



**CAHIER DES CHARGES « GINGUETTE EPHEMERE AU SALITAR »
MISE A DISPOSITION DU DOMAINE PUBLIC
POUR UNE ACTIVITE COMMERCIALE**

**DOCUMENT UNIQUE VALANT
CAHIER DES CHARGES -CONVENTION**

A remettre avant le 31 mai 2024 à 12h (midi) à l'attention de M. le Maire et/ou du service Démocratie Participative – délai de rigueur

Annexe 1 : Formulaire de demande d'emplacement food-truck

Annexe 2 : calendrier de présence à compléter et à joindre à la candidature

Annexe 3 : vente ambulante de produits alimentaires : RAPPEL DES OBLIGATIONS

Nom de la société :

.....

.....

Remis le :

Préambule :

Sur le territoire de la commune d'Elne, le Parc urbain de l'Espace Salitar (site de l'ancien collège) est installé à l'entrée sud de la ville dans un environnement privilégié.

De nombreuses activités et animations sont déjà présentes et le site ne cherche qu'à se développer.

La volonté municipale est de faire renaître ce site et pour ce faire une démarche participative existe depuis 2021 regroupant des habitants, des usagers, des associations, des services et des élus municipaux. Les grands principes de reconquête du site ont été actés par délibération du conseil municipal en date du 17 mai 2023.

Le site offre un cadre très agréable au cœur des équipements sportifs et des espaces agrinaturels.

A l'heure actuelle, il n'existe aucune offre de restauration sur place. Une première expérience réussie en juillet/août 2023 avec les « Lundis du Salitar » a conforté le groupe de travail dans la volonté de faire vivre le site et multiplier sa fréquentation.

Pour l'année 2024 les « Lundis du Salitar » sont conservés et 2 jours supplémentaires (vendredi et samedi) sur la période estivale (juillet/août) pourraient venir compléter l'offre.

C'est dans ce contexte que la Commune d'Elne propriétaire et gestionnaire des espaces communs souhaite donc développer cette offre au profit des utilisateurs de ce parc urbain du Salitar.

En application de l'article L.2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques, la consultation basée sur le présent cahier des charges et les différents éléments auxquels il est fait référence, a pour objet de mettre en œuvre une sélection préalable afin de recueillir des candidatures dans le cadre de l'attribution d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public permettant l'exploitation économique d'un Food truck.

La procédure de sélection préalable à l'issue de laquelle sera choisi l'attributaire de l'autorisation d'occupation du domaine public est une procédure ad hoc qui ne correspond pas aux procédures applicables aux marchés publics et aux délégations de service public.

OBJET DU PRÉSENT CAHIER DES CHARGES :

Le présent cahier des charges a pour objet la définition des conditions d'accueil de commerces ambulants de bouche et food trucks au parc urbain de l'Espace Salitar en vue d'une activité de snack, à destination première des usagers du site, moyennant le versement d'une redevance par l'attributaire.

L'autorisation sera attribuée pour la période considérée (juillet et août 2024) aux dates et heures validées à l'annexe n°2 du présent cahier des charges.

I. RAPPEL

Définition du Food-Truck : concept de restauration nomade qui propose un service de restauration de qualité à emporter à bord d'un camion dit « truck ». Le véhicule est le plus souvent équipé d'installations pour la préparation et la cuisson et propose à la vente à emporter des plats cuisinés, des aliments et des boissons. Le food truck est soumis aux mêmes règles sanitaires que tous les restaurateurs et nécessite diverses autorisations.

II. ORIENTATIONS ET OBJECTIFS

La commune d'Elne a aménagé le site et dans le cadre de sa reconquête elle souhaite installer un emplacement temporaire à destination de « food trucks » proposant de la restauration à emporter au cœur du parc du Salitar (cours de l'ancien collège). Le présent dossier permettra de recueillir les éléments nécessaires au choix du ou des candidats sur cet emplacement défini.

Une attention particulière sera donc portée aux offres comprenant :

- Produits issus de l'agriculture biologique
- Mode de production et de distribution innovant
- étique Slow food
- Circuit court
- Structure de l'Economie Sociale et Solidaire et/ou d'insertion

Les candidats ont la possibilité de proposer leur offre sur un ou deux jours maximum/par semaine : les lundis, vendredis ou samedis de juillet et août 2024 avec une ouverture au public souhaitée de 18h à 22h30.

Ils s'engagent à respecter les jours choisis sur la durée de la période (juillet/août 2024) de manière expresse aux dates identifiées sur l'annexe 2 du présent cahier des charges (calendrier de présence).

La prestation devra offrir :

- une offre alimentaire de bonne qualité gustative
- soin et originalité accordés aux installations (« Food truck », triporteurs...) et/ou animations associées.

La prestation proposée devra offrir à la clientèle une qualité et un confort de consommation :

- Respect de la réglementation (hygiène, occupation du domaine public...) liée aux activités de vente et transformation de denrées alimentaires ;
- Qualité de prestation et de service à la clientèle ;
- Politique de prix cohérente... ;

En option, la prestation proposée pourra également être accompagnée d'une offre d'animation incluse qui sera valorisée comme un bonus lors de l'analyse des candidatures.

III. CONDITIONS D'ADMISSIBILITE

1. Composition administrative et dépôt du dossier de candidature

Chaque demande doit se faire au moyen d'un dossier complet déposé dans les délais énoncés dans la lettre de consultation auprès de l'autorité administrative compétente, en l'occurrence, M. le Maire.

2. Présentation du projet

Cette partie du dossier est un texte de présentation (300 mots) expliquant le concept proposé par le commerçant, et comment le projet répond aux critères de sélection. Pour les commerces alimentaires, ce texte détaille les produits et menus proposés en y intégrant les prix.

3. Présentation de l'infrastructure de vente

Seuls les candidats disposant d'une infrastructure de vente dédiée, autonome en approvisionnement d'eau et mobile seront admissibles.

Aucun équipement, stand, ou infrastructure de vente ne pourra être mise à disposition des commerçants par la Ville d'Elne. Aucun branchement d'eau potable ne sera mis à disposition par la ville.

Parmi les principaux équipements admissibles :

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

Le dossier devra obligatoirement comporter des photos et/ou des plans de l'outil de vente permettant d'apprécier ses dimensions et ses qualités esthétiques.

Les infrastructures de vente devront obligatoirement permettre de protéger les denrées alimentaires des souillures, lors du transport jusqu'à l'emplacement attribué.

L'installation devra permettre de garantir que la chaîne du froid et/ou du chaud sera strictement respectée.

Un système de traçabilité des matières premières devra être utilisé pour prouver l'origine des produits vendus et utilisés pour la fabrication de l'offre proposée.

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

En cas de plaintes ou de recours, des clients ou des autorités sanitaires, la responsabilité des commerçants sera totalement engagée et leur autorisation d'occupation du domaine public immédiatement révoquée.

4. Prescriptions techniques particulières

L'implantation du stand de vente à emporter se fera hors de la circulation des véhicules et ne devra pas apporter de gêne à l'activité d'autres personnes.

Aucune publicité ni pré-enseigne ne pourra être implantée sur le domaine public, à l'exception de l'enseigne signalant l'activité qui sera positionnée sur le stand provisoire.

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

SEUL LE MATERIEL PROFESSIONNEL DESTINE A LA VENTE AMBULANTE DE DENREES ALIMENTAIRES POURRA ETRE ADMIS DANS L'ENCEINTE DU PARC.

IV - Régime d'occupation du domaine public

L'emplacement mis à disposition appartient au domaine public de la Commune d'Elne. Par conséquent, l'autorisation sera délivrée sous le régime des occupations temporaires du domaine public et sera donc à ce titre précaire et révocable.

Le bénéficiaire d'un emplacement ne pourra en aucun cas se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d'une autre réglementation susceptible de lui conférer un droit au maintien dans les lieux ou à quelque autre droit.

L'autorisation sera délivrée, nominativement et aux dates retenues, au(x) candidat(s) sélectionné(s) dans le cadre de cette consultation (annexe1 calendrier de présence guinguette). Un arrêté autorisant l'occupation du domaine public sera établi. L'autorisation d'occupation temporaire du domaine public est délivrée à titre personnel. Elle n'est pas transmissible à des tiers, notamment en cas de changement de gérant ou de cession de l'entreprise. La Commune d'Elne se réserve le droit de contrôler le respect de la destination du domaine public faisant l'objet de l'autorisation.

Le prestataire est tenu de respecter l'ensemble des dispositions du présent cahier des charges. L'exploitation de l'emplacement doit être exercée de manière régulière par le titulaire de l'autorisation lui-même, sauf cas de force majeure. Il peut se faire assister par son conjoint, ses ascendants ou descendants, son personnel légalement déclaré.

La Commune pourra résilier l'autorisation d'occupation de l'espace public prévu dans le présent document en cas de :

- non-paiement de la redevance d'occupation du domaine public,
- non occupation de l'emplacement et du (ou des) créneau(x) attribué(s) sans information et accord de la Collectivité 8 jours avant,
- nuisances importantes et répétitives (sonores ou olfactives) ayant fait l'objet de plaintes sans mesure corrective,
- non-respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- non-respect du projet food-truck présenté lors de la candidature.

V - Modalités et conditions d'exécution

- a) L'occupation de l'emplacement food truck sera autorisée uniquement pendant la période du 1^{er} juillet 2024 au 31 août 2024, renouvelable par voie expresse.
- b) Horaires : les exploitants des food trucks s'engagent à assurer l'ouverture de leur établissement durant les jours autorisés et aux horaires convenus avec la Commune.
- c) La commune souhaite une ouverture au public tous les lundis, vendredis et samedis de juillet et août de 18h à 22h30 (maximum).
- d) Véhicule et mobilier Le candidat devra proposer un véhicule pour la tenue de son activité. Il devra être une structure légère sans fondation, de type camion de restauration ou remorque. Il devra fournir les dimensions de son food truck. Le déploiement d'une terrasse et ou de mobilier nomade (tables, chaises...) sera autorisé **(superficie ou emprise à préciser dans l'offre)**.
- e) Activités autorisées

La prestation proposée devra offrir à la clientèle une qualité et un confort de consommation :

1. Dans le respect de la réglementation (hygiène, occupation du domaine public...) liée aux activités de vente et transformation de denrées alimentaires ;
2. Qualité de prestation et de service à la clientèle ;
3. Politique de prix cohérent (Il devra maintenir en permanence clairement affichés les tarifs à l'attention des usagers).
4. Une attention particulière sera portée à la possibilité pour le prestataire de créer une ambiance/animation thématique dans le respect du voisinage en évitant toutes nuisances sonores.

Si cette option est envisagée par le candidat il devra préciser celle-ci dans le cadre de réponse fourni. En effet, la commune s'engage à communiquer sur le ou lesdits événements qui seront programmés, seules les soirées du vendredi et samedi sont concernées.

5. Le respect de l'environnement (gérer ses déchets de manière à réduire au maximum les produits non recyclés, mis en place du tri sélectif, interdiction des produits en plastique à usage unique (gobelets, pailles, bâtonnets, notamment).

Il est précisé que le food truck est implanté dans une zone protégée au titre des établissements d'activité sportive (stades, terrains de sports.). Aucun débit de boissons temporaire ne pourra être ouvert par son exploitant sur les espaces mis à disposition. Aucun débit de boissons à consommer sur place permettant la vente de boissons alcooliques, en dehors des repas, que ce soit à titre permanent ou temporaire ne pourra être exploité sur site, sous couvert de licences III ou IV.

f) Emplacement et Etat des lieux

L'occupant prendra l'emplacement mis à disposition dans l'état où il se trouve, sans aucun recours possible contre la Commune d'Elné et sans que celle-ci puisse être astreinte, pendant toute la durée de l'autorisation, à exécuter des réparations ou travaux. Il s'engagera à maintenir et à rendre l'emplacement mis à disposition dans le plus parfait état d'entretien et de propreté et devra prendre toutes les mesures nécessaires pour gérer ses propres déchets ainsi que ceux éventuellement générés par ses clients dans un périmètre proche de son food truck.

Comme pour toutes les activités de restauration dites classiques, le food truck est soumis aux normes d'hygiène alimentaire en vigueur, en outre, dans le cas où la cuisson au gaz serait utilisée, le pétitionnaire devra en permanence vérifier la date de péremption du tuyau d'alimentation. Il devra disposer d'un extincteur adapté au risque.

Le dépôt des déchets provenant de son activité (ex. serviettes, consommables et autres emballages) est interdit dans les corbeilles de propreté. Les poubelles devront être déposées dans des containers ou bacs de tri sélectif prévus à cet effet. Le cas échéant, les huiles de friture et les graisses doivent être séparées des eaux usées et doivent être emmenées en déchetterie. Elles ne devront en aucun cas être rejetées dans les caniveaux ou dans les regards d'eaux pluviales de la commune.

L'occupant devra à chaque installation et départ s'assurer de la propreté du lieu et veiller au ramassage de tout déchet provenant de son activité.



L'exploitant pourra raccorder son food truck au point d'alimentation électrique fourni par la Ville (attention : si cela s'avère nécessaire, ce dernier devra installer des passe-câbles).

Trois points sont disponibles sur site, un plan d'installation : branchement, emplacement exact du food truck et les dimensions d'emprise du mobilier le cas échéant, sera à fournir à la commune au moment de la signature de l'engagement.

L'occupant se verra remettre une clé du portail principal pour la sortie du site à 22h30. Après fermeture du portail, la clé est à déposer dans la boîte à clés prévue à cet effet à chaque départ.

VI - Obligations financières

a) Redevance

En contrepartie de l'autorisation d'occuper le domaine public, l'exploitant s'engage à verser une redevance à la commune en fonction des mètres carrés ou mètres linéaires exploités, et/ou d'étalages de mobiliers proposés le cas échéant (tables, chaises, etc) occupés par le véhicule, et incluant le mobilier extérieur validé (tables, chaises, mange-debout, chevalet ...).

Le montant de la redevance est fixé par délibération du conseil municipal conformément aux tarifs fixés par décision du Maire sous forme d'un forfait établi à l'euro symbolique.

La redevance est payable d'avance, mensuellement, au regard du nombre de jours d'occupation de l'emplacement. Aucun remboursement ne sera effectué. L'exploitant n'aura droit à aucune indemnité de la part de la Commune pour toute entrave climatique, accidentelle ou fortuite à son activité.

La facturation de l'occupation du Domaine Public sera réalisée au vu du planning d'occupation des emplacements établi par la commune. Celui-ci sera contre signée par l'exploitant, l'engageant ainsi à payer la totalité de la redevance due au vu de ce planning, y compris en cas d'absence.

Un dégrèvement, en cas d'absence ne pourra être accordé qu'en cas de force majeure et sur présentation d'un justificatif.

b) Tarifs

Le forfait de 1 €/jour appliqué pour l'occupation temporaire du site comprends :

- Forfait électricité branchement
- Stationnement (surface du véhicule jusqu'à 6 mètres linéaires)
- Terrasse (avec une moyenne d'occupation Art. V- d) qui sera communiquée à l'issue de l'Appel à Intérêt)

Il sera en outre demandé à chaque occupant, à la fin de la période de communiquer à la commune le chiffre d'affaires (CA certifié) réalisé sur la période afin de permettre à la collectivité d'adapter le forfait en fonction pour les années suivantes.

c) Assurances

L'occupant doit justifier d'une assurance qui couvre l'exercice de ses activités sur le domaine public et à la garantie des espaces qui lui seront mis à disposition par la Commune d'Elne pour les dommages corporels et matériels causés à quiconque par lui-même, par ses installations ou ses marchandises.

L'occupant est tenu de contracter les assurances réglementaires concernant son activité de restauration, ses biens matériels, la responsabilité civile et professionnelle. Il devra en apporter la preuve à la commune en lui fournissant une copie de sa police d'assurance. La période de couverture des assurances doit tenir compte du temps nécessaire à l'exploitant pour l'installation et le rangement de son activité.

La Commune ne saurait être tenue responsable des dégradations et vols commis par le public sur le local de l'exploitant. Le bénéficiaire de l'emplacement installe son véhicule à ses risques et périls. En cas d'accident ou dommage de toute nature qui pourrait survenir du fait du permissionnaire, de son personnel ou de ses biens, pour quelque cause que ce soit, aucune responsabilité ne pourra être retenue, ni de recours engagé contre la Commune. Seul le permissionnaire assumera les charges et les conséquences d'un sinistre pour lequel il serait mis en cause.

VII. CRITERES D'EVALUATION

La commune d'Elne souhaite accueillir des établissements mobiles (« food trucks ») capables de témoigner de l'intérêt des nouvelles attitudes face à l'alimentation : circuits courts, alimentation biologique, nouveaux comportements alimentaires, slow food,

Dans cette optique, l'appréciation de l'offre culinaire proposée se fera selon les critères suivants :

- Qualité et originalité de l'offre culinaire - 10 points
 - o Offre et gamme de prix accessible et adaptée.

- o Transformation et/ou assemblage des produits à bord de l'infrastructure de vente par l'exploitant et/ou son équipe.
- Traçabilité des produits
- Respect de la notice de recommandation concernant la conservation des aliments et fournie en annexe de ce cahier des charges.

Aspect environnemental - 2 points

- o Gestions des déchets par le commerçant.
- o Réduire au maximum les produits non recyclés.

Aspect général des infrastructures de vente : 3 points

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

Qualité du dossier de candidature : 5 points

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

Bonus animation pour les seuls vendredis et samedis de la période 2 pts.

Une visite libre du site est recommandée (ouverture au public tous les jours de 9h à 20h).

VIII- DOSSIER DE CANDIDATURE ET DOCUMENT A SOUMETTRE

- Le (s) candidat (s) doit remettre les annexes jointes au présent cahier des charges :

Annexes 1, 2 et 3 complétées et signées

- Une photocopie de la pièce d'identité du pétitionnaire ;
- Une photocopie de la carte de commerçant permettant l'exercice d'activités non-sédentaire,
- Un extrait d'inscription au registre du commerce et/ou des métiers (Kbis de moins de 3 mois),
- Une assurance en responsabilité civile se rapportant à l'exercice d'activités non-sédentaires,
- Expérience professionnelle en restauration du pétitionnaire ;
- Photos et/ou plans de l'infrastructure de vente permettant d'apprécier ses dimensions et ses qualités esthétiques ;
- Un texte d'au maximum 300 mots expliquant le concept proposé par le commerçant. Le texte devra comporter le détail des produits et menus proposés, en y intégrant les prix, et en indiquant les fournisseurs choisis par le pétitionnaire, actions de communications, d'animations envisagées, actions mises en œuvre dans une démarche de développement durable etc.....

IX. PROCESSUS D'ÉVALUATION DES DOSSIERS DE CANDIDATURE

La commission de sélection validera la conformité des dossiers de candidature reçus. Les dossiers incomplets ou ne satisfaisant pas aux conditions d'admissibilité seront rejetés et ne seront pas évalués par la commission.

Les dossiers retenus seront ensuite examinés par la commission qui se réunira pour rendre ses décisions.

Un entretien sera éventuellement organisé avec les soumissionnaires pour éclaircir certains aspects du dossier déposé. L'administration contactera ensuite les candidats retenus pour informer des résultats. Les candidats sélectionnés seront informés de la démarche à suivre pour obtenir leur permis d'occupation.

Annexe 1 : formulaire de demande à compléter

Annexe 2 : calendrier de présence à compléter

Annexe 3 : notice portant sur les obligations en matière d'hygiène et de sécurité pour les commerces alimentaires

X. FINALISATION PROCEDURE/ ENGAGEMENT CANDIDAT

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

La date limite de remise des propositions à l'attention de Monsieur le Maire, est fixée au 31/05/2024 à 12h00 (midi), délai de rigueur.

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

Fait à, le.....

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

ANNEXE 1 : FORMULAIRE DE DEMANDE D'EMPLACEMENT FOOD TRUCK :

Nom : Prénom :

Adresse personnelle :

.....
.....
.....

Date et lieu de naissance :

Agissant en qualité de :

Société et forme juridique :

Numéro de SIRET : Code APE

Adresse de la société :

.....
.....

Date et N° d'immatriculation :

Téléphone :

Email : Site Internet :

Informations food truck - candidature

Type de véhicule :

Dimensions du véhicule :mètres de long surmètres de large (hors tout) – longueur maximale 10 mètres (joindre photos et/ou plans de l'infrastructure de vente permettant d'apprécier ses dimensions et ses qualités esthétiques).

Présence de mobiliers extérieurs : oui non

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

.....
.....
.....

Type de nourriture proposée à la vente :

.....
.....
.....
.....
.....

Détail :

.....
.....

.....
.....

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

Utilisation de conditionnements respectueux de l'environnement : oui non

Gestion des déchets :

.....
.....

Autre :

.....
.....
.....
.....
..

Le cas échéant animation proposée :

.....
.....
.....

Jours de présence souhaités (2 jours au maximum) LUNDI – VENDREDI – SAMEDI

Compléter l'annexe 2 joint

Déclare(ons) me(nous) porter candidat(s) de façon ferme et définitive, en vue d'obtenir l'autorisation d'occuper temporairement un emplacement situé rue du Salitar au parc urbain de l'Espace Salitar afin d'y exploiter un Food-truck, moyennant le paiement d'une redevance fixe d'un montant d'un euro, 1€ par jour d'exploitation.

Je déclare (nous déclarons) : - accepter pleinement les termes du cahier des charges, établi par la commune d'Elné pour l'attribution d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public. - M'obliger (Nous obliger) à exécuter l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public.

Fait à :

Le

Signature

Annexe 2 : calendrier de présence à compléter et à joindre à la candidature.

ANNEXE 2 AU CAHIER DES CHARGES "GUINGUETTE" ÉPHÉMERE AU SALITAR					
Juillet			Août		
1	L		1	J	
2	M		2	V	
3	M		3	S	
4	J		4	D	
5	V		5	L	
6	S		6	M	
7	D		7	M	
8	L		8	J	
9	M		9	V	
10	M		10	S	
11	J		11	D	
12	V		12	L	
13	S		13	M	
14	D	Fête nationale	14	M	
15	L		15	J	
16	M		16	V	
17	M		17	S	
18	J		18	D	
19	V		19	L	
20	S		20	M	
21	D		21	M	
22	L		22	J	
23	M		23	V	
24	M		24	S	
25	J		25	D	
26	V		26	L	
27	S		27	M	
28	D		28	M	
29	L		29	J	
30	M		30	V	
31	M		31	S	

	jours d'occupation ouverts
--	----------------------------

Fait à.....
Le.....

Signature (Nom et prénom) :

Annexe 3 : VENTE AMBULANTE DE PRODUITS ALIMENTAIRES : RAPPEL DES OBLIGATIONS

◆ Démarches administratives préalables

Immatriculation au registre du commerce et des sociétés ou au répertoire des métiers et de l'artisanat ;

Déclaration de l'activité ;

Carte de commerçant ou artisan ambulant dans le cas où l'activité est exercée hors de la commune de résidence du commerçant ;

Obtention de la «petite licence à emporter» pour la vente de boissons sans alcools. ◆ Conformité des équipements

Infrastructure de vente protégeant les denrées des souillures lors de leur transport et lors de leur exposition à la vente (protection vis-à-vis des intempéries et des clients) ;

Utilisation de matériaux résistants et imputrescibles, lisses et pouvant être nettoyés et désinfectés efficacement pour contenir, transformer, cuire et vendre les produits ;

Infrastructure de vente disposant d'un système hygiénique de lavage des mains (eau, savon, essuies main à usage unique) et pour le nettoyage du petit matériel.

◆ Qualité des denrées alimentaires

Utilisation d'un système de traçabilité prouvant l'origine des matières premières utilisées ;

Respect strict des dates limites de consommation (DLC) : conservation des étiquettes des produits entamés, des bons de livraison, des factures...

◆ Conservation des aliments

63°C minimum pour tous les plats chauds ;

8°C maximum pour les autres denrées périssables, notamment beurre, fromages affinés ;

4°C maximum pour les produits à base de viande, lait cru ainsi que tout produit dont l'étiquetage précise une conservation entre 0 et 4°C ;

3°C maximum pour les plats cuisinés à l'avance ;

- 18° C maximum pour les produits surgelés, notamment les glaces, crèmes glacées et les sorbets.

+ 4 °C maximum pour tout aliment d'origine végétale très périssable et dont l'absence de maîtrise de la température pendant une courte période peut présenter un risque microbien pour le consommateur, tel que les denrées végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante ; préparations froides non stables, les salades composées, végétaux crus prédécoupés et leurs préparations, jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5 ; produits décongelés ; produits non stables en distributeur automatique...

Les températures des denrées doivent être vérifiées régulièrement: les ruptures de la chaîne du froid ou du chaud génèrent un risque pour le consommateur.

Dans tous les cas, le commerçant devra se reporter au Guide de bonnes pratiques d'hygiène correspondant à son activité.