

PROCÉDURE INTERNE DE PARTICIPATION AU RACCORDEMENT POUR CAMION-RESTAURANT

1. Objectifs

La Ville de Québec, par l'entremise du Service de la gestion des immeubles, offre à ses promoteurs une aide en services afin de fournir l'alimentation, en eau et en électricité, nécessaire aux camions-restaurants invités dans le cadre d'un grand événement. Cette aide est toutefois conditionnelle au montant alloué en services pour chaque événement et à la capacité de la Ville à fournir ces services.

Chaque événement est analysé et doit répondre à certains critères d'admissibilité :

- L'événement doit être reconnu et soutenu par le Bureau des grands événements (BGÉ).
- Les collectes de fonds et campagnes de financement uniques ne sont pas admissibles.
- Les événements de type « privé » ne sont pas admissibles.
- L'installation du camion-restaurant doit être sur un site de la Ville ou sur une rue fermée temporairement à la circulation et aménagée en site événementiel pour l'occasion.
- Le site d'Expo-Cité n'est pas inclus dans cette offre de service.

2. Services offerts et obligations du promoteur

Consignes générales

- Les équipements jugés non conformes ou non sécuritaires ne seront pas raccordés en électricité et/ou en eau.
- Le promoteur devra fournir les clôtures de type « MODULOC » pour protéger les équipements de la Ville, à l'exception d'un aménagement semi-permanent de la Ville, comme celui sur les quais d'Espace 400e.
- Le promoteur devra assurer la sécurité des équipements de la Ville, et ce, jusqu'à la récupération complète de ceux-ci sur le site. À cet effet, les équipements de la Ville endommagés, volés ou perdus seront facturés au promoteur.
- Dans tous les cas, les aménagements du promoteur devront réduire au minimum les distances entre leurs équipements et les sources d'électricité ou d'eau.

Raccordement en électricité

- Aucun raccordement électrique ne sera effectué directement au panneau du camion-restaurant. Les camions-restaurants devront prévoir une sortie, avec un cordon d'alimentation d'un minimum de 25 pieds de longueur, permettant le raccordement sans modification possible aux installations de la Ville, selon l'un ou l'autre des 3 types de connexions suivants :

- 50 ampères 125/250 volts - configuration 14-50R
 - 30 ampères 125/250 volts twist lock - configuration L14-30R
 - U-ground conventionnel 20 ampères 115 volts
- Un panneau électrique sera installé à proximité (à moins de 25 pieds) de chaque camion-restaurant. Le responsable du camion-restaurant pourra raccorder son cordon d'alimentation directement au panneau d'alimentation installé par la Ville.

Note : ce type d'installation permettra au responsable de camion-restaurant d'effectuer son branchement et débranchement électrique de façon autonome et sécuritaire.

Raccordement en eau (plomberie)

- Les camions-restaurants devront prévoir une sortie d'eau ¾", avec un boyau flexible pour l'eau potable d'un minimum de 25 pieds de longueur, permettant le raccordement sans modification possible aux installations appartenant à la Ville. Afin d'assurer la qualité de l'eau, aucun boyau d'arrosage de type « jardin » ne pourra être utilisé.
- Une arrivée d'eau munie d'une valve sera installée à proximité (à moins de 25 pieds) de chaque camion-restaurant. Le responsable du camion-restaurant pourra raccorder son boyau, ouvrir et/ou fermer la valve d'alimentation en eau installée par la Ville.
- Prendre note que ce type d'installation permettra au responsable de camion-restaurant d'effectuer son branchement et débranchement en eau de façon autonome.
- La Ville utilisera du tuyau de polyéthylène réticulé (PEX) pour ses installations.
- Aucun raccordement de drainage connecté au réseau de la Ville ne sera effectué et autorisé. Les camions-restaurants doivent être équipés de réservoirs de rétention suffisants permettant d'y déverser les eaux usées et les graisses. Le promoteur de l'événement devra contacter une entreprise privée afin d'effectuer la vidange des réservoirs de rétention des camions-restaurants.
- L'alimentation d'eau chaude n'est pas disponible sur les camions-restaurants. Ceux-ci devront prévoir l'installation d'un petit réservoir pour l'eau chaude.

3. Inspection du Service de protection contre l'incendie (SPCI)

Un préventionniste du SPCI passera faire une inspection des équipements de cuisson et autres équipements des camions-restaurants. Les camions jugés non conformes ou non sécuritaires seront débranchés des services Ville.

4. Cheminement de la demande

La demande doit obligatoirement être adressée au technicien responsable de l'événement au Bureau des grands événements un minimum de 30 jours précédant la tenue de l'événement.

Le promoteur devra remplir le formulaire de demande du BGÉ et présenter un devis technique détaillé de même qu'un plan de la distribution souhaitée, en plus d'un calendrier de livraison, de montage et de démontage. Le promoteur devra notamment :

- fournir le plan complet et à l'échelle de la répartition des camions-restaurants sur le site, en précisant les distances;
- préciser, pour chacun des camions-restaurants, le type de branchement électrique souhaité dans les 3 possibilités énoncées plus haut;
- Indiquer la date et l'heure approximative de l'arrivée et départ du camion-restaurant sur le site.

La demande sera par la suite analysée par le technicien responsable et l'équipe du Service de la gestion des immeubles. Si les distances entre les camions-restaurants et les sources d'alimentation Ville sont trop grandes, le BGÉ se réserve le droit de demander au promoteur de revoir son aménagement.

Une estimation des services demandés sera réalisée puis comparée au montant en services accordé pour l'événement.

Par la suite, le promoteur sera avisé des services retenus pour son événement.

Pour les montages de plus grande envergure, une rencontre (personnel de la Ville et promoteur) sera convoquée en amont du montage par le BGÉ.

Personnel Ville

- Le montage et démontage, par le personnel de la Ville, devra être effectué exclusivement à temps régulier.
- La Ville ne fournit pas le personnel pour raccorder les rallonges électriques aux équipements du promoteur. C'est au promoteur de le faire.
- Le promoteur sera facturé s'il occasionne un délai d'attente du personnel Ville pendant la période de montage ou de démontage.

5. Conformités

- Une distance minimale de 3 mètres doit être laissée entre chaque camion-restaurant sur le site.
- Les contenants en styromousse pour servir et emballer les aliments sont interdits.
- Le camion-restaurant ne doit pas donner accès aux clients à l'intérieur.

- Le camion-restaurant ne peut être laissé ouvert sans surveillance.
- Aucun élément, équipement ou objet coupant ou tranchant ne doit faire saillie du camion-restaurant.
- Aucun échappement ou rejet de fumée, de vapeur ou autre provenant du camion-restaurant ne doit émaner du côté du service à la clientèle.
- 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.
- La génératrice et les récipients de gaz propane doivent être mécaniquement et solidement retenus en permanence au camion-restaurant 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 camion-restaurant.
- Il est interdit de fumer à une distance minimale de 3 mètres des récipients de gaz propane ou d'un camion-restaurant.
- Le camion-restaurant doit être muni d'un détecteur de monoxyde de carbone.
- Le camion-restaurant doit être muni d'une hotte de ventilation fonctionnelle qui doit être utilisée lorsque le procédé de cuisson produit des fumées ou des vapeurs graisseuses. De plus, les hottes de ventilation doivent être inspectées avant chaque événement et nettoyées au besoin.
- Les hottes, les dispositifs d'extraction des graisses, les ventilateurs, les conduits et les autres accessoires doivent être nettoyés fréquemment pour empêcher une contamination excessive des surfaces due à la graisse ou d'autres résidus.
- Le camion-restaurant doit comporter au moins un moyen d'évacuation sécuritaire et celui-ci doit en tout temps être maintenu en bon état et ne pas être obstrué.
- Le camion-restaurant doit être muni d'un extincteur portatif coté et classifié 5-A : 20-B : C et d'un extincteur coté classe K ainsi que d'un système d'extinction fixe conforme à la norme NFPA-96 lorsque le camion-restaurant utilise des agents de cuisson combustibles.
- Un extincteur portatif et tout système d'extinction fixe doivent être en tout temps accessibles et maintenus en bon état de fonctionnement. Ils doivent être inspectés à des intervalles d'au plus douze mois par une compagnie spécialisée dans ce genre d'équipement.
- Le dernier rapport d'inspection doit être disponible pour consultation dans le camion-restaurant.