Table des Annexes:

ANNEXE I : LISTE DES CATEGORIES D'EMPLACEMENTS 2
ANNEXE II : LISTE DES CATEGORIES DE PRODUITS PROPOSES A LA VENTE 3
ANNEXE III : LISTE OUVERTE POUR LES EMPLACEMENTS OCCASIONNELS 6
ANNEXE IV: LISTE OUVERTE POUR DES EMPLACEMENTS TEMPORAIRES 6
ANNEXE V : LISTE OUVERTE DES EMPLACEMENTS ANNUELS 7
ANNEXE VI : GRILLE TARIFAIRE POUR LES NOUVEAUX EMPLACEMENTS 9
ANNEXE VII : REGLES SPECIFIQUES « PARCOURS FOODTRUCK » 11
ANNEXE VIII : REGLES SPECIFIQUES «FRITERIES » 15
ANNEXE IX : REGLES SPECIFIQUES « GLACES/GAUFRES » 19
ANNEXE X : REGLES SPECIFIQUES « KIOSQUES » 22
ANNEXE XI : REGLES SPECIFIQUES « PROMOTION TOURISTIQUE » 26
ANNEXE XII : REGLES SPECIFIQUES « ZONE STADE ROI BAUDOUIN » 28

ANNEXE I : LISTE DES CATEGORIES D'EMPLACEMENTS

CATEGORIE	TYPE DE LISTE	TYPE D'AUTORISATION	DUREE	NUMERO D'ANNEXE
Emplacements occasionnels	Ouverte	Jour le jour	3 jours à 15 jours	Annexe III
Emplacements temporaires	Ouverte	Jour le jour	1 jour à 1 an	Annexe IV
Emplacements annuels hors catégories suivantes	Ouverte	Abonnement	1 an	Annexe V
Parcours Foodtruck	Fermée	Abonnement	1 an	Annexe VII
Friteries	Fermée	Abonnement	1 an	Annexe VIII
Glaces et Gaufres emplacements fixes	Fermée	Abonnement	1 an	Annexe IX
Glaces et Gaufres zone de circulation	Fermée	Jour le jour	1 an	Annexe IX
Kiosques	Fermée	Abonnement	1 an	Annexe X
Promotion touristique	Fermée	Abonnement	1 an	Annexe XII
Evènements Zone Stade Roi Baudouin	Fermée	Abonnement	1 an	Annexe XIII

ANNEXE II : LISTE DES CATEGORIES DE PRODUITS PROPOSES A LA VENTE

Catégorie générale de produit	Produit	Définition
Art et artisanat	Artisanat	Produit fabriqué hors de tout processus industriel, soit entièrement à la main, soit à l'aide d'outils à main ou même de moyens mécaniques, pourvu que la contribution manuelle directe de l'artisan demeure la composante la plus importante du produit fini. La nature spéciale du produit artisanal se fonde sur ses caractères distinctifs, lesquels peuvent être esthétiques, artistiques, créatifs, culturels, décoratifs, traditionnels ou symboliques.
Art et artisanat	Loisirs Créatifs	Produit fabriqué selon des techniques simples et accessibles au grand public, à partir de matériaux de récupération ou disponibles dans le commerce, et reflétant la créativité et l'expression personnelle de l'auteur. Les techniques couramment employées sont basées sur l'assemblage de fils ou tissus, sur la découpe, le pliage et le collage de papier, serviettes, ou cartons, ou encore sur le modelage, par exemple de pâte polymère.
Art et artisanat	Cartes postales artisanales	Produit fabriqué à la main, à l'aide d'outils à mains ou à l'aide de moyens mécaniques pourvu que la contribution manuelle demeure la composante la plus importante du produit fini, ou reproduits industriellement mais selon des motifs de la création de l'artisan.
Equipement de la maison	Articles de décoration	
Equipement de la maison	Fleurs et plantes	
Loisirs	Articles de loisir	
Loisirs	Articles de sport (emblèmes sportifs)	
Loisirs	Journaux/ presse	
Services aux personnes	Activités sportives	
Services aux personnes	Esthétique et coiffure	

Services aux personnes	Cirage de chaussures	
Equipement de la personne	Vêtements	
Services aux personnes	Promotion touristique	Produit qui consiste au transport de personnes sur le territoire de la Ville de Bruxelles, dans le but de visiter des endroits touristiques de la Ville, avec retour au point de chargement initial.
Produits alimentaires	Alimentation bio	Produit issu de l'agriculture biologique, c'est-à-dire la méthode de production agricole qui respecte les prescriptions du règlement (CE) No 834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. Les produits en conversion vers l'agriculture biologique, les produits à ingrédients biologiques et les produits de la chasse et de la pêche, à conditions que ces derniers aient été préparés avec des ingrédients 100% bio, sont également reconnus comme biologiques. Pour toute marchandise offerte à la vente, le titulaire de l'emplacement doit pouvoir fournir la preuve de la certification biologique du produit par un organisme agréé.
Produits alimentaires	Boulangerie/pâtisserie	
Produits alimentaires	Frites artisanales	Frites artisanales telles que définies dans la charte de qualité des friteries bruxelloises (voir annexe VIII)
Produits alimentaires	Frites	Frites « standard » sans exigence artisanale
Produits alimentaires	Fruits et/ou légumes	
Produits alimentaires	Boissons (non alcoolisées) et snacks	
Produits alimentaires	Boissons alcoolisées	Boissons alcoolisées dont la teneur en alcool est supérieure à 15 degrés
Produits alimentaires	Gaufres/ glaces artisanales	Par gaufre de Liège, on entend une gaufre réalisée à partir d'ingrédients naturels : de la farine, des œufs, du lait, de la levure, de la vanille, du beurre et du sucre perlé. Pour que la pâte soit fraîche, elle doit être produite le matin même. Les véritables gaufres de Liège ont 24 trous et ont les coins arrondis. Par gaufre de Bruxelles, on entend une gaufre réalisée avec les mêmes ingrédients que la gaufre de Liège, excepté le sucre.

		Les véritables gaufres de Bruxelles ont 20 trous, elles sont plus longues, plus légères que les gaufres de Liège et sont rectangulaires. Par glace artisanale, on entend une glace réalisée par l'exploitant lui-même avec des matières premières de haute qualité (du lait cru entier), ainsi que des procédés de fabrication artisanaux. Les glaces artisanales ne contiennent ni exhausteur de goût, ni d'arôme artificiel, ni conservateur et ni colorant. Pour les sorbets "plein fruits", ce sont des fruits frais ou purées de fruits qui sont à la base de la préparation.
Produits alimentaires	Gaufres/ glaces	Glaces et gaufres « standards » sans exigence artisanale
Produits alimentaires	Produits de la pêche	
Produits alimentaires	Marrons, cacahuètes	
Produits alimentaires	Confiserie, chocolats et biscuits	
Produits alimentaires	Plats préparés	
Produits alimentaires	Produits du terroir	Produit mettant en valeur des potentiels naturels et culturels locaux. Sa fabrication, sa forme ou son usage résulte de la transmission d'un savoir-faire traditionnel et de l'existence d'une filière locale de production. Le produit du terroir conjugue une ressource unique, des procédés de fabrication singuliers et est associé à un territoire délimité et nommé.
Les produits non mentionnés dans la liste ci-dessus sont par défaut interdits sur les emplacements pour vente ambulante sur le territoire de la Ville. En particulier, sont interdits les produits à caractère religieux ou pornographique.		

ANNEXE III : LISTE OUVERTE POUR LES EMPLACEMENTS OCCASIONNELS

§1. Définition : voir Article 1 §10 du Règlement

Les emplacements occasionnels existants sont listés ci-dessous mais cette liste n'est pas exhaustive (liste ouverte). Il est donc possible de créer de nouveaux emplacements, dont le prix est fixé par l'annexe VI.

Cette annexe s'applique également aux emplacements autorisés dans le périmètre d'évènements autorisés par la Ville.

§2. Liste et tarifs des Emplacements fixes deja existants :

1. Vente de muguets pour 3 jours :

	DIMENSIONS	PÉRIODE	PRIX
Rue Tabora	3m x 2m	29/04-01/05	150€
Rue Neuve (angle de la Rue Fossé aux Loups)	3m x 2m	29/04-01/05	150€
Rue Neuve (hauteur Rue St Michel)	3m x 2m	29/04-01/05	150€
Rue Léopold Ier, angle Bd. Emile Bockstael	3m x 2m	29/04-01/05	150€
Rue de Vieux Marché aux Grains n°2	3m x 2m	29/04-01/05	150€

ANNEXE IV : LISTE OUVERTE POUR LES EMPLACEMENTS TEMPORAIRES

§1. Définition : voir Article 1 §9 du Règlement

Les emplacements temporaires existants sont listés ci-dessous mais cette liste n'est pas exhaustive (liste ouverte).

Il est donc possible de créer de nouveaux emplacements, dont le prix est fixé par l'annexe VI.

§2. Liste et tarifs des Emplacements fixes déjà existants :

1. Vente de marrons chauds pour 3 mois

	dimensions	période	prix
Place de Brouckère (angle rue Fossé aux Loups)	2m x 1,5m	15/10-15/01	280€
À l'angle du Bd. Anspach et la Rue Henri Maus, sur le bord du trottoir	2m x 1,5m	15/10-15/01	280€
A l'angle du Bd. Anspach et la Rue de l'Evêque	2m x 1,5m	15/10-15/01	280€

2. Vente des produits de la pêche – kermesse de Bruxelles

	dimensions	période	Prix

Hauteur Boulevard du Midi angle rue Blaes	3m x 2m	Kermesse de Bruxelles	600€
Hauteur Boulevard du Midi 85A	3m x 2m	Kermesse de Bruxelles	600€
Hauteur Boulevard du Midi 86A	4m x 2m	Kermesse de Bruxelles	800€
Hauteur Boulevard du Midi 90	4m x 2m	Kermesse de Bruxelles	800€
Hauteur Boulevard du Midi 96	5m x 2m	Kermesse de Bruxelles	1000€
Hauteur Boulevard du Midi 106	5m x 2m	Kermesse de Bruxelles	1000€

3. Vente de boissons alcoolisées – kermesse de Bruxelles

	dimensions	période	Prix
Hauteur Boulevard du Midi 85 (contre le mur de l'école Charles Buls)	15m x 3m	Kermesse de Bruxelles	3000€

4. Vente de boissons non-alcoolisées – kermesse de Bruxelles

	dimensions	période	Prix
Hauteur Boulevard du Midi 100	3m x 2m	Kermesse de Bruxelles	600€

ANNEXE V : LISTE OUVERTE DES EMPLACEMENTS ANNUELS

§1. DEFINITION : voir Article 1 §8 du Règlement

Les emplacements annuels existants sont listés ci-dessous mais cette liste n'est pas exhaustive (liste ouverte). Il est donc possible de créer de nouveaux emplacements annuels, dont le prix est défini selon la grille reprise à l'annexe VI a.

§2. LISTE ET TARIFS DES EMPLACEMENTS FIXES DEJA EXISTANTS :

1. Vente des produits de la pêche :

Rue du Chêne, angle rue de l'Etuve	3m x 2m	1.000€
Rue des Sablons (uniquement le we)	3m x 2m	850€

2. Vente de fleurs, plantes et couronnes:

Rond-Point Schuman, angle Rue Froissart	4m x 4m	3.000€
Place du Vieux marché aux grains	4m x 4m	3.000€
Grand-Place	3m x 3m	3.000€

Rue Neuve, à hauteur de l'église du Finistère	3m x 2m	2.500€
Place Louise (avenue de la Toison d'Or)	3m x 2m	2.500€
Parking au Sablon, à hauteur Rue Ernest Allard (week-end uniquement)	3m x 2m	1.500€

3. Vente de boissons alcoolisées – sans structure fixe :

Place Sainte-Catherine	7m x 2m	7.200€

4. Vente sur charrette « rétro » de produits des quatre saisons :

Rue Neuve (à hauteur de l'église du Finistère)	3m x 2m	2.500€
Rue Neuve (à hauteur du magasin Hema)	3m x 2m	2.500€
Rond-Point Schuman, angle Rue Froissart	3m x 2m	2.500€
Rue Marché aux herbes	3m x 2m	2.500€

5. Vente de produits alimentaires spécifiés :

Rue Neuve (vente de confiseries)	4m x 2m	5.000€
Rue du Planeur (pâtes)	4m x 2m	2.500€
Avenue de Béjar (pâtes)	4m x 2m	2.500€
Avenue Bouchout, angle avec Bd. du Centenaire (hamburgers et boudins)	4,7m x 2m	8.500€
Place Louis Steens, Bd. du centenaire à l'arrêt de bus touristique (hamburgers et boudins)	4m x 2m	8.500€
Avenue de la Toison d'Or n°28 pour triporteur ou vélo électrique (alimentaire à l'exception des glaces et gaufres)	2m x 2m	5.074€
Place Saint-Géry pour triporteur ou vélo électrique (alimentaire à l'exception des glaces et gaufres)	2,5m x 2,5m	2.682€
Rue Mathieu Desmaré (boulanger)	3m x 3m	2.250€
Rue Blaes, angle Place du Jeu de Balle (hotdogs)	3m x 2m	1000 €
Parking Croisement Rue de Bailli et Avenue Louise (frites)	7m x 3m	9285€

6. Vente d'objets artisanaux

Grand Place (reproductions et cartes artisanales)	2m x 2m	1.250€
Grand Place (reproductions et cartes artisanales)	2m x 2m	1.250€
Grand Place (reproductions et cartes artisanales)	2m x 2m	1.250€
Rue Grétry 75	2m x 2m	1.000€
Rue Grétry 75	2m x 2m	1.000€
Place Agora (artiste-portraitiste)	2m x 2m	1.263€

ANNEXE VI : GRILLE TARIFAIRE POUR LES NOUVEAUX EMPLACEMENTS

§1. Regles de Calcul :

Le prix de la redevance est calculé à partir du tarif de base (défini selon la durée d'occupation) auquel sont appliqués 4 coefficients cumulatifs :

- Un coefficient relatif à la zone où se trouve l'emplacement
- Un coefficient relatif à l'utilisation d'un véhicule ou d'une infrastructure fixe
- Un coefficient relatif à la taille de l'emplacement
- Un coefficient relatif au type de produits vendus

(Ex : emplacement fleurs dans le pentagone sans véhicule pendant 1 mois = 0,5 x 1 x 0,5 x 500€ = 125€).

§2. Grille DES TARIFS ET DES COEFFICIENTS :

1. Tarif de base

Le tarif de base ne peut être calculé au prorata des jours effectifs d'utilisation de l'emplacement. Il s'agit bien de choisir une période pleine prévue dans la grille ci-dessous.

Si le titulaire de l'emplacement souhaite prolonger la durée de son autorisation, il y a lieu d'ajouter une redevance supplémentaire correspondant à la durée souhaitée supplémentaire.

Durée d'occupation	**Tarif de base en euros**
1 jour	100
15 jours	300
1 mois	500
3 mois	1.200
6 mois	1.800
9 mois	2.200
1 an	2.400

2. COEFFICIENTS

Zone	Description de la zone	Coefficient relatif à la zone
A	Zone Nord: Haren, Neder over heembeek, Laeken, Quartier Nord	0,75
B	Zone Centre : Pentagone, Avenue Louise, Quartier Européen, Bois de la Cambre	1
C	Zones fréquentées : Zone Unesco et boulevard piéton - rond-point Schuman - Boulevard du Centenaire et Atomium - Rue Neuve – Place de la Monnaie - Avenue de la Toison d'Or (Bd. de Waterloo) - Place du Sablon – Monts des Arts	2
D	périmètre d'un événement public (p.ex. Zuidfoor, zone du Stade Roi Baudouin, manifestations diverses ...)	3

Infrastructure ou Véhicule	Coefficient relatif à l'utilisation d'une infrastructure ou d'un véhicule
Aucun	0,5
Véhicule à moteur électrique (remorque, charrette, camion, voiture…)	1
Véhicule à moteur thermique (remorque, charrette, camion, voiture…)	1.5
Infrastructure fixe propre	2
Infrastructure fixe appartenant à la Ville de Bruxelles	2,5

Taille de l'emplacement (largeur)	Coefficient relatif à la taille de l'emplacement
<5 mètres	1
6 mètres	1,2
7 mètres	1,4
8 mètres	1,6
9 mètres	1,8
10 mètres	2
et le coefficient augmente ensuite de +0,2 pour chaque mètre en plus	

Type de spécialisation produits	Coefficient relatif au type de spécialisation produits
Non alimentaires	0,5
Alimentaires sauf types ci-dessous	1
Hamburgers	1,25

Sucreries	2
Alcools	3

ANNEXE VII : REGLES SPECIFIQUES « PARCOURS FOODTRUCK »

CHAPITRE 1 : DESCRIPTION :

§1. DEFINITION :

Par « foodtruck » on désigne des emplacements réservés à la vente de repas sains et diversifiés à partir d'un véhicule mobile respectueux des lieux (tels que définis au §3 ci-dessous). Ces emplacements peuvent être attribués dans le cadre d'un parcours (objet de la présente annexe).

Par « parcours foodtruck » on entend un ensemble d'emplacements répartis sur le territoire sur lequel une rotation de foodtrucks est organisée, un foodtruck occupant un même emplacement par jour de semaine.

Les autorisations relèvent d'un permis de stationnement.
Il s'agit d'une catégorie faisant l'objet d'une liste prédéfinie (liste fermée) et d'un emplacement attribué uniquement sur abonnement.

§2. LIEUX ET HORAIRES :

Lieux : les emplacements sur le parcours Foodtruck figurent dans la liste reprise au chapitre 3.

Date et heure :

- 9h à 19h du 1er novembre au 31 mars
- 9h à 22h du 1er avril au 31 octobre

L'abonné ne peut être absent de son emplacement pendant plus de 15 jours sans en avertir préalablement la Cellule responsable de l'organisation des activités ambulantes, par écrit, sous peine des sanctions prévues dans le Règlement.

§3. PRODUITS ET SERVICES PROPOSES A LA VENTE :

Le parcours Foodtruck propose des repas sains et diversifiés vendus à partir d'un véhicule mobile respectueux des lieux

Par cuisine saine, on entend :

- des plats préparés ou assemblés sur place
- réalisés à partir de produits frais en majorité
- incluant des boissons alcoolisées dont la teneur en alcool est inférieure à 15 degrés
- à l'exclusion des hamburgers et frites standards (fabriqués à partir de produits industriels)

Par cuisine diversifiée, on entend :

- une carte proposant différents types de plats
- renouvelée régulièrement

Par véhicule respectueux des lieux on entend :

- un véhicule dont les dimensions sont inférieures à 7 mètres de longueur et 2,5 mètres de largeur
- et dont le poids est inférieur à 3,5 tonnes

Sur la totalité des créneaux disponibles sur un même emplacement, les quotas suivants seront imposés :

- Maximum 2 jours par semaine d'offre foodtruck « burgers »
- Maximum 1 jour par semaine d'offre foodtruck « cuisine du monde d'un même pays et/ou même zone » (ex : italien, roumain, bulgare, thaïlandais, chinois, péruvien,…)

§4. DIMENSIONS DES EMPLACEMENTS, TYPES DE VEHICULES ET CONTRAINTES TECHNIQUES D'EXPLOITATION :

Les emplacements ont une dimension de 7 m sur 2.5 m maximum.
Le poids maximal est de 3,5 tonnes.
Les véhicules peuvent être de type : camion/camionnette, vélo électrique, triporteur, remorque.
Ils doivent être autonomes en terme d'alimentation en eau ou électricité sauf si le tableau dans le chapitre 3 mentionne la présence d'une borne électrique.
L'exploitant doit mettre à la disposition du public des poubelles permettant le tri des déchets. Il peut disposer sur l'espace public au maximum un chevalet et deux mange-debout, à l'exclusion de tout autre mobilier (tonnelle, parasol, table, banc,…etc) et à condition de préserver le passage pour les piétons (art. 40§2 du Règlement).

La publicité est autorisée sur le foodtruck ou le mobilier utilisé, à concurrence de 10% maximum de la superficie.

§5. NOMBRE MAXIMUM D'EMPLACEMENTS :

La demande ne peut concerner qu'un seul véhicule qui pourra se voir attribuer plusieurs emplacements (avec un maximum de 7 emplacements, correspondant à un emplacement par jour de semaine) à des jours différents.
Chaque emplacement sera occupé par un foodtruck différent chaque jour.

§6. REDEVANCE FACTUREE PAR LA VILLE :

Pour l'occupation de chaque emplacement (un jour/semaine), une redevance mensuelle de 140€ sera facturée. La créance doit être payée avant l'occupation de l'emplacement. Un avis de paiement sera envoyé mensuellement avec toutes les informations. Pour les emplacements où une borne électrique est présente, un montant de 20€/mois sera ajouté à la redevance mensuelle.

§7. DUREE :

L'emplacement est attribué uniquement par abonnement, pour une période d'un an, tacitement renouvelable par période d'un an.

CHAPITRE 2 : MODALITÉS DE SÉLECTION DES CANDIDATURES ET D'ATTRIBUTION DES EMPLACEMENTS :

§1. DEPOT DES CANDIDATURES :

Outre les éléments figurants dans le Règlement, les candidats fourniront un dossier qui doit également reprendre :

- le menu qui sera proposé avec une/ des illustrations
- l'origine des produits
- les modalités de préparation des plats proposés
- les références éventuelles du candidat dans le cadre d'une activité similaire

Les candidats qui exploitent déjà un emplacement sur le parcours peuvent adresser un mail à la responsable de l'organisation des activités ambulantes, demandant une place sur un emplacement vacant de la liste, si le véhicule utilisé pour les emplacements existants est le même que celui proposé pour les nouveaux emplacements.

§2. SELECTION DES CANDIDATURES :

Les candidatures complètes et déposées seront analysées une fois par mois par la Cellule responsable de l'organisation des activités ambulantes.

Le Collège sélectionnera les offres qui respectent la définition de « repas sains et diversifiés vendus à partir d'un véhicule mobile respectueux des lieux » figurant au chapitre 1§3, et en tenant compte des quotas imposés au même chapitre 1§3.

§3. ATTRIBUTION DES EMPLACEMENTS :

Parmi les candidatures sélectionnées, les emplacements seront ensuite attribués selon l'ordre chronologique de dépôt des dossiers complets, conformément au présent Règlement et selon les modalités suivantes :

- Tout d'abord, les emplacements vacants demandés par un seul candidat sont attribués à ce candidat unique ;
- Ensuite, les emplacements vacants demandés par plusieurs candidats sont attribués au candidat ayant déposé son dossier complet le premier ;
- Enfin, les candidats, qui ont demandé un emplacement déjà occupé ou n'ayant pu obtenir l'emplacement de leur choix compte tenu de l'ordre de dépôt des dossiers, pourront formuler un nouveau choix parmi les emplacements restant vacants. Les candidats seront interrogés dans ce but en suivant l'ordre chronologique d'arrivée des dossiers complets.

Les candidats sélectionnés ont maximum 15 jours à compter de la date de notification par la Cellule responsable de l'organisation des activités ambulantes pour réagir et confirmer qu'ils occuperont bien

l'emplacement proposé. S'ils ne réagissent pas dans ce délai, leur candidature est considérée comme annulée et s'ils souhaitent à nouveau participer au « parcours foodtruck », ils devront réintroduire un dossier.

CHAPITRE 3 : LISTE DES EMPLACEMENTS « DU PARCOURS FOODTRUCK » :

Emplacements	**Présence de borne électrique**
Porte de Namur	
Square de Meeûs	X
Place de Brouckère	
Boulevard de l'Impératrice	X
Square Frère Orban	X
Simon Bolivar	
Place Jean Rey	
Carrefour de l'Europe	
Metro Trône	X
Boulevard Botanique n°55	
Rue de la Loi 170	

ANNEXE VIII : REGLES SPECIFIQUES «FRITERIES »

CHAPITRE 1 : DESCRIPTION

§1. DEFINITION :

Par friterie on désigne un emplacement annuel destiné à la vente de produits alimentaires frits sur un véhicule ou étal spécialement aménagé pour friterie. La Ville ne fournit pas l'infrastructure.

Il s'agit d'une catégorie faisant l'objet d'une liste prédéfinie (liste fermée).

§2. LIEUX ET HORAIRES :

Lieux : les emplacements figurent dans la liste reprise au chapitre 3.

Date et heure : il y a lieu d'appliquer les mêmes règles que les commerçants fixes.
L'exploitant s'engage à exploiter l'emplacement au minimum 4 jours par semaine.

§3. PRODUITS ET SERVICES PROPOSES A LA VENTE :

Sur les emplacements « friteries », seuls peuvent être proposés à la vente :

- Frites réalisées artisanalement, selon la Charte figurant au chapitre 4
- Fritures de viande ou poisson
- Boissons
- Boissons alcoolisées dont la teneur en alcool est inférieure à 15 degrés

§4. DIMENSION DES EMPLACEMENTS ET CONTRAINTES TECHNIQUES D'EXPLOITATION :

1. **MODELE D'INFRASTRUCTURE :**

La Ville se réserve le droit d'imposer un modèle d'infrastructure.

2. **SECURITE :**

S'il utilise du gaz, l'exploitant est tenu de faire vérifier la qualité de l'installation par un organisme agréé. Il produit en outre un document d'agréation du Service Incendie établissant que les mesures de sécurité sont respectées.

3. **PROPRETE :**

L'exploitant doit prévoir l'enlèvement régulier des graisses de friture et des déchets de l'exploitation de sa friterie. Pour les graisses et ou huiles, il recourt aux services d'un collecteur agréé.
Tout déversement dans un avaloir est illicite.

Toute souillure occasionnée à la voirie et à ses dépendances fait l'objet d'un nettoyage immédiat.

L'installation elle-même doit être maintenue en bon état et propre.

4. CONNEXION AUX RESEAUX :

Le titulaire d'un emplacement avec infrastructure de la Ville s'adressera directement et sans intervention de la Ville aux fournisseurs de gaz, d'électricité et d'eau et il en supportera seul les frais et consommations. Il enverra toutefois une copie de sa demande, pour information, à la Cellule en charge de l'organisation des activités ambulantes. La Ville décline toute responsabilité quant à la fourniture de l'électricité, du gaz et de l'eau potable, l'écoulement des eaux usées et de pluie, etc. et n'en supportera pas les frais.

§5. NOMBRE MAXIMUM D'EMPLACEMENTS :

Le nombre de friteries sur le domaine public attribuées au même exploitant est limité à 1.

§6. REDEVANCE FACTUREE PAR LA VILLE :

Pour un emplacement de friterie, une redevance annuelle est facturée d'un montant variable selon l'emplacement (cfr. Chapitre 3). Ce montant est facturé une fois par an.

§7. DUREE :

L'emplacement est attribué uniquement par abonnement, pour une période d'un an, tacitement renouvelable par période d'un an.

CHAPITRE 2 : MODALITÉS DE SÉLECTION DES CANDIDATURES ET D'ATTRIBUTION DES EMPLACEMENTS :

(basées sur la Charte reprise au chapitre 4)

§1. DEPOT DES CANDIDATURES :

Outre les éléments figurants dans le Règlement, les candidats fourniront un dossier qui contiendra l'ensemble des éléments permettant de vérifier que la définition de « frite artisanale (telle que définie dans la Charte)» est bien remplie, à savoir :

- Menu avec une/des illustrations
- Origine des pommes de terre et autres produits
- Modalités de préparation
- Type de conditionnement
- Engagement à souscrire les services d'un collecteur agréé pour les huiles usées, graisses et autres déchets
- Les références éventuelles du candidat dans le cadre d'une activité similaire
- La Charte de qualité signée

§2. SELECTION DES CANDIDATURES :

Pour chaque candidature ayant rendu un dossier complet, la Ville de Bruxelles vérifiera la conformité des éléments suivants avec la charte reprise au chapitre 4 :

1. Les matières premières utilisées
2. La cuisson des frites (le procédé utilisé)
3. L'assortiment des produits proposés
4. Les standards d'hygiène et de propreté
5. Les références du frituriste

§3. ATTRIBUTION DES EMPLACEMENTS :

La règle générale définie à l'article 13 du Règlement s'applique.

CHAPITRE 3 : LISTE DES EMPLACEMENTS « FRITERIE » ET REDEVANCES ANNUELLES :

Rue de Laeken	7.5m x 2m	10.500
Place de la Chapelle	7.5m x 2m	10.500
Place Arthur van Gehuchten	7.5m x 2m	7.000
Boulevard du Centenaire	7.5m x 2m	8.500
Rue Charles Demeer	7.5m x 2m	4.500
Place Peter Benoît	7.5m x 2m	7.875

CHAPITRE 4 : CHARTE DE QUALITÉ POUR LES FRITERIES :

§1. LES MATIERES PREMIERES :

- Les frites doivent être coupées sur place ou par le fournisseur, à partir de pommes de terres brutes ou épluchées. Elle doivent être conservées moins de 4 jours avant cuisson et dans les conditions préconisées par le fournisseur. Les frites surgelées sont exclues.
- Les pommes de terres doivent être de préférence d'origine belge (en fonction des disponibilités du moment) et « traçables ».
- La variété de pomme de terre utilisée est essentiellement « la Bintje » mais d'autres espèces de pommes de terre farineuses peuvent être proposées (l'Agria, la Première, Désirée, Victoria, Santé, Eersteling rouge,…).
- La forme des frites doit ressembler à une réglette d'un centimètre de diamètre (entre 9 et 13 millimètres)
- Le frituriste doit proposer au moins 10 sauces différentes.

§2. LA CUISSON DES FRITES :

Une double cuisson est obligatoire, la 2^{e} cuisson ne dépassant jamais 175°C.

§3. L'ASSORTIMENT DES PRODUITS :

- Vendre principalement des frites (75 % des produits à la carte doivent être liés à l'activité de la friterie)
- Les produits sont salés à la demande du client (pas salés automatiquement)

- Proposer des frites à emporter ou à consommer sur place
- Conditionner les portions de frites en cornet ou en barquette en carton (pas de plastique)
- Plus aucun sac plastique non réutilisable ne peut être donné au client

§4. Les Standards d'Hygiene et de Proprete :

- Le frituriste doit être inscrit à l'AFSCA.
- Le résultat de l'inspection AFSCA doit être de minimum 3 fourchettes
- Les contrôles effectués par Brulabo doivent donner lieu à un rapport favorable
- La friterie dispose de poubelles avec tri sélectif et d'un contrat d'enlèvement des déchets avec un opérateur spécialisé
- Gestion des graisses/huiles de friterie avec le plus grand soin :
  * filtrage quotidien et régulièrement un renouvellement complet
  * les huiles/graisses de friture utilisées sont stockées dans un espace fermé
  * celles-ci sont enlevées par un collecteur agréé par l'IBGE (l'Institut Bruxellois pour la gestion de l'environnement)

§5. Les References du Frituriste :

Le frituriste doit démontrer un savoir-faire, acquis via
- une expérience significative dans le domaine
- ou une formation qualifiante en tant que frituriste

ANNEXE IX : REGLES SPECIFIQUES « GLACES/GAUFRES »

CHAPITRE 1 : DESCRIPTION

§1. DEFINITION :

Par catégorie « Glaces/Gaufres » on désigne des emplacements destinés à la vente de glaces et gaufres, selon les saisons, à l'aide d'un véhicule soit :

- Sous forme d'un emplacement fixe
- À l'occasion d'un évènement : voir annexe n° III

L'autorisation délivrée relève d'un permis de stationnement.

Pour les emplacements fixes, il s'agit d'une catégorie faisant l'objet d'une liste prédéfinie (liste fermée) et d'un emplacement uniquement sur abonnement. L'exploitant doit mettre à la disposition de ses clients une poubelle.
Pour les zones de circulation, il s'agit d'une liste fermée d'emplacements exploités au jour le jour pendant un an mais qui ne font pas l'objet d'un abonnement.

§2. LIEUX ET HORAIRES :

Lieux : les emplacements fixes et les zones de circulation figurent dans la liste reprise au chapitre 3.

Date et heure :

- 9h à 19h du 1er novembre au 31 mars
- 9h à 22h du 1er avril au 31 octobre

§3. PRODUITS ET SERVICES PROPOSES A LA VENTE :

Sur les emplacements « glaces/gaufres », seules peuvent être proposées à la vente :

- glaces et gaufres
- boissons froides

Le titulaire de l'autorisation peut également proposer des informations touristiques.

La vente d'alcool est interdite.
La ville se réserve le droit d'imposer des glaces et gaufres artisanales (crf. Définition à l'annexe II) sur certains emplacements (cfr. Liste au chapitre 3).

§4. DIMENSIONS DES EMPLACEMENTS, TYPES DE VEHICULES ET CONTRAINTES TECHNIQUES D'EXPLOITATION :

Les véhicules ne peuvent excéder une dimension de 7m sur 2.5 m maximum.
Le poids maximal est de 3,5 tonnes.

Les véhicules peuvent être de type : camion/camionnette, vélo électrique, triporteur, remorque.

L'exploitant n'utilise que l'espace nécessaire et n'obstrue en aucun cas le passage sur la voie publique, que ce soit avec du mobilier urbain ou tout autre dispositif.

La Ville de Bruxelles se réserve le droit d'imposer un modèle ou une couleur pour les véhicules.

§5. NOMBRE MAXIMUM D'EMPLACEMENTS :

Un même titulaire ne pourra recevoir d'autorisation que pour maximum 4 emplacements fixes.
Chaque véhicule ne pourra se voir attribuer qu'un emplacement fixe.
Plusieurs véhicules peuvent être autorisés dans un même emplacement.

§6. REDEVANCE FACTUREE PAR LA VILLE :

Pour un emplacement fixe et d'abonné, une redevance annuelle est facturée d'un montant variable selon l'emplacement (cfr. Chapitre 3). Ce montant est facturé une fois par an.

§7. DUREE :

L'emplacement fixe est attribué uniquement par abonnement, pour une période d'un an, tacitement renouvelable par période d'un an.

CHAPITRE 2 : MODALITÉS DE SÉLECTION DES CANDIDATURES ET D'ATTRIBUTION DES EMPLACEMENTS :

§1. DEPOT DES CANDIDATURES :

Outre les éléments figurants dans le Règlement, les candidats fourniront un dossier qui doit également reprendre :

- le menu qui sera proposé avec une/ des illustrations
- l'origine des produits
- les modalités de fabrication et photos de l'atelier
- les références éventuelles du candidat dans le cadre d'une activité similaire

§2. SELECTION DES CANDIDATURES :

Pour les emplacements réservés aux glaces et gaufres non artisanales, l'art. 11 du Règlement s'applique.
Pour les emplacements réservés aux glaces et gaufres artisanales, la Ville de Bruxelles sélectionnera, parmi les candidatures complètes, les offres qui répondent à la définition figurant à l'annexe II.

§3. ATTRIBUTION DES EMPLACEMENTS :
La règle générale définie à l'article 11 du Règlement s'applique.

CHAPITRE 3 : LISTE DES EMPLACEMENTS « GLACES/GAUFRES ET REDEVANCES ANNUELLES :

1. EMPLACEMENTS FIXES :

Lieux	Dimensions	Prix
Avenue de la Sapinière	4m x2m	4.800€
Allée des Amazones	4m x 2m	4.800€
Avenue de Flore	4m x 2m	4.800€
Avenue des Genêts	4m x 2m	4.800€
Toison d'Or	4m x 2m	12.000€
Place Poelaert	4m x 2m	8.000€
Boulevard du Centenaire, entrée Bruparc	4m x 2m	6.065€
Rond-point Louis Steens	4m x 2m	6.065€

ANNEXE X : REGLES SPECIFIQUES « KIOSQUES »

CHAPITRE 1 : DESCRIPTION

§1. DEFINITION :

Par kiosque on désigne un emplacement situé dans les parcs ou sur la voie publique et disposant d'une infrastructure bâtie par la Ville de Bruxelles.

Il s'agit d'une catégorie faisant l'objet d'une liste prédéfinie (liste fermée).

Cette attribution relève d'une concession domaniale. La Ville et le titulaire de l'emplacement comprenant une infrastructure appartenant à la Ville signent une convention dans laquelle les modalités de l'occupation sont détaillées.

§2. LIEUX ET HORAIRES :

Lieux : les emplacements figurent dans la liste reprise au chapitre 3.

Date et Heure :

- **Sur la voie publique**, toute l'année de 10h à 18h minimum, et au maximum :
    - De 7h à 21h en hiver (du 1e novembre au 31 mars)
    - De 6h à 22h en été (du 1e avril au 31 octobre)

- **Dans les bois et parcs**, ouverture sur une période ininterrompue (du lundi au dimanche) du 01/04 au 31/10, au minimum de 10h à 18h et au maximum selon les horaires d'ouverture du parc. Entre le 1/11 et le 31/3, le kiosque peut être fermé totalement ou certains jours de semaine.
  Les kiosques ne pourront pas être exploités si le parc est entièrement fermé par le service des Espaces Verts, en cas de tempête ou d'évènements particuliers nécessitant l'augmentation du niveau de sécurité dans le quartier.

Toute demande d'extension des heures d'ouverture précitées sera communiquée par la Régie foncière et affaires économiques et devra être validée par le Collège. Le Collège pourra autoriser des horaires d'ouverture élargis en particulier en période de fêtes.

§3. PRODUITS ET SERVICES PROPOSES A LA VENTE :

Les produits et services autorisés seront précisés dans les appels d'offres précédant l'attribution de chaque kiosque.

§4. DIMENSIONS DES EMPLACEMENTS ET CONTRAINTES TECHNIQUES D'EXPLOITATION :

1. Entretien du bâti :

- Lorsqu'un emplacement comprend une infrastructure appartenant à la Ville, cette infrastructure est attribuée dans l'état où elle se trouve au moment de l'attribution. Le titulaire de l'emplacement est présumé connaître l'état de l'infrastructure et de ses équipements pour les avoir vus et contrôlés. Il reconnaît les accepter comme tels sans pouvoir exiger de la Ville des travaux de gros œuvre, de remise en état ou d'entretien quelconques.

- Un état des lieux contradictoire sera effectué avant la signature de la convention. Pour cet état des lieux la Ville fera appel à un expert extérieur.

- Si le concessionnaire souhaite effectuer des travaux de rénovation, il devra requérir toutes les autorisations et permis, en rapport à l'occupation des lieux et l'exercice de ses activités, exigées par la règlementation en vigueur et sera seul responsable du respect et du bon octroi de ceux-ci. En particulier, le concessionnaire qui fait réaliser les travaux a toujours l'obligation de respecter la destination des lieux loués (il s'agit notamment du respect de l'affectation urbanistique du bien loué et du respect des permis relatifs au bien loué). A défaut, il engagerait sa responsabilité. Toute rénovation qui a un impact visuel (enseigne lumineuse, autocollant sur les fenêtres, volets,…) devra faire l'objet d'une autorisation par le service urbanistique compétent.

- Le titulaire d'un emplacement avec infrastructure de la Ville prendra à sa charge, pendant toute la durée de la concession, toutes les grosses et petites réparations ou d'autres travaux d'entretien sans exception aucune.

- Indépendamment des formalités requises par la loi sur l'aménagement du territoire et de l'urbanisme en matière de permis de bâtir et par les règlements, le concessionnaire ne pourra exécuter des travaux de grosses réparations, d'amélioration, de modification et de transformation à la construction, à l'équipement, aux abords, sans l'autorisation expresse, préalable et par écrit de la Ville, autorité concédante.

- Une visite de contrôle d'entretien sera réalisée à l'initiative de la Ville au moins une fois par an. Le concessionnaire s'engage à faciliter la bonne conduite de cette visite, en donnant accès au personnel de la Ville et en détaillant le plan de maintenance réalisé au cours de l'année écoulée ainsi que le plan de maintenance prévu pour l'année suivante (maintenance préventive et maintenance corrective).En cas de dégradation des infrastructures par rapport à l'état des lieux, constatée à l'issue de la visite d'entretien annuelle, l'exploitant est tenu de prendre des mesures correctives dans les 3 mois suivant la notification de la Ville sous peine de sanctions selon les modalités définies dans le titre V du Règlement .

- Le concessionnaire doit placer des poubelles pour permettre le tri des déchets.

A la fin de l'attribution de l'emplacement, l'infrastructure appartenant à la Ville devra lui être remise en bon état, tant au point de vue petit que gros entretien. La Ville aura le choix d'exiger le rétablissement des lieux dans leur pristin état ou de conserver, sans indemnité, les améliorations.

2. Raccordements et évacuation pour les emplacements avec infrastructure de la Ville :

- Le titulaire d'un emplacement avec infrastructure de la Ville s'adressera directement et sans intervention de la Ville aux fournisseurs de gaz, d'électricité, de télécommunications et d'eau et il en supportera seul les frais et consommations. Il enverra toutefois une copie de sa demande, pour information, à la Cellule en charge du Commerce. La Ville décline toute responsabilité quant à la fourniture de l'électricité, du gaz et de l'eau potable, l'écoulement des eaux usées et de pluie, etc. et n'en supportera pas les frais.
- L'installation et l'équipement du titulaire de l'emplacement doivent être conformes aux prescriptions légales, réglementaires et techniques qui trouveraient à s'appliquer. Avant le début de l'exploitation, le titulaire de l'emplacement est tenu de fournir à la Cellule en charge du Commerce les attestations de contrôle.

- Si l'infrastructure de la Ville est équipée d'une fosse septique pour les toilettes, le titulaire de l'emplacement fournira à la Cellule en charge du Commerce, avant le début de l'exploitation, copie d'un contrat en garantissant la vidange tous les deux mois.

3. Occupation de la terrasse ou du terrain éventuel :

Pour certains kiosques, une autorisation d'exploiter une terrasse ou un terrain proche peut être accordée. Le plan sera alors précisé dans l'appel d'offres et la convention.

§5. NOMBRE MAXIMUM D'EMPLACEMENTS :

Il n'y a aucune limitation au nombre de kiosques qui peut être concédé à un même exploitant.

§6. REDEVANCE FACTUREE PAR LA VILLE :

Pour un emplacement de kiosque, une redevance annuelle est facturée d'un montant variable selon l'emplacement (cfr. Chapitre 3). Ce montant est facturé une fois par an.

§7. DUREE :

L'emplacement est attribué uniquement par abonnement, pour une période d'un an, tacitement renouvelable par période d'un an, sauf dérogation prévue par convention conformément à l'art. 11.12 du Règlement.

CHAPITRE 2 : MODALITÉS DE SÉLECTION DES CANDIDATURES ET D'ATTRIBUTION DES EMPLACEMENTS :

§1. DEPOT DES CANDIDATURES :

Les kiosques sont attribués par appel d'offres (et abonnement).

Outre les éléments figurants dans le Règlement, les candidats fourniront un dossier qui contiendra l'ensemble des informations demandées dans le texte de l'appel d'offres.

§2. SELECTION DES CANDIDATURES :

L'appel d'offre pourra prévoir une spécialisation du kiosque sur certains produits. Il définira alors des critères précis pour évaluer la conformité de l'offre avec ces produits.

§3. ATTRIBUTION DES EMPLACEMENTS :

Les emplacements seront attribués selon l'ordre chronologique de dépôt des candidatures pour celles qui seront considérées complètes et répondant aux critères de sélection.

CHAPITRE 3 : LISTE DES EMPLACEMENTS « KIOSQUE » ET REDEVANCES ANNUELLES :

Buvette Parc de Bruxelles : Grande (Horeca)	12.000€
Buvette Parc de Bruxelles : Petite (Loisirs)	8.000€
Buvette Carrefour des Attelages (Horeca)	15.000€
Buvette Avenue des Genêts (Loisirs)	8.000€
Kiosque Boulevard Anspach (Rue Grétry)	6.000€
Kiosque Boulevard Anspach (Brouckère)	12.000€

ANNEXE XI : REGLES SPECIFIQUES « PROMOTION TOURISTIQUE »

CHAPITRE 1 : DESCRIPTION

§1. DEFINITION :

Dans cette catégorie, on désigne les autorisations de circuler sur un parcours défini sur le domaine public à des fins privatives commerciales, pour y organiser à ses frais des promenades touristiques sur le territoire de la Ville de Bruxelles.

Le mot CIRCULER signifie se déplacer, et aller d'un point à un autre ou faire une boucle avec le même point de départ et d'arrivée.

Des arrêts intermédiaires peuvent être prévus.

§2. LIEUX ET HORAIRES :

Lieux : La parcours est fixé de commun accord entre la Ville et l'exploitant. Ce parcours pourra être adapté à chaque type de transport. Le parcours peut être modifié en fonction des impératifs de gestion de la Ville.

Date et heure : le parcours peut s'effectuer maximum de 10h à 22h, sur toute l'année.

§3. PRODUITS ET SERVICES PROPOSES A LA VENTE :

Le service de promotion touristique concerne un transport de courte durée (moins de 30 minutes) et s'effectue en boucle sur un parcours touristique.

§4. TYPES DE VEHICULES ET CONTRAINTES TECHNIQUES D'EXPLOITATION :

1. **DIMENSIONS:**

Les véhicules ont une dimension de 4.5 m sur 2 m maximum.
Le poids maximal est de 3,5 tonnes.
Les véhicules peuvent être de type : camion/camionnette, vélo électrique, triporteur, remorque, calèche,…

2. **TRACTION ANIMALE :**

Le traction animale n'est pas autorisé

§5. NOMBRE MAXIMUM DE VEHICULES :

La limite de véhicules pouvant être concédé à un même exploitant est de 3.

§6. REDEVANCE FACTUREE PAR LA VILLE :

Pour une autorisation de circuler dans le cœur historique de la Ville, une redevance annuelle est facturée par véhicule dans la zone (cfr. Chapitre 3). Ce montant est facturé une fois par an.

§7. DUREE :

L'emplacement est attribué uniquement par abonnement, pour une période d'un an, tacitement renouvelable par période d'un an.

CHAPITRE 2 : MODALITÉS DE SÉLECTION DES CANDIDATURES ET D'ATTRIBUTION DES EMPLACEMENTS :

La règle générale définie à l'article 11 du Règlement s'applique.

CHAPITRE 3 : LISTE DES EMPLACEMENTS ET REDEVANCES ANNUELLES :

Il s'agit d'une catégorie faisant l'objet d'une liste ouverte.

Emplacement	Nombre	Prix
Calèche électrique Grand-Place	3	1000€

ANNEXE XII : REGLES SPECIFIQUES « ZONE STADE ROI BAUDOUIN »

CHAPITRE 1 : DESCRIPTION

§1. DEFINITION :

Par « emplacement zone Roi Baudouin » on désigne un emplacement situé dans la zone du stade Roi Baudouin qui est occupé dans le cadre d'évènements culturels et sportifs.

§2. LIEUX ET HORAIRES :

Lieu : autour du stade Roi Baudouin :

- avenue de l'Impératrice Charlotte
- avenue Houba de Strooper

Date et Heure : L'autorisation d'occuper l'emplacement est accordée pour la durée de l'événement, et ce pour tous les évènements compris dans la période d'abonnement. Le montage doit se faire le jour même de l'évènement. Le démontage doit se faire une fois l'évènement fini. Une demande d'installation avant le jour de l'événement peut être faite auprès du service des affaires économiques.

§3. PRODUITS ET SERVICES PROPOSES A LA VENTE :

Lors des évènements, seuls peuvent être proposés à la vente : boissons, produits alimentaires et emblèmes sportifs. La vente d'alcool inférieur à 15° est soumise à une demande d'avis positif. La vente d'alcool supérieur à 15° est interdite.

§4. DIMENSIONS DES EMPLACEMENTS ET CONTRAINTES TECHNIQUES D'EXPLOITATION :

Les emplacements ont une dimension maximale de 3m sur 5m. Si un exposant souhaite modifier ses dimensions, il doit obtenir l'autorisation préalable du service concerné.

§5. NOMBRE MAXIMUM D'EMPLACEMENTS :

Un même titulaire ne pourra recevoir d'autorisation que pour un emplacement.

§6. REDEVANCE FACTUREE PAR LA VILLE :

Une redevance est facturée par manifestation. Le prix varie en fonction du produit vendu et de l'emplacement (cfr. Chapitre 3). L'exploitant doit proactivement prévenir au moins 72h à l'avance la cellule animations commerciales s'il ne souhaite participer à une manifestation. Dans le cas contraire, il devra payer la redevance liée à l'événement

§7. DUREE :

L'emplacement est attribué uniquement par abonnement, pour une période d'un an, tacitement renouvelable par période d'un an.

CHAPITRE 2 : MODALITÉS DE SÉLECTION DES CANDIDATURES ET D'ATTRIBUTION DES EMPLACEMENTS :

La règle générale définie à l'article 11 du Règlement s'applique.

CHAPITRE 3 : LISTE DES EMPLACEMENTS ET REDEVANCES :

Destination commerciale	Nombre de places	Prix par évènement
Vente d'emblèmes sportifs avenue de l'Impératrice Charlotte	3	200€
Vente de produits alimentaires avenue de l'Impératrice Charlotte	8	320€
Vente de frites et produits apparentés avenue de l'Impératrice Charlotte	3	320€
Vente de produits alimentaires avenue Houba de Strooper	2	60€
Vente de frites et produits apparentés avenue Houba de Strooper	1	60€

Destination commerciale	**Nom de l'emplacement**	**Prix par évènement**
Vente d'emblèmes sportifs avenue de l'Impératrice Charlotte (3 emplacements)		
	C1 *(5.6m*2m)*	200 €
	C6 *(7.1m*2.1m)*	200 €
	C9 *(4.6m*2.6m)*	200 €
Vente de produits alimentaires avenue de l'Impératrice Charlotte (8 emplacements)		
	C2 (*5.4m*2m)*	320 €
	C3 *(6m*1.9m)*	320 €
	C5 *(6.1m*2.5m)*	320 €
	C7 *(3.6m*2m)*	320 €
	C8 *(6.5m*2.5m)*	320 €
	C10 *(10m*3m)*	320 €
	C11 *(6.5m*2.6m)*	320 €
	C12 *(7.5m*2.6m)*	320 €
Vente de frites et produits apparentés avenue de l'Impératrice Charlotte (3 emplacements)		

	C4 *(6.6m*2.6m)*	320 €
	C13 *(7m*3.5m)*	320 €
	C14 *(6.7m*3.5m)*	320 €
Vente de produits alimentaires avenue Houba de Strooper (2 emplacements)		
	H3 *(4.2m*2m)*	60 €
	H4 *(4.2m*2.4m)*	60 €
Vente de frites et produits apparentés avenue Houba de Strooper (1 emplacement)		
	H7 *(9.4m*4.5m)*	60 €