



**Ville de Rouen  
Pôle Développement Attractivité  
Direction des Manifestations Publiques  
Place du Général de Gaulle  
CS 31 402  
76037 ROUEN Cedex 1**

**AVIS D'APPEL PUBLIC A CONCURRENCE POUR  
L'INSTALLATION D'UNE CONFISERIE SUR LE SITE  
ROUEN SUR MER 2019**

**Ville de ROUEN**

**Cahier des Charges**

## **ARTICLE 1- OBJET**

Du 6 juillet au 4 août 2019, la Ville de ROUEN organisera la manifestation « Rouen sur Mer ». Un espace plage sera créé sur l'esplanade des Mariniers entre le Pont Guillaume le Conquérant et le Pont Jeanne d'Arc. De nombreuses animations ludiques, sportives, culturelles et populaires seront proposées à un public familial.

Dans ce cadre, la Ville souhaite proposer aux visiteurs un espace dédié à une offre de confiserie.

Le présent cahier des charges a donc pour but de définir les modalités de gestion de cet espace mis à la disposition du candidat qui aura été retenu pour en assurer son exploitation.

La surface à occuper correspond à un emplacement situé près du terrain de volley ball, dont la terrasse sera consentie autour des jardinières (voir plan joint) sur un périmètre de 20,00 x 20,00 mètres (jardinières fixes comprises).

## **ARTICLE 2 – AMENAGEMENTS IMMOBILIERS ET MOBILIERS AVANT MISE EN SERVICE**

Les prestations prises en charge par la Ville sont :

- l'enlèvement des déchets

De son côté, le Bénéficiaire s'engage à fournir et à respecter les prescriptions pour installer son activité de confiserie non sédentaire :

### **Concernant la structure**

- l'aménagement de la structure (structure autonome avec un système de cuisson ou de chauffe pour les aliments
- l'alimentation en eau potable
- l'alimentation en électricité
- la récupération des eaux usées à l'aide d'une bache prévue à cet effet en l'absence de raccordement au réseau
- le revêtement de sol qui doit être lisse et lessivable
- la protection des denrées alimentaires proposées à la vente contre le soleil, la pluie, les poussières
- la mise à disposition des tables, de chaises et de parasols afin de constituer un espace où les clients pourront s'asseoir à l'ombre pour manger.

### **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 jetables (couverts, vaisselles, ustensiles biodégradables si possible...)

### **Concernant les conditions de stockage**

- Des réfrigérateurs et des congélateurs
- La protection des aliments
- La conservation des étiquettes indiquant la provenance et les conditions de conservation des aliments
- Des températures de conservation des aliments conformes

### **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 de 14h 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.

Ces prestations devront être conformes à l'offre du candidat qui aura été soumise à la Ville, et le cas échéant, conformes aux modifications demandées par la Ville pour des raisons techniques, esthétiques ou réglementaires.

### **ARTICLE 3 – NETTOYAGE, ETAT DES LIEUX**

Le Bénéficiaire, selon des modalités agréées par la Ville, effectue à ses frais le nettoyage de l'espace restauration et de ses abords immédiats autant de fois par jour qu'il est nécessaire pour les conserver dans un état de propreté absolue.

La vente des boissons et produits alimentaires sont strictement interdites en dehors du périmètre de l'espace restauration.

### **ARTICLE 4- DISPOSITIONS RELATIVES A L'OCCUPATION ET A L'EXPLOITATION**

#### **4.1 Ouverture et fermeture de l'espace restauration**

Le Bénéficiaire s'engage à ouvrir cet espace du 6 juillet au 4 août 2019, aux horaires suivants :

Lundi : de 14h00 à 20h00

Mardi au dimanche : de 12h00 à 20h00

Le Bénéficiaire est tenu d'accepter toute décision exceptionnelle de fermeture, pour quelque cause que ce soit, sans pouvoir prétendre à une indemnité.

#### **4.2 Conditions générales d'occupation et d'exploitation**

##### **4.2.1. Observations des lois, règlements et mesures de police**

L'occupant devra se conformer en toutes circonstances à la réglementation en vigueur pour ce qui concerne ses activités, notamment :

- les lois et règlements se rapportant tant à l'occupation des lieux qu'à l'activité réalisée,
- la réglementation en matière d'hygiène alimentaire,
- la réglementation en matière de droit du travail
- le respect du tri sélectif et la gestion des déchets.
- la législation en vigueur sur les dépôts de matières dangereuses.

Il lui appartiendra également de se pourvoir des autorisations et licences nécessaires et d'accomplir lui-même toutes les formalités administratives de telle sorte que la Ville ne puisse jamais être inquiétée à ce sujet. Il devra en outre détenir toutes les autorisations administratives nécessaires à l'exercice de son activité : carte de commerçant non sédentaire ou livret de circulation, extrait de registre du commerce de moins de 3 mois, attestation d'assurance garantissant les risques de responsabilité civile professionnelle.

L'occupant est tenu de se conformer aux règlements généraux ou particuliers relatifs à l'exploitation du site de Rouen sur Mer, ainsi qu'à toutes consignes générales mises en vigueur par la Ville.

En aucun cas, l'occupant ne pourra réclamer à la Ville une indemnité pour le motif que son 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'occupation accordée.

##### **4.2.2. 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.

### **4.2.3. Conditions financières**

L'espace occupé par le bénéficiaire est subordonné au paiement préalable d'un droit de place fixé par décision du maire d'un montant qui sera établi au prorata de la surface occupée. Cette somme devra être acquittée auprès de la régie de recettes du service Foires et Occupations Commerciales à une date qui sera portée sur la convention d'occupation du domaine public.

### **4.2.4. Prestations attendues**

Le bénéficiaire devra proposer des produits alimentaires sucrés de type croustilles, confiserie, glaces, etc.. et des boissons chaudes et froides.

En aucun cas, l'exploitant ne pourra vendre des produits et prestations autres que ceux destinés à désaltérer ou restaurer le public.

La carte proposée à la clientèle devra être soumise au préalable à la consultation de la Ville.

Les prestations servies 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 de son personnel et de ses fournisseurs.

L'occupant est tenu de se conformer aux règles d'hygiène et de sécurité qui régissent ces opérations :

- l'arrêté du 9 mai 1995 et le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires dit « paquet hygiène »
- l'article L 3321 – 1 et les articles L 3334 – 1 et suivants du code de la santé publique

Le Bénéficiaire devra impérativement accepter tout moyen de paiement et dans la mesure du possible les cartes bancaires.

### **4.2.5. 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 candidat proposera une carte de prix composée notamment de produits payables à l'unité et de formules.

Le candidat devra également, dans la mesure du possible privilégier les produits provenant des « circuits courts » : « Est considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur » (Définition officielle du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche).

### **4.2.6. Réclamations et suggestions des clients**

La Ville 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 Ville des observations, réclamations, suggestions présentées par les clients. Il les accompagnera de toutes explications, justifications et propositions utiles.

La Ville, de son côté, transmettra au Bénéficiaire les réclamations écrites qui lui seront parvenues.

#### **4.2.7. Contenants et tri sélectif**

L'occupant s'engage à réduire au maximum sa production de déchets, et à veiller à la stricte utilisation des dispositifs de tri sélectif qui seront mis en place sur le site, tant pour le public que pour son personnel.

Il s'engage à servir ses denrées alimentaires solides dans des contenants recyclables, biodégradables, ou réutilisables.

Le verre et les canettes en métal étant strictement interdits sur le site de Rouen sur Mer, l'utilisation de gobelets réutilisables consignés pour les denrées alimentaires liquides est imposée et sera à la charge de l'occupant. Toute autre forme de contenant pour les denrées alimentaires liquides est proscrite.

#### **4.2.8. 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 de l'occupant.

Le site étant gardienné aux jours et heures de fermeture, la Ville est dégagée de toute responsabilité en cas de disparition ou détérioration de matériel ou marchandises dans l'espace de la structure ainsi qu'en cas d'accident survenu aux usagers ou au personnel employé par l'occupation.

La Ville est également dégagée de toute responsabilité lorsque le site est ouvert dans la mesure où l'occupant est responsable de sa structure mobile.

#### **4.2.9. 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, vols et dégradations) couvrant les dommages survenant dans l'espace confié et le recours des voisins et des tiers.

La Ville déclare avoir souscrit les assurances nécessaires à la couverture des risques liés à la mise en place d'un espace restauration.

### **ARTICLE 5 - DEPOT DES CANDIDATURES**

Les candidats devront remettre à la Direction des Manifestations Publiques pour **le 29 avril 2019 à 16h** au plus tard, un dossier contenant les informations suivantes :

- Nom, prénom, adresse et numéro de téléphone du candidat
- Justification du statut de commerçant ambulant – KBIS
- Copie de la carte d'identité du demandeur
- Une attestation d'assurance incendie et responsabilité civile
- Des références professionnelles sur ce type d'évènement
- Présentation du concept proposé comprenant notamment le détail des produits proposés, les menus et prix envisagés, les fournisseurs choisis par le candidat
- 2 à 3 photos couleurs de la structure utilisée pour proposer l'offre de confiserie + ses dimensions
- Liste des moyens matériels utilisés pour préparer et stocker les produits proposés à la vente
- Moyens humains pour répondre à l'offre

**Format de la candidature :**

Possibilité d'envoyer le dossier complet

- Sous format papier à :

**Ville de Rouen**  
**Direction des Manifestations Publiques**  
**2 place du Général de Gaulle**  
**CS 31402**  
**76037 ROUEN CEDEX**

- Sous format électronique à l'adresse mail suivante : [manifestationspubliques@rouen.fr](mailto:manifestationspubliques@rouen.fr)

**Examen des candidatures**

Le projet sera apprécié au regard des critères suivants :

- les garanties apportées par le candidat quant à son implication en faveur d'une manifestation éco-responsable (tri sélectif, gobelets consignés, respect des circuits courts, etc...), qualités des produits, respect de la chaîne du froid et des normes sanitaires et d'hygiène (40%)

- offre et gamme de prix accessibles et adaptées à un public familial et populaire (30%)

- qualité esthétique de la structure utilisée et du mobilier de terrasse pour proposer l'offre de confiserie (30%)