé USB.