

**VILLE DE MONTRÉAL
RÈGLEMENT
XX-XXX**

RÈGLEMENT RÉGISSANT LA CUISINE DE RUE

Vu les articles 4, 10 (2) et 62 de la Loi sur les compétences municipales (RLRQ, chapitre C-47.1);

Vu les articles 369 et 411 de la Loi sur les cités et villes (RLRQ, chapitre C-19);

Vu les articles 67 et 67.1 de l'annexe C de la Charte de la Ville de Montréal (RLRQ, chapitre C-11.4);

Vu la résolution CMXX XXXX par laquelle le conseil de la ville se déclare compétent pour une période de 2 ans quant à l'occupation du domaine public à des fins de vente, de préparation et de consommation de nourriture et de boissons sur le domaine public, à l'exception des autorisations permettant la vente d'aliments sur le domaine public à l'occasion d'événements, de fêtes ou de manifestations ou lors de promotions commerciales;

À l'assemblée du _____, le conseil de la Ville de Montréal décrète :

**SECTION I
DÉFINITIONS**

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

« autorité compétente » : le directeur du Service de la concertation des arrondissements ou son représentant;

« cuisine de production » : établissement commercial situé sur le territoire de la Ville de Montréal et utilisé par l'exploitant notamment pour la cuisine de rue;

« cuisine de rue » : préparation d'aliments vendus sur le domaine public à partir d'un véhicule-cuisine;

« domaine public » : les rues, ruelles, squares et places publiques, y compris les trottoirs et les parcs;

« 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;

« MAPAQ » : ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation du Québec;

« menu » : liste des mets et des boissons offerts par l’exploitant et approuvée par l’autorité compétente;

« période d’occupation » : le fait pour un véhicule-cuisine d’être stationné sur un site durant les heures autorisées pour la cuisine de rue en fonction de la période de validité du permis;

« 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.

SECTION II

APPLICATION

2. Le présent règlement s’applique à la cuisine de rue pour l’ensemble du territoire de la Ville de Montréal.

3. Le présent règlement ne s’applique pas :

1° aux promotions commerciales autorisées par la Ville;

2° à l’occasion d’événements, de fêtes ou de manifestations autorisés par la Ville;

3° aux cantines mobiles;

4° aux événements privés où un véhicule-cuisine associé à un événement est stationné sur le domaine public;

5° aux véhicules destinés à faire des dons de nourriture.

SECTION III

AUTORISATION ET PERMIS

4. La cuisine de rue est interdite sans l’obtention d’un permis à cet effet.

SOUS-SECTION 1

PROCESSUS DE SÉLECTION

5. L’émission d’un permis de cuisine de rue est conditionnelle à un processus de sélection réalisé avec le concours d’un comité composé à cet effet afin de juger des dossiers de candidature et formuler des recommandations à l’autorité compétente.

6. Pour être admissible au processus de sélection, le requérant doit déposer auprès de l'autorité compétente ce qui suit :

- 1° 6 copies papier ainsi qu'une version électronique, selon le format déterminé par l'autorité compétente, du dossier de candidature composé des documents mentionnés à l'article 7 du présent règlement;
- 2° une copie du certificat d'occupation délivré pour la cuisine de production;
- 3° le paiement du montant fixé au règlement annuel sur les tarifs pour l'étude de la demande d'admissibilité.

7. Le dossier de candidature comporte les informations et documents suivants :

- 1° le formulaire de dossier de candidature fourni par la Ville de Montréal dûment complété et signé;
- 2° un descriptif du projet, soit :
 - a) la présentation du concept de cuisine de rue proposé ainsi que les produits signatures proposés;
 - b) la démonstration que la proposition répond aux critères de sélection déterminés par ordonnance du comité exécutif;
- 3° le menu incluant les prix et précisant que les taxes sont incluses ou non;
- 4° les photos de l'offre culinaire démontrant les produits tels que vendus à la clientèle;
- 5° les ingrédients qui composent chaque plat offert dans le menu;
- 6° une liste des fournisseurs alimentaires avec le nom et les coordonnées du responsable de l'approvisionnement pour chacun d'eux;
- 7° un plan de gestion écoresponsable qui précise :
 - a) le tri des matières résiduelles;
 - b) le choix des contenants et couverts utilisés pour servir la clientèle;
 - c) la manière dont sont éliminées les différentes matières résiduelles;
 - d) les sources d'énergie alimentant le véhicule-cuisine et ses équipements;
- 8° le curriculum vitae de l'une des personnes responsables de l'exploitation du véhicule-cuisine;

9° des plans à l'échelle montrant l'aménagement du véhicule-cuisine et comprenant les informations suivantes :

- a) les dimensions (hauteur, longueur et largeur) du véhicule-cuisine et les dimensions et l'emplacement des ouvertures et des accès;
- b) les équipements intégrés permanents et amovibles, tels que la génératrice, les récipients de gaz propane et, le cas échéant, l'auvent et la tablette rétractables;
- c) l'aménagement intérieur du véhicule-cuisine précisant 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 si requis, 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;
- d) la puissance en watt des équipements installés dans le véhicule-cuisine;
- e) le 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;

10° des photos couleurs imprimées montrant toutes les faces extérieures du véhicule-cuisine ainsi que 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 si requis, espaces de rangement, aires de services pour la clientèle, poste de conduite, génératrice et récipients de gaz propane.

8. Les frais exigés pour l'étude de la demande d'admissibilité ne sont pas remboursables et les documents fournis par le requérant conformément aux articles 6 et 7 sont conservés par la Ville.

SOUS-SECTION 2

COMITÉ DE SÉLECTION

9. Il est institué un comité de sélection chargé d'évaluer les dossiers de candidatures reçus par l'autorité compétente.

10. Le comité de sélection est constitué de 5 membres votants, dont 3 membres externes, qui ne sont pas des employés de la Ville de Montréal et qui sont associés au domaine de la restauration ou de l'art culinaire et 2 membres internes, qui sont des employés de la Ville de Montréal.

11. Les membres externes du comité de sélection sont nommés pour un mandat d'une durée de 1 an; ce mandat est renouvelable une fois. Ces membres demeurent en fonction jusqu'à ce qu'ils soient nommés de nouveau ou remplacés.

Les membres internes du comité de sélection sont nommés pour un mandat d'une durée de 1 an; ce mandat est renouvelable de façon consécutive jusqu'à ce qu'ils soient remplacés.

12. Le comité exécutif nomme, par ordonnance, les membres externes du comité de sélection.

L'autorité compétente nomme les membres internes du comité de sélection et détermine la fréquence des rencontres. Elle peut également nommer deux observateurs qui assistent aux rencontres et aux délibérations du comité de sélection sans toutefois y prendre part.

13. La nomination des membres externes du comité de sélection se fait en considérant les éléments suivants :

1° leur disponibilité et leur intérêt pour les questions de cuisine de rue;

2° leur représentativité dans le domaine de la restauration ou de l'art culinaire montréalais;

3° leur expérience professionnelle.

L'autorité compétente constitue une banque de candidats au sein de laquelle peuvent être recrutés les membres externes lorsqu'un poste devient vacant.

14. L'autorité compétente peut mandater toute personne, autre qu'un membre du comité, pour assister ce dernier dans ses travaux ou pour agir à titre de secrétaire du comité.

Le secrétaire établit le calendrier des réunions, prépare les ordres du jour et rédige les rapports et les avis du comité. Il assiste aux délibérations mais ne peut y prendre part.

15. Le quorum des rencontres du comité de sélection est de 3 membres ayant droit de vote et doit comporter au minimum un membre interne et deux membres externes.

16. Les décisions du comité de sélection sont prises à la majorité absolue des membres ayant droit de vote.

17. Les réunions du comité de sélection se tiennent à huis clos. Cependant, le comité peut, avec l'accord de la majorité des membres, inviter toute personne à participer aux rencontres afin de répondre aux questions posées par un membre. Ces personnes peuvent communiquer au comité les informations dont ils disposent, mais sans droit de participer aux délibérations.

18. Un poste de membre du comité devient vacant si la personne qui l'occupe démissionne, décède ou se rend inhabile à siéger en contrevenant aux règles prévues à l'article 19.

19. Un membre du comité ne doit pas :

1° user de ses fonctions à titre de membre du comité afin de servir ses intérêts personnels;

- 2° user de ses fonctions à titre de membre du comité en vue d'influencer l'administration municipale en regard d'un dossier de candidatures auquel il est lié directement ou indirectement;
- 3° influencer, chercher à influencer, ni participer à une décision ou une action concernant une question vis-à-vis de laquelle il se trouve en situation de conflit d'intérêts réel, apparent ou potentiel;
- 4° se prononcer publiquement sur un dossier de candidatures lorsqu'il s'agit d'un dossier sur lequel le comité aura à émettre un avis;
- 5° divulguer les informations confidentielles portées à sa connaissance dans l'exercice de ses fonctions.

Un membre qui agit de façon contraire à ce qui est prévu au premier alinéa se rend inhabile à siéger.

20. Chaque membre externe du comité de sélection reçoit un montant de 300 \$ par jour pour sa présence à une rencontre du comité.

Le comité exécutif peut, par ordonnance, modifier la rémunération des membres externes du comité.

21. Le comité de sélection analyse les dossiers de candidature en attribuant un nombre de points sur 100 pour chacun des dossiers conformément à la grille d'évaluation jointe à l'annexe A.

Par la suite, le comité de sélection détermine, en fonction de la variété de l'offre et le nombre de permis disponibles, les requérants qui font l'objet d'une recommandation favorable parmi ceux qui ont obtenu la note de passage établie à l'annexe A.

Dans le cas d'une recommandation favorable, le comité peut établir des conditions particulières que le requérant doit respecter avant la délivrance du permis, lesquelles sont inscrites dans le dossier d'évaluation.

Dès qu'elle est complétée, la recommandation du comité est transmise à l'autorité compétente ainsi qu'au requérant, accompagnée de l'évaluation complète du dossier de candidature.

Le comité de sélection doit également transmettre à l'autorité compétente la liste des requérants ayant obtenu la note de passage mais qui n'ont pas fait l'objet d'une recommandation favorable du comité. Cette liste est établie en fonction du résultat obtenu par rapport à la grille d'évaluation, de la plus haute à la plus basse note.

Le comité exécutif peut, par ordonnance, modifier la grille d'évaluation et la note de passage sur la base desquels les dossiers de candidature sont analysés.

SOUS-SECTION 3

DEMANDE DE PERMIS ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE

22. Le requérant dont le dossier de candidature fait l'objet d'une recommandation favorable du comité de sélection peut transmettre une demande de permis à l'autorité compétente.

Cette demande doit être faite à l'aide du formulaire de demande de permis fourni par la Ville dûment complété et signé et être accompagnée :

- 1° d'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;
- 2° d'une copie du certificat d'occupation délivré pour la cuisine de production;
- 3° d'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;
- 4° d'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;
- 5° d'une copie des autorisations valides délivrées par le MAPAQ pour le véhicule-cuisine et pour la cuisine de production;
- 6° du paiement du montant fixé au règlement annuel sur les tarifs pour l'étude de la demande;
- 7° de la résolution du conseil d'administration de l'entreprise qui opère la cuisine de rue autorisant le dépôt de la demande;
- 8° de 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;
- 9° d'une copie du certificat d'immatriculation en vigueur pour le véhicule-cuisine émis par la Société d'assurance automobile du Québec;
- 10° de l'attestation de raccordement du système d'extraction et de protection contre l'incendie de l'équipement de cuisson commerciale, si applicable.

23. Le permis est délivré au requérant si toutes les conditions suivantes sont respectées :

- 1° le requérant a fourni tous les renseignements et documents mentionnés à l'article 22;
- 2° le cas échéant, les conditions particulières émises par le comité de sélection à la suite du processus de sélection des candidats sont respectées;
- 3° le paiement des droits de délivrance du permis et du droit d'occuper le domaine public applicable à la première période d'occupation pour l'exercice en cours à la date de la demande de permis tel que fixé au règlement annuel sur les tarifs.

24. Le nombre maximal de permis à délivrer correspond à 1,5 fois le nombre d'emplacements déterminés à l'annexe B.

Le comité exécutif peut, par ordonnance, modifier le nombre de permis à délivrer pour l'ensemble du territoire de la Ville de Montréal en considérant les éléments suivants :

- 1° éviter la présence d'une offre excédentaire;
- 2° favoriser une intégration harmonieuse et proportionnelle avec l'offre de restaurants ayant pignon sur rue sur le territoire des arrondissements concernés;
- 3° considérer le nombre de sites et d'emplacements déterminés par ordonnance de chaque arrondissement où la cuisine de rue est autorisée;
- 4° encourager l'exploitation de véhicules-cuisines par des organismes à but non lucratif, des entreprises d'économie sociale et des nouveaux entrepreneurs.

SOUS-SECTION 4

VALIDITÉ ET CADUCITÉ D'UN PERMIS

25. Un seul permis est délivré à l'exploitant et est valide pour un seul véhicule-cuisine désigné à la suite de l'approbation de la demande.

26. L'autorité compétente délivre un permis saisonnier ou un permis annuel selon les dates suivantes conformément à la demande du requérant :

- 1° un permis annuel est valide du 1^{er} mai 2015 au 31 mars 2016; dès 2016, un permis annuel est valide du 1^{er} avril au le 31 mars de l'année suivante;
- 2° un permis saisonnier est valide du 1^{er} mai 2015 au 31 octobre 2015; dès 2016, un permis saisonnier est valide du 1^{er} avril au 31 octobre.

Un permis est renouvelable automatiquement une fois.

27. La délivrance d'un permis ne garantit pas l'exclusivité du type de menu proposé.

28. Un permis ne peut être vendu, loué ou transféré, sauf conformément à l'article 32.

29. Après en avoir avisé le requérant par écrit, l'autorité compétente peut suspendre ou révoquer un permis dans l'une ou l'autre des situations suivantes :

- 1° l'une des conditions de la délivrance du permis n'est pas respectée;
- 2° le permis a été accordé par erreur ou sur la foi de renseignements inexacts;
- 3° l'exploitant a cessé ses activités de cuisine de rue.

La suspension ou la révocation d'un permis conformément au premier alinéa ne donne droit à aucun remboursement des droits de délivrance du permis et du droit d'occuper le domaine public.

30. Le permis de cuisine de rue est suspendu à l'égard d'un exploitant déclaré coupable de 3 infractions au présent règlement, et ce, pour une durée de 30 jours consécutifs en fonction de la période de validité du permis.

Malgré le premier alinéa, dans le cas où un permis saisonnier a été délivré à l'exploitant, le délai de 30 jours se poursuit au 1^{er} avril de l'année suivante si ce délai n'est pas écoulé au 30 octobre de l'année en cours.

La suspension imposée en vertu du premier alinéa entre en vigueur le 15^e jour qui suit la date de la mise à la poste, par l'autorité compétente, d'un avis à cet effet expédié par poste certifiée à la dernière adresse connue de l'exploitant. Cette révocation peut être aussi signifiée, par huissier, à la dernière adresse connue de l'exploitant; dans ce cas, la suspension entre en vigueur à la date de signification de l'avis.

31. Le titulaire d'un permis révoqué ou non renouvelé doit le retourner à l'autorité compétente dans les 10 jours de cette révocation ou ce non renouvellement.

32. Lorsqu'un permis devient disponible à la suite d'une révocation ou d'un désistement, l'autorité compétente peut le transférer au requérant figurant en première place sur la liste établie selon l'article 21, dans le respect des articles 22 et 23. Le permis alors transféré demeure valide jusqu'à son expiration et, le cas échéant, peut être renouvelé conformément à l'article 26.

SECTION IV

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

33. La cuisine de rue est autorisée selon les périodes d'occupation déterminées à l'annexe B.

Le conseil de chaque arrondissement peut, par ordonnance, modifier les périodes d'occupation pour un ou plusieurs sites, dont les jours et les heures doivent se situer entre 6 h et 23 h, du lundi au dimanche, incluant le temps d'installation et de démantèlement.

34. Le nombre et la localisation des sites ainsi que le nombre d'emplacements par site sont déterminés à l'annexe B.

Le conseil de chaque arrondissement peut, par ordonnance, modifier le nombre et la localisation des sites ainsi que le nombre d'emplacements par site en considérant les éléments suivants :

- 1° la distance avec les restaurants existants;
- 2° l'achalandage du lieu;
- 3° le potentiel de nuisance associée à la circulation véhiculaire et piétonne;
- 4° la sécurité en termes d'accessibilité au site;
- 5° la proximité des points d'accès au transport collectif en respectant une distance minimale de 10 m d'un accès à une station de métro, d'un abribus et d'une sortie de ventilation des équipements de la Société de transport de Montréal;
- 6° le respect d'un dégagement de 5 mètres à partir de chaque coin de rue, calculé de part et d'autre de l'extrémité du rayon de l'encoignure du trottoir dans l'alignement de la bordure extérieure du trottoir;
- 7° les besoins en termes de circulation pour les personnes à mobilité réduite;
- 8° les besoins en termes de circulation véhiculaire, notamment pour les véhicules d'urgences;
- 9° l'accès aux installations des compagnies d'utilités publiques et de la Ville de Montréal;
- 10° l'opinion de l'association de commerçants ou de la société de développement commercial dans lequel se situe le site projeté;
- 11° le type de revêtement au sol;
- 12° la présence d'événements festifs;
- 13° le respect d'une distance minimale de 8 mètres de toute ouverture d'un bâtiment;
- 14° le respect d'une largeur minimale de 6 mètres pour le corridor de circulation de la rue;

15° l'espace de manœuvre nécessaire pour stationner le véhicule-cuisine sans risquer d'endommager les éléments du mobilier urbain;

16° la signalisation routière existante.

Malgré le premier alinéa, l'autorité compétente peut déplacer temporairement un site dans le cadre d'activités événementielles ou festives. Le cas échéant, l'autorité compétente avise par écrit les exploitants au moins 48 heures à l'avance.

35. À la suite d'un avis écrit préalable de 48 heures transmis par l'autorité compétente, l'exploitant doit déplacer le véhicule-cuisine pour la réalisation d'une fin municipale, notamment pour l'exécution de travaux.

Malgré le premier alinéa, le véhicule-cuisine doit être déplacé sans délai à la suite d'un avis verbal de l'autorité compétente lors d'une situation d'urgence ou pour assurer la sécurité du public.

L'exploitant doit également s'assurer de déplacer le véhicule-cuisine lorsque la signalisation routière le prescrit.

À défaut de se conformer à l'avis émis par l'autorité compétente en vertu du présent article, le véhicule-cuisine peut être remorqué aux frais de l'exploitant.

36. L'exploitant doit aviser par écrit l'autorité compétente de tout changement d'adresse, incluant le lieu de sa cuisine de production, au moins 30 jours à l'avance.

37. L'exploitant doit respecter le calendrier établi par l'autorité compétente quant à la rotation des véhicules-cuisines sur le territoire de la Ville de Montréal.

38. L'exploitant doit laisser un corridor piétonnier libre d'accès et de circulation de 1,5 m en tout temps sur un trottoir.

39. L'exploitant doit maintenir en vigueur pour toute la période d'occupation l'assurance responsabilité civile exigée pour l'obtention du permis et effectuer annuellement le paiement du droit d'occuper le domaine public applicable aux périodes de renouvellement du permis.

40. L'exploitant est responsable de tout dommage aux biens ou aux personnes résultant de l'occupation du domaine public, prend fait et cause pour la Ville et la tient indemne dans toute réclamation pour de tels dommages.

SECTION V

VÉHICULE-CUISINE

SOUS-SECTION 1

CONDITIONS GÉNÉRALES

41. Le véhicule-cuisine en période d'occupation doit être celui qui a fait l'objet d'une approbation par l'autorité compétente au moment de la sélection.

En cas de force majeure, l'exploitant peut remplacer le véhicule-cuisine par un autre semblable après en avoir avisé par écrit l'autorité compétente et obtenu son accord par écrit.

42. Le véhicule-cuisine doit :

- 1° être motorisé et pouvoir se propulser de façon autonome. Aux fins du présent règlement, 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 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 mesurée à partir du sol.

43. Une remorque ne peut être jumelée à un véhicule-cuisine.

SOUS-SECTION 2

VENTE D'ALIMENTS

44. Toute vente ou distribution de nourriture doit se faire à l'intérieur du véhicule-cuisine.

45. La vente, la distribution ou l'utilisation des produits suivants est interdite à partir d'un véhicule-cuisine :

- 1° les boissons alcoolisées, sauf lorsqu'il s'agit d'un ingrédient d'un mets ou d'un plat cuisiné;
- 2° les contenants en styromousse pour servir et emballer les aliments;
- 3° les produits usinés et pré-emballés, tels que les boissons gazeuses commerciales, à l'exception des bouteilles d'eau.

Seules les denrées alimentaires et les boissons conformes au menu peuvent être vendues dans le véhicule-cuisine.

46. La vente d'aliments ne peut se faire selon une formule de type « buffet » ou par l'entremise d'une machine distributrice.

47. La préparation et la transformation d'aliments nécessaires à l'approvisionnement d'un véhicule-cuisine doivent se faire à partir de la cuisine de production associée à l'exploitant.

SOUS-SECTION 3

EMPLACEMENT ET STATIONNEMENT

48. Malgré toute disposition à l'effet contraire, le véhicule-cuisine en période d'occupation doit être situé à une distance maximale de 15 cm de la bordure du trottoir, mesurée à partir de la face externe des pneus du véhicule.

De plus, le véhicule-cuisine stationné sur un site autorisé doit 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.

49. Une distance minimale de 3 m doit être laissée entre chaque véhicule-cuisine lorsque plus d'un véhicule-cuisine se trouvent sur le même site.

50. Aucun véhicule-cuisine ne peut être stationné sur les sites en dehors des heures d'occupation autorisées conformément à l'article 33.

SOUS-SECTION 4 **ÉQUIPEMENTS ET ACCESSOIRES**

51. À l'exception des poubelles et des contenants pour le recyclage, aucun mobilier, équipement ou accessoire ne doit être installé à l'extérieur du véhicule-cuisine, tels que les structures autonomes comprenant les abris, auvents, parasols ou celles permettant un éclairage d'appoint.

52. Lorsqu'un véhicule-cuisine comprend un auvent intégré, celui-ci ne peut mesurer plus que la hauteur du véhicule-cuisine et doit offrir un dégagement minimum de 2,4 m mesuré à partir du trottoir, de la chaussée ou du sol.

Aucun auvent ne doit obstruer la signalisation routière.

53. Les équipements installés dans le véhicule-cuisine doivent être alimentés de façon autonome pour l'eau potable, l'électricité et le gaz propane. L'utilisation de combustibles solides est interdite pour la cuisson.

54. Aucun accessoire, équipement ou objet non relié mécaniquement en permanence au véhicule-cuisine n'est autorisé.

55. Un véhicule-cuisine peut comprendre un marchepied lorsque le site présente une chaussée sans bordure de trottoir. Le cas échéant, le marchepied doit être sécuritaire.

56. Aucun équipement, accessoire ou objet utilisé lors de l'occupation d'un véhicule-cuisine ne doit être laissé sur les sites après le départ du véhicule-cuisine et en dehors de la période d'occupation.

57. L'éclairage situé sur le véhicule-cuisine ne doit créer aucune confusion avec la signalisation routière et le faisceau de toute source lumineuse doit s'orienter vers le bas de manière à ne pas causer de nuisance au voisinage.

SOUS-SECTION 5 **ENTRETIEN ET SALUBRITÉ**

58. L'exploitant doit maintenir en bon état son véhicule-cuisine, tant l'intérieur que l'extérieur, de manière à ce que l'aspect du véhicule demeure le même que lors de la délivrance du permis.

59. L'exploitant doit, durant la période d'occupation, maintenir propre en tout temps l'emplacement et le périmètre de celui-ci jusqu'à une distance de 5 m du véhicule-cuisine.

Au terme de la période d'occupation, l'exploitant doit remettre l'emplacement dans l'état où il se trouvait au début de l'occupation.

60. L'exploitant doit mettre à la disposition de la clientèle au moins une poubelle et un contenant pour le recyclage, placés à une distance maximale de 5 m du véhicule-cuisine et à une distance minimale d'un mètre des équipements techniques de celui-ci, tels que la génératrice et les récipients de gaz propane.

Les contenants mentionnés au premier alinéa doivent être composés d'un matériau lisse, lavable et étanche, et d'une capacité suffisante pour répondre aux activités quotidiennes de cuisine de rue.

61. Le véhicule-cuisine doit être équipé de réservoirs de rétention suffisants permettant d'y déverser les eaux usées et les graisses.

Il est interdit de déverser les eaux usées et les graisses provenant du véhicule-cuisine sur le domaine public ou dans le système d'égout municipal.

62. Les matières résiduelles recueillies durant la période d'occupation doivent être disposées à un endroit prévu à cet effet. Ces matières ne peuvent être disposées dans les contenants ou les installations qui se trouvent sur le domaine public ou servant comme mobilier urbain.

SOUS-SECTION 6

SÉCURITÉ

63. Le véhicule-cuisine ne doit pas donner accès aux clients à l'intérieur du véhicule et au toit.

64. Le véhicule-cuisine ne peut être laissé ouvert et sans surveillance durant la période d'occupation.

Malgré le premier alinéa, dans la mesure où le véhicule-cuisine doit rester sans surveillance, le responsable du véhicule doit s'assurer que ce dernier est bien clos et barré à clé.

65. La prise de commande ainsi que la distribution et la vente des aliments doivent se faire sur le côté du véhicule-cuisine orienté vers le trottoir.

66. Le véhicule-cuisine ne peut être surélevé ou abaissé à l'aide d'un objet ou d'un équipement mobile durant la période d'occupation.

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

68. Toute tablette destinée à servir la clientèle doit être rétractable.

69. Aucun échappement ou rejet de fumée, de vapeur ou autre provenant du véhicule-cuisine ne doit émaner du côté du service à la clientèle et du trottoir.

70. Aucun élément ou équipement sans protection adéquate produisant ou dégageant de la chaleur et présentant un danger de brûlure ne doit être situé à la portée du public.

71. 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.

72. Il est interdit de fumer à une distance minimale de 3 mètres des récipients de gaz propane du véhicule-cuisine.

L'exploitant doit installer sur le véhicule-cuisine à la vue du public une affiche interdisant de fumer.

73. Le véhicule-cuisine doit être muni au minimum d'un extincteur portatif coté et classifié 5-A: 20-B:C et d'un extincteur coté de classe K lorsque le véhicule-cuisine utilise des agents de cuisson combustibles.

SOUS-SECTION 7

AFFICHAGE ET PUBLICITÉ

74. Le permis de cuisine de rue et l'attestation de raccordement d'extraction et de protection contre l'incendie de l'équipement de cuisson commerciale, le cas échéant, doivent être affichés dans le véhicule-cuisine et à la vue du public.

75. L'extérieur du véhicule-cuisine doit être muni de l'affichage suivant :

- 1° le menu et les prix lisibles et visibles;
- 2° les inscriptions indiquant les nom et adresse de l'exploitant. Celles-ci doivent être en polices de caractères lisibles, indélébiles et apparents d'au moins 8 cm de hauteur sur chacune des faces latérales du véhicule-cuisine et visibles en tout temps.

En outre, le véhicule-cuisine peut être muni de l'affichage suivant :

- 1° la raison sociale ainsi que le logo du véhicule-cuisine;

- 2° les coordonnées téléphoniques ainsi que le site Internet de la raison sociale du véhicule-cuisine;
- 3° les coordonnées des réseaux sociaux associées à la raison sociale du véhicule-cuisine;
- 4° les inscriptions de type : « commandez ici » et « recevez ici »;
- 5° des inscriptions visant à préciser la provenance des produits utilisés dans la composition du menu et la gestion écoresponsable mise de l'avant par l'exploitant.

Tout affichage ou publicité sur le véhicule-cuisine non autorisé en vertu du présent article est interdit.

76. Les panneaux sandwich et tout autre affichage au sol sont interdits.

SOUS-SECTION 8

BRUIT

77. Malgré toute disposition à l'effet contraire, le niveau de pression acoustique maximal autorisé pour les génératrices des véhicules-cuisines est de 80 dBA mesuré à 1,5 m du véhicule-cuisine.

78. L'usage ou l'utilisation d'appareils sonores pour diffuser des sons à l'extérieur du véhicule-cuisine est interdit.

SOUS-SECTION 9

INSPECTION

79. L'autorité compétente peut, à toute heure raisonnable, effectuer une inspection du véhicule-cuisine et exiger de l'exploitant qu'il lui fournisse tout document pertinent à l'application du présent règlement.

Il est interdit d'empêcher, d'entraver ou de nuire de quelque manière que ce soit à l'inspection visée au 1^{er} alinéa ainsi que de refuser ou de négliger de se conformer à une demande qui est formulée en vertu du présent règlement.

SECTION VI

DISPOSITIONS PÉNALES

80. Commet une infraction quiconque :

- 1° fait une fausse déclaration pour l'obtention d'un permis ou dans un document prescrit par le présent règlement ou fait usage d'un tel document;
- 2° modifie l'information présentée au dossier de candidature;

3° contrevient à une disposition du présent règlement.

81. Quiconque commet une infraction au présent règlement est passible :

1° s'il s'agit d'une personne physique :

- a) pour une première infraction, d'une amende de 350 \$ à 700 \$;
- b) pour une première récidive, d'une amende de 700 \$ à 1 400 \$;
- c) pour toute récidive additionnelle, d'une amende de 1 400 \$ à 2 000 \$;

2° s'il s'agit d'une personne morale :

- a) pour une première infraction, d'une amende de 700 \$ à 1 400 \$;
- b) pour une première récidive, d'une amende de 1 400 \$ à 2 800 \$;
- c) pour toute récidive additionnelle, d'une amende de 2 800 \$ à 4 000 \$.

ANNEXE A
GRILLE D'ÉVALUATION

ANNEXE B
PÉRIODES D'OCCUPATION, LOCALISATION DES SITES ET NOMBRE
D'EMPLACEMENTS PAR SITE

Ce règlement a été promulgué par l'avis public affiché à l'hôtel de ville et publié dans *Le Devoir* le XXXXXXXX

ANNEXE A
GRILLE D'ÉVALUATION

CRITÈRES	PONDÉRATION*
<p>1) Créativité, originalité et qualité de l'offre culinaire :</p> <p>a) menu créatif, surprenant, permettant de faire vivre une expérience distincte pour la clientèle;</p> <p>b) valeur ajoutée et clairement distinctive de l'offre existante (restaurants «brique et mortier»)</p> <p>c) menu proposant au moins un produit signature, et permettant d'identifier facilement l'offre du véhicule-cuisine;</p> <p>d) qualité nutritive de l'offre culinaire;</p> <p>e) présentation originale, ludique et pratique des plats;</p> <p>f) menu proposant, lorsque pertinent avec les produits offerts, une offre originale de boissons;</p> <p>g) transformation et/ou assemblage des produits à bord du véhicule-cuisine</p> <p>h) efficacité présumée pour le montage d'un plat en véhicule-cuisine.</p> <p>i) praticabilité (manipulation du produit par le client)</p> <p>j) rapport qualité / prix de l'offre culinaire et menu qui inclut des produits à prix accessible</p>	45 %
<p>2) Provenance des produits :</p> <p>a) approvisionnement en produits locaux;</p> <p>b) provenance des produits facile à obtenir;</p>	15 %
<p>3) Expérience professionnelle et connaissance des enjeux liés à la restauration :</p> <p>a) provenance et formation de l'équipe du restaurateur;</p> <p>b) expérience en restauration;</p> <p>c) expertise en cuisine, en service.</p>	10 %

<p>4) Gestion écoresponsable :</p> <p>a) gestion des matières résiduelles et recyclables;</p> <p>b) choix de contenants et de couverts écoresponsables.</p>	<p>5 %</p>
<p>5) Apparence générale du véhicule-cuisine :</p> <p>a) aspect extérieur soigné et souci du détail dans l'intégration des accessoires visibles de l'extérieur;</p> <p>b) affichage et habillage graphique professionnel et distinctif permettant d'identifier facilement le restaurateur.</p>	<p>20 %</p>
<p>6) Qualité d'ensemble du dossier de candidature :</p> <p>a) qualité de la présentation;</p> <p>b) qualité du contenu (clarté et adéquation aux exigences);</p>	<p>5 %</p>

La note de passage globale est établie à 70 % dont le quart de la note doit provenir du critère numéro 1 « Créativité, originalité et qualité de l'offre culinaire ».

*Pour chaque critère un nombre de points sur 100 doit être attribué, le pourcentage indiqué dans le tableau représente le poids relatif de chacun des critères afin d'établir la note globale.

ANNEXE B
PÉRIODES D'OCCUPATION, LOCALISATION DES SITES
ET NOMBRE D'EMPLACEMENTS PAR SITE