



Appel à candidatures

Offre de restauration ambulante

Sur le Parc et Canal Camille-Claudiel – Rive gauche de Rouen



Date limite de remise des candidatures

Le lundi 4 mai à 12h, délai de rigueur

Sommaire

Article 1 - Objet	2
Article 2 - Description des espaces publics mis à disposition des futurs occupants	3
Article 3 - Aménagements immobiliers et mobiliers avant mise en service	3
Article 4 - Nettoyage, état des lieux	4
Article 5 - Dispositions relatives à l'occupation et à l'exploitation	4
5.1 Ouverture et fermeture des espaces de restauration	4
5.2 Conditions générales d'occupation et d'exploitation	5
5.2.1 Respect des lois, règlements et mesures de police	5
5.2.2 Personnel	6
5.2.3 Prestations attendues	6
5.2.4 Conditions de vente	6
5.2.5 Réclamations et suggestions des clients	6
5.2.6 Responsabilité en cas d'incendie, de dégâts des eaux, de vol, de pertes, d'avaries, etc	6
5.2.7 Assurances	7
5.3 Conditions financières	7
Article 6 - Dossier de candidature	7
6.1 Organisation de la consultation	7
6.2 Constitution du dossier de candidature	8
6.3 Dépôt du dossier de candidature	9
6.4 Questions	9
Annexes	
Plans de situation détaillés	10
Règlement des terrasses et occupations du domaine public	pièce jointe

Article 1 – Objet

S'étendant du pont Corneille à la pointe de la Presqu'île Rollet, la grande promenade fluviale des quais rive gauche de la ville de Rouen a été depuis 2013 aménagée avec pour objectif de permettre aux habitants de se réapproprier leur fleuve et d'offrir de nouveaux espaces d'usage.

Depuis, les habitants peuvent s'épanouir sur les berges de la Seine, au sein d'espaces qui permettent aux promeneurs d'entrer dans un panel d'ambiances dédiées à la détente, entre les allées de cheminement piéton en béton ou en pavés, les espaces de jeux pour enfants, les massifs ornés de fleurs, les espaces de nature ou terrain de pétanque...

Les aménagements des quais réalisés s'étendent sur plus de 3kms et sont divisés en plusieurs catégories : **La Prairie Saint-Sever** (située entre les ponts Corneille et Boieldieu), **Les jardins Claquedent** (entre le pont Boieldieu et le pont Jeanne-d'Arc), **l'esplanade de la Curanderie** (entre les ponts Jeanne d'Arc et Guillaume-le-Conquérant), **l'espace des hangars (105, 106, 107 et 108)** et **la pointe de la Presqu'île**.

En aval du pont Guillaume-le-Conquérant, **les nouveaux aménagements du parc et canal Camille-Claudel**, perpendiculaire à la Seine, offrent aux habitants un nouvel espace paysager sur les bords de Seine. Coconstruit avec les citoyens dans le cadre de la concertation, ce projet participe à la renaturation de la ville. Il se compose d'une succession de plusieurs bassins intégré à un parc paysager de 7 hectares. Grâce à ses 1,6 hectares de surface aquatique reliant la place centrale du futur quartier Rouen Flaubert aux quais de Seine, le parc canal définit la principale trame bleue du projet, en écho avec le fleuve. Les rives végétalisées permettent de s'approcher au plus près des bassins, offrant des usages multiples en lien avec l'eau et renforçant le lien entre les habitants et leur environnement naturel. Sans circulation motorisée, les cheminements piétonniers et cyclables de qualité permettront aux résidents du quartier et aux habitants de la métropole de profiter pleinement de cet espace apaisé et verdoyant

Afin de faire connaître ce nouvel aménagement aux habitants, la Métropole Rouen Normandie propose des animations sportives (initiation paddle, kayak, mur d'escalade...) sur le parc et le Canal Camille-Claudel les samedis et dimanches d'août de 13h00 à 20h00.

Le présent cahier des charges a donc pour but de définir les modalités de gestion d'un espace mis à la disposition d'un ou plusieurs bénéficiaire(s) qui aura/auront été retenu(s) pour en assurer l'exploitation.

Article 2 – Description de l’espaces public mis à disposition du futur occupant

Un espace préalablement définis aux abords du canal Camille-Claudel de la ville de Rouen sera mis à disposition d’un bénéficiaire pour **l’exploitation d’un commerce ambulant dédié prioritairement à une activité de petite restauration sucrée ou salée (type glacier / snacking)**.

Cette activité pourra s’accompagner (au sein de l’espace défini) :

- D’une terrasse avec tables et chaises et/ou transats et/ou manges-debout permettant aux clients de se désaltérer et se restaurer sur place (mobilier à la charge du bénéficiaire) ;

Dans le cas où le bénéficiaire décide d’exploiter un espace terrasse sur l’espace alloué, celle-ci devra être conforme à la [règlementation](#) des terrasses et occupations du domaine public en vigueur sur la *Ville de Rouen* approuvée par le conseil municipal en date du 11 janvier 2024.

Sous-réserve de **l’obtention de l’autorisation d’occupation temporaire** au préalable, le bénéficiaire pourra occuper pendant toute la durée de la mise à disposition :

- **Un espace de 50 m² maximum** au niveau du Canal Camille-Claudel – sans zone de stockage possible.

Dans sa réponse, le candidat devra préciser s’il est mesure d’occuper l’espace :

- Les cinq week-ends proposés ;
- Uniquement certains week-ends (à préciser dans la réponse).

La Métropole privilégiera les offres couvrant l’ensemble de l’événement, sur les cinq week-ends consécutifs. A titre exceptionnel, et afin de compléter l’offre permanente retenue, nous nous réservons la possibilité de retenir un candidat ponctuel en plus.

Article 3 – Aménagements immobiliers et mobiliers avant mise en service

Seuls les structures ou matériels strictement indispensables à l’exploitation du lieu de vente et n’emportant pas de modification à l’espace dédié seront autorisés sur le site.

Les prestations prises en charge par la *Ville de Rouen* et la *Métropole Rouen Normandie* sont :

- La mise à disposition de l’espace défini pour assurer une offre de restauration et d’animation
- Le branchement électrique pour le bénéficiaire

De son côté, le bénéficiaire s’engage à respecter les prescriptions suivantes, en lien avec l’installation d’une activité en restauration non-sédentaire :

Concernant la structure

- L’aménagement de la structure (structure autonome avec installation d’un système de cuisson ou de chauffe des aliments).
- Une autonomie est attendue concernant l’eau potable – une fontaine à eau
- La protection des denrées alimentaires proposées à la vente contre le soleil, la pluie, les poussières (bâches, parasol, vitrine).

Concernant l’équipement

- Un équipement suffisant en enceintes froides.
- Un lave-mains, à commande non manuelle, équipé de savon bactéricide et d’essuie-mains.

- Une poubelle à commande non manuelle.
- Un meuble de rangement pour stocker la vaisselle.
- La mise à disposition du matériel de restauration à destination du client.

Concernant l'hygiène du personnel

- Le personnel doit utiliser des tenues de travail adaptées.
- Le lavage des mains doit être fait systématiquement après des opérations salissantes.
- Une formation obligatoire en hygiène alimentaire par un organisme de formation figurant dans le répertoire des organismes listés sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture (sauf si détention d'un diplôme référencé dans la liste de l'arrêté du 25/11/2011).

Concernant les huiles

- Les huiles alimentaires usagées doivent être éliminées par un prestataire agréé. Les bordereaux d'enlèvement doivent pouvoir être présentés en cas de contrôle.

Les prestations réalisées devront être conformes à l'offre du ou des candidat(s) qui aura été soumise à la *Métropole Rouen Normandie*, et le cas échéant, conformes aux modifications qui auront été demandées pour des raisons techniques, esthétiques ou réglementaires.

Article 4 – Nettoyage, état des lieux

La vente des boissons et produits alimentaires est strictement interdite en dehors du périmètre strictement défini.

Le bénéficiaire effectue à ses frais le nettoyage des espaces mis à disposition pour exercer l'activité de restauration autant de fois par jour qu'il est nécessaire pour les conserver dans un état de propreté absolue.

Les déchets générés par l'activité devront être acheminés chaque jour vers les points d'apport volontaire les plus proches. En cas d'incivilités constatées, le Bénéficiaire pourra être verbalisé par la *Brigade Environnement Propreté* de la *Ville de Rouen* qui est assermentée pour sanctionner les infractions à l'arrêté municipal (qui interdit les dépôts sauvages de déchets sur tout le territoire communal) et les infractions pénales au Code de l'Environnement. Chaque manquement est passible d'une amende.

Le véhicule appartenant au bénéficiaire et nécessaire pour l'acheminement de tout type de marchandise (hors véhicule pour la restauration ambulante) ne devra sous aucun motif rester stationné au sein des espaces mis à disposition et/ou sur le site.

Article 5 – Dispositions relatives à l'occupation et à l'exploitation

5.1 Durée de l'exploitation

Le bénéficiaire s'engage à assurer l'exploitation les :

- Samedi 1^{er} et dimanche 2 août
- Samedi 8 et dimanche 9 août
- Samedi 15 et dimanche 16 août

- Samedi 22 et dimanche 23 août
- Samedi 29 et dimanche 30 août.

Le contrat d'exploitation est effectif pour les jours définis ci-dessus.

Dans l'hypothèse où le bénéficiaire ne pourrait pas assurer l'exploitation sur l'ensemble des jours définis, il doit indiquer précisément ses week-ends de disponibilité.

5.2 Ouverture et fermeture des espaces de restauration

Le Bénéficiaire s'engage à ouvrir cet espace **les samedis et dimanches de 13h à 20h.**

En cas de force majeure (météo, maladie...) empêchant l'ouverture de l'espace restauration, le bénéficiaire devra impérativement informer la direction de la communication et information externe de la *Métropole Rouen Normandie* via l'adresse e-mail suivante : communication@metropole-rouen-normandie.fr. L'absence d'information préalable pourra engendrer une résiliation du contrat, sans préavis ni versement d'indemnité au Bénéficiaire.

En dehors des heures d'ouverture, les espaces mis à disposition du bénéficiaire devront être libérés.

La *Métropole Rouen Normandie* se réserve le droit, pour des questions de sécurité principalement, de prendre la décision exceptionnelle à tout moment de fermer le site au public. Dans ce cas, le bénéficiaire sera tenu de se conformer à la décision, sans pouvoir prétendre à une indemnité.

5.2 Conditions générales d'occupation et d'exploitation

5.2.1 Respect des lois, règlements et mesures de police

L'accès au site se fera par l'allée François Mitterrand, au niveau de la borne à côté du 108, la vitesse maximale autorisée est de 20km/h.

Le bénéficiaire devra se conformer à la réglementation en vigueur pour ce qui concerne ses activités, il lui appartiendra de se pourvoir des autorisations et licences nécessaires et d'accomplir toutes les formalités administratives de telle sorte que la *Ville de Rouen* et la *Métropole Rouen Normandie* ne puissent jamais être inquiétées à ce sujet.

Le bénéficiaire devra notamment respecter et en toutes circonstances :

- La réglementation en matière d'hygiène alimentaire,
- La réglementation en matière de droit du travail,
- La législation en vigueur sur les dépôts de matières dangereuses.

Le bénéficiaire est tenu de se conformer aux règlements généraux ou particuliers relatifs à l'exploitation des espaces restauration sur les quais bas rive gauche de la ville de Rouen, ainsi qu'à toutes consignes générales mises en vigueur par la *Ville de Rouen* et la *Métropole Rouen Normandie*.

En aucun cas, le bénéficiaire ne pourra réclamer à la *Métropole Rouen Normandie* une indemnité pour le motif que l'activité commerciale subirait une entrave quelconque du fait des règlements ou consignes visés au précédent paragraphe.

Il devra acquitter directement tous impôts, droits et taxes dont il pourra être redevable du fait de l'exploitation confiée.

5.2.2 Personnel

Le bénéficiaire devra préciser le nombre et la composition du personnel qu'il entend employer.

En cas d'absence du bénéficiaire, il devra se faire représenter sur place en permanence par un agent appointé apte à prendre toute décision urgente dont il sera entièrement responsable.

5.2.3 Prestations attendues

Le Bénéficiaire devra proposer des produits alimentaires **sucrés (et/ou salés)** adaptés à une activité de « restauration ambulante », type mets sucrés / salés /glaces, et des boissons chaudes et/ou froides.

Les jours d'ouverture, **le Bénéficiaire devra impérativement quitter les lieux à 21h00 maximum.**

En aucun cas, l'exploitant ne pourra vendre des produits et prestations autres que celles stipulées dans le paragraphe ci-dessus.

La carte proposée à la clientèle devra être soumise au préalable et les prestations devront être conformes à celles décrites dans l'offre.

Le bénéficiaire s'engage à assurer en permanence une restauration d'une parfaite qualité de fraîcheur, d'hygiène, de température et de présentation. Il s'engage également à veiller à la qualité du service et à prendre en conséquence toutes dispositions utiles auprès du personnel et des fournisseurs.

Le bénéficiaire devra impérativement accepter plusieurs moyens de paiement et dans la mesure du possible les cartes bancaires.

Dans le cas où le bénéficiaire souhaite commercialiser des boissons alcoolisées, il devra réaliser les démarches nécessaires et se conformer à la réglementation en vigueur liée à l'exploitation d'une licence de débit de boissons ou de vente à emporter.

L'activité de restauration pourra être complétée par des activités de loisirs culturelles. **Si des animations musicales sont proposées, il sera strictement interdit de diffuser de la musique électronique et/ou amplifiée.**

5.2.4 Conditions de vente

Le bénéficiaire devra se conformer à la réglementation en vigueur et appliquer des prix conformes à ceux en usage.

Les prix et tarifs seront affichés en permanence et de manière apparente.

Le bénéficiaire proposera une carte de prix composée notamment de produits payables à l'unité et de formules.

5.2.5 Réclamations et suggestions des clients

La Métropole Rouen Normandie se réserve la faculté de recueillir, par tous procédés de son choix, les appréciations des clients du bénéficiaire.

Celui-ci devra, en outre, informer la Métropole Rouen Normandie des observations, réclamations, suggestions présentées par les clients. Il les accompagnera de toutes explications, justifications et propositions utiles.

La Métropole Rouen Normandie, de son côté, transmettra au bénéficiaire les réclamations ou suggestions écrites qui lui seront parvenues.

5.2.6 Responsabilité en cas d'incendie, de dégâts des eaux, de vol, de pertes, d'avaries, etc.

Les dommages ou dégradations survenus sont à la charge du bénéficiaire, à l'exception de ceux qui auraient une cause étrangère à l'exploitation ou à l'occupation de cette structure, à charge pour le bénéficiaire d'en administrer la preuve.

La Métropole Rouen Normandie est dégagée de toute responsabilité en cas de disparition ou détérioration de matériel ou marchandises dans l'espace public mis à disposition et dans l'espace de stockage, ainsi qu'en cas d'accident survenu aux usagers ou au personnel employé par le bénéficiaire.

La Métropole Rouen Normandie est également dégagée de toute responsabilité lorsque le site est ouvert dans la mesure où le bénéficiaire est responsable de l'espace restauration.

5.2.7 Assurances

Le bénéficiaire répond de la responsabilité de sa clientèle et de son personnel pour tous dommages causés au tiers ; il s'engage, dès son arrivée sur les lieux, à souscrire auprès de compagnies les contrats d'assurances suivants :

- Assurances responsabilité civile couvrant les conséquences dommageables,
- Assurance multirisques (incendie, explosion, dégâts des eaux) couvrant les dommages survenant dans l'espace confié et le recours des voisins et des tiers.

La *Métropole Rouen Normandie* déclare avoir souscrit les assurances nécessaires à la couverture des risques liés à la mise en place de ces espaces restauration.

5.3 Obligations financières

Le Bénéficiaire retenu devra verser à la Métropole Rouen Normandie une redevance pour la surface utilisées (50m² maximum).

La tarification en vigueur est de **15 €/m²/pour les 5 week-ends**, conformément à la décision tarifaire adoptée par le conseil métropolitain en date du 13 février 2020. **En aucun cas ce tarif ne sera ajusté en fonction des jours de présence effectifs de l'exploitant.**

Les modalités de règlement de la somme due au titre de l'occupation seront définies ultérieurement entre la *Métropole Rouen Normandie* et le bénéficiaire retenu.

Le non-respect de l'ensemble des clauses stipulées dans les articles 4 et 5 du présent cahier des charges pourra engendrer une résiliation du contrat, sans préavis ni versement d'indemnité au Bénéficiaire.

En cas de départ anticipé du Bénéficiaire, une autorisation pourra être donnée à l'un des candidats non retenus d'exploiter le site dans les mêmes conditions que celles exposées dans ce présent cahier des charges sans avoir à relancer un appel à candidatures.

Article 6 – Dossier de candidature

6.1 Organisation de la consultation

Les candidatures reçues dans le délai imparti seront examinées par une commission ad hoc composée d'agents de la *Métropole Rouen Normandie*, en fonction des critères pondérés suivants :

Adéquation de la réponse par rapport aux préconisations du présent cahier des charges - 20 points

Les éléments du présent cahier des charges seront repris dans la Convention d'Occupation Temporaire (COT) qui sera signée par le bénéficiaire.

Critères de qualité des produits proposés - 15 points

Seront particulièrement appréciés :

- L'utilisation des circuits courts et un approvisionnement en partenariat avec des commerçants de Rouen ou des environs proches ;
- La fabrication maison et l'emploi des produits bio, frais, locaux et de saison ;
- L'originalité du concept.

Critères sur les services annexes proposés – 5 points

Seront particulièrement appréciés :

- La mise en place d'une terrasse qui soit de nature à créer une ambiance particulière sur le site et un point d'attractivité ;
- Tous services et animations proposés par le Bénéficiaire en complément de l'activité de restauration (offre culturelle...) de nature à participer à l'attractivité de l'après-midi.

Critère de prix - 25 points

Les prix proposés devront être accessibles et adaptés à un public familial.

Critère environnemental - 15 points

Seront exigés à cet égard :

- L'utilisation d'une vaisselle réutilisable pour les repas servis sur place (conformément à la réglementation en vigueur) et l'utilisation contenants fabriqués avec des matériaux recyclés/recyclables pour les ventes à emporter ;
- L'utilisation de sacs réutilisables ;
- Les mesures de tri mises en place sur site concernant les déchets générés par l'exploitation de l'activité ;

Seront appréciées :

- Toutes mesures prises pour limiter et revaloriser les déchets alimentaires générés par l'activité ;
- Toutes mesures prises pour limiter les déchets de quelque nature qu'ils soient ;
- Toutes autres mesures en faveur du développement durable.

Critère esthétique - 15 points

Sera examiné à ce titre l'intégration visuelle du Food-truck et de l'éventuelle terrasse sur le site.

La qualité et la clarté de la présentation du projet - 5 points

Le jury analysera de façon indépendante les propositions qui seront soumises sur l'espace proposé.

En cas de nécessité, le candidat pourra être reçu en audition le jour du jury afin d'apporter des éléments complémentaires nécessaires à la prise de décision.

6.2 Constitution du dossier de candidature

Tout candidat à l'attribution d'un emplacement doit constituer un dossier de candidature comportant obligatoirement :

- Les noms, prénoms, adresse et numéro de téléphone du pétitionnaire ;
- Une justification du statut de commerçant ambulant ;
- Une copie de la carte d'identité du demandeur ;
- Une copie des contrats d'assurance (voir *article 5.2.7*) et une attestation vérification extincteurs ;
- L'expérience en restauration du pétitionnaire ;
- En cas de vente de boissons alcoolisées, une copie du permis d'exploitation en cours de validité au nom de l'exploitant ;

- Une copie de l'attestation de formation obligatoire en hygiène alimentaire.
- Une note technique (5 pages maximum) qui présentera de façon claire et précise :
 - Le concept proposé (avec liste exhaustive des produits, menus et gamme de prix) ;
 - Un descriptif technique et visuel du/des Food-truck(s) et du mobilier de terrasse ;
 - La surface d'exploitation souhaitée ;
 - Les week-ends de présence souhaités (la Métropole rappelle qu'elle favorisera les offres proposant une couverture intégrale)
 - La liste des moyens matériels utilisés pour préparer/stocker les produits proposés à la vente ;
 - Les moyens humains ;
 - Les raccordements éventuels nécessaires en eau et en électricité.

Le demandeur devra certifier l'exactitude des renseignements fournis.

6.3 Dépôt du dossier de candidature :

Le dossier pourra être envoyé :

- Par pli recommandé avec accusé réception à l'adresse suivante :

Métropole Rouen Normandie

Appel à candidatures « Offre de restauration ambulante sur le Parc et Canal Camille Claudel »

Direction de la Communication et de l'Information externe

108 allée François Mitterrand – 76006 Rouen

- Ou sous format numérique à l'adresse électronique suivante :

communication@metropole-rouen-normandie.fr

Le dossier devra être transmis **au plus tard le lundi 4 mai à 12h**, délai de rigueur.

Seuls les dossiers complets et reçus avant la date et l'heure limites de dépôt fixées ci-dessus seront examinés.

Une réponse sera donnée aux candidats avant le **lundi 18 mai inclus**.

6.4 Questions

Toute question pourra être posée à la Direction de la communication et de l'Information Externe de la *Métropole Rouen Normandie* à l'adresse suivante : communication@metropole-rouen-normandie.fr.

Plan général du site

