



Ville de Rouen
Pôle Attractivité & Cadre de Vie
Direction de l'Économie Locale et de l'Évènementiel
Place du Général de Gaulle
CS 31 402
76037 ROUEN Cedex 1

AVIS D'APPEL PUBLIC A CONCURRENCE
OFFRE DE RESTAURATION AMBULANTE
SUR LE SITE ROUEN SUR MER 2026

Ville de ROUEN

Cahier des Charges

ARTICLE 1- OBJET

Du 3 juillet au 2 août 2026, 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 de petite restauration dédié à une offre alimentaire salée et sucrée, avec distribution de boissons.

Le présent cahier des charges a donc pour but de définir les modalités relatives à l'occupation et l'exploitation de cet espace mis à la disposition du bénéficiaire qui aura été retenu pour la période comprise du 3 juillet au 2 août 2026.

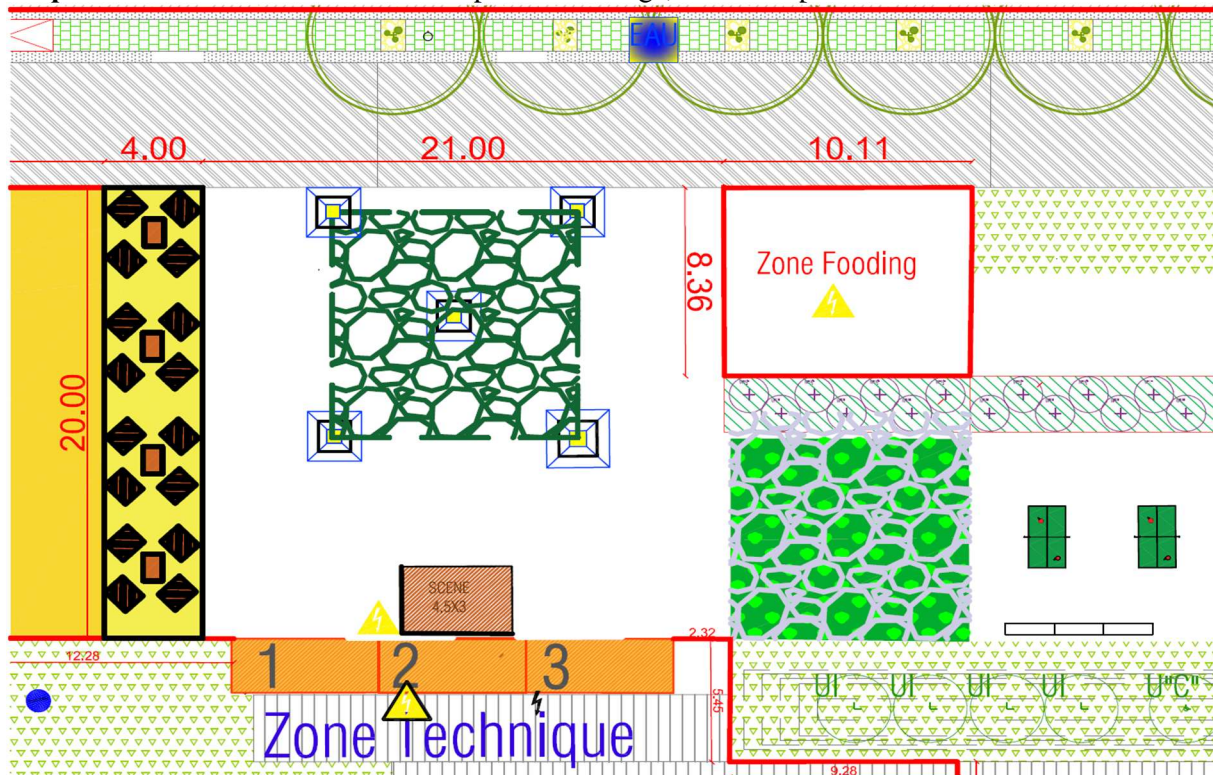
ARTICLE 2 – Description de l'espace public mis à disposition du futur occupant

Un espace préalablement défini sur les quais bas rive gauche 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 salée et/ou sucrée (type finger food / saladerie / sandwicherie / bar à smoothie et jus de fruits / glaces artisanales / crêpes / gaufres / etc...) dont l'ambition sera de promouvoir une offre de nourriture saine et équilibrée. Seront privilégiées les structures mobiles proposant une gastronomie urbaine, artisanale et qualitative.

Celle-ci devra être conforme au règlement des Terrasses actuellement en vigueur sur la Ville de Rouen (arrêté municipal du 11/01/2024) (*jointe en annexe*).

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 :

Emplacement dans la zone situé sur la place du Village, selon l'implantation suivante :



- Le Bénéficiaire peut décider d'occuper en plusieurs pôles l'espace dédié.
- Le Bénéficiaire indiquera, la surface totale (en m²) qu'il souhaite exploiter (en incluant la surface de stockage). Dans tous les cas, les dimensions des structures mobiles ne devront pas dépasser 5,00m de longueur environ x 3,00m de large.

L'espace mis à disposition sera à proximité directe de l'Espace Village pourvu d'un podium destiné à accueillir des animations (musicales, etc..) et d'une zone terrasse équipée de tables, de bancs en bois et d'une décoration fournie par la Municipalité afin de rendre le lieu homogène et vivant, permettant aux clients de se désaltérer et se restaurer sur place

ARTICLE 3 – AMENAGEMENTS 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 sont :

- La mise à disposition d'un emplacement défini pour assurer une offre de restauration,
- La mise à disposition d'une armoire électrique 16A raccordée au réseau électrique provisoire ouvert pour la Ville de Rouen.
- L'accès à un point d'eau situé à environ 50 mètres de la zone où seront implantées la ou les structures.

De son côté, le Bénéficiaire s'engage à fournir et à respecter les prescriptions suivantes en lien avec l'installation d'une activité en restauration non sédentaire :

Concernant la structure

- L'aménagement de ou des structures (structure autonome avec un système de cuisson ou de chauffe pour les aliments si nécessaire)
- Les branchements en eau (prévoir environ 50 mètres linéaire de tuyau).
- La récupération des eaux usées à l'aide d'une bache prévue à cet effet ou tout autre moyen matériel en l'absence de raccordement au réseau (pas de raccordement à proximité)
- Un 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

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 de couverts recyclables ou biodégradables

Concernant les conditions de stockage

- Des réfrigérateurs et/ou des congélateurs
- La protection des aliments qui ne pourront en aucun cas être stockés au sol
- 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 bénéficiaire 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 4 – GESTION DES DECHETS, NETTOYAGE, ETAT DES LIEUX, REMISAGE

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 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. Il effectuera également en journée le nettoyage régulier du mobilier mis à disposition pour la terrasse (tables, bancs).

ARTICLE 5- DISPOSITIONS RELATIVES A L'OCCUPATION ET A L'EXPLOITATION

5.1 Ouverture et fermeture de l'espace restauration

Le bénéficiaire s'engage à ouvrir cet espace du vendredi 3 juillet au dimanche 2 août 2026 pendant les horaires d'ouverture du site :

Lundi : site fermé

Mardi au dimanche : de 12h00 à 20h00

Le bénéficiaire pourra étendre ses horaires d'ouverture dans des bornes comprises entre 11h00 et 21H30 les vendredis et 11H00 et 22H30 les samedis en raison de l'organisation de soirées thématiques. La Ville de Rouen se réserve le droit de faire appel à une offre de restauration complémentaire en fonction des thématiques retenues.

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

En cas d'évènement exceptionnel (météo, maladie...) empêchant l'ouverture de l'espace restauration, le ou les Bénéficiaires devront informer la Direction de l'Economie Locale et de l'Evènementiel de la Ville de ROUEN via l'adresse e-mail suivante : manifestationspubliques@rouen.fr

5.2 Conditions générales d'occupation et d'exploitation

5.2.1 Observations des lois, règlements et mesures de police

Le bénéficiaire 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

- la législation en vigueur sur les dépôts de matières dangereuses.

Le bénéficiaire aura pour obligation de se pourvoir des autorisations et licences nécessaires et d'accomplir eux-mêmes toutes les formalités administratives de telle sorte que la Ville ne puisse jamais être inquiétée à ce sujet. Ils devront 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.

Le bénéficiaire est tenu de se conformer aux consignes générales relatives à l'exploitation du site de Rouen sur Mer (alertes météorologiques, charte de bonne conduite, procédures de sécurité qui peuvent être diffusées à tout moment par voie de sonorisation ou formulées verbalement par un agent de sécurité ou un responsable du site).

En aucun cas, le bénéficiaire 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.

Ils devront acquitter directement tous impôts, droits et taxes dont il pourra être redevable du fait de l'occupation accordée.

Stationnement : Le véhicule appartenant au Bénéficiaire et nécessaire pour l'acheminement de tout type de marchandise (hors Food-trucks) ne devra sous aucun motif rester stationné au sein des espaces mis à disposition et/ou sur le site.

En dehors des horaires d'ouverture, le site de Rouen sur Mer sera gardienné. Le bénéficiaire pourra, au choix, laisser sa structure mobile la nuit sur le site ou bien libérer l'espace. En tout état de cause, la ville de Rouen ne pourra être tenue responsable d'éventuelles dégradations sur la ou les structures.

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 salés et/ou sucrés (type finger food / saladerie / sandwicherie / bar à smoothie et jus de fruits / glaces artisanales / crêpes / gaufres / etc...) et des boissons chaudes et froides adaptés à l'activité de Rouen sur Mer, dont l'ambition principale sera de proposer une offre alimentaire saine, équilibrée et diversifiée pour répondre aux objectifs de :

- Promotion des pratiques alimentaires bénéfiques pour la santé : Dans la mesure du possible, élaborée à partir de produits : frais et de saison, d'origines fermiers, biologiques, préparés à la main, de qualités nutritionnelles équilibrées, etc...
- Réduction de l'impact environnemental : les fabrications artisanales et locales seront privilégiées. Le bénéficiaire 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).

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.

Le bénéficiaire 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

Dans le cas où le bénéficiaire souhaite proposer à la vente des boissons alcoolisées, seules les boissons de 1^{er} et 3^{ème} groupe pourront être servies. Le bénéficiaire 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.

Le bénéficiaire devra impérativement accepter tout moyen de paiement y compris les cartes bancaires.

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

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

5.2.5 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.

Ceux-ci devront, en outre, informer la Ville des observations, réclamations, suggestions présentées par les clients. Ils les accompagneront de toutes explications, justifications et propositions utiles.

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

5.2.6 Engagement en faveur d'un évènement éco-responsable

Pour la 6^{ème} année consécutive, l'opération Rouen sur Mer reconnue pour son engagement en faveur du développement durable sera labellisée « Eco-manifestation - COP21 ».

Le bénéficiaire s'engagera à réduire au maximum sa production de déchets qui seront évacués par ses soins, et à veiller à la stricte utilisation des dispositifs de tri sélectif qui sont mis à disposition des usagers sur le territoire métropolitain. Il mettra également en place des mesures de tri sélectif sur site destinées aux consommateurs

Il s'engagera à utiliser de la vaisselle réutilisable ou des contenants fabriqués avec des matériaux recyclés/recyclables pour servir leurs denrées alimentaires solides et liquides, ou à utiliser des gobelets consignés et ou consignes alimentaires.

Le verre sera strictement interdit sur le site de Rouen sur Mer

Exception : l'eau minérale pourra être vendue en bouteille plastique.

5.2.7 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.

La Ville de Rouen est dégagée de toute responsabilité en cas de disparition ou détérioration de matériel ou marchandises dans l'espace public mis à disposition, dans la structure mobile et sur les terrasses, ainsi qu'en cas d'accident survenu aux usagers ou au personnel employé par l'occupant.

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

5.2.8 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 :

- Assurance 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.

5.2.9 Conditions financières

L'espace occupé par le bénéficiaire est subordonné au paiement préalable d'un droit de place fixé par décision du maire du 25 novembre 2025 d'un montant de **0,54€/m² par jour** pour l'occupation du domaine public et de **3,97€ par jour** de redevance électrique.

La somme à devoir est calculée au prorata du nombre de jours occupés et de la surface occupée, et devra être acquittée avant le 31 juillet 2026 au plus tard, **par chèque à l'ordre de Régie Foires et Marchés Ville de Rouen** auprès du service des Foires et Marchés – 2 place du Général de Gaulle – CS 31 402 – 76037 ROUEN CEDEX.

ARTICLE 6 - DEPOT DES CANDIDATURES

Les candidats devront remettre à la Direction de l'Economie Locale et de l'Evènementiel pour **le lundi 6 avril 2026 – 20H** au plus tard, un dossier comportant obligatoirement les informations suivantes :

- Nom, prénom, adresse et numéro de téléphone du bénéficiaire
- Le présent cahier des charges signé sur chaque page
- Justification du statut de commerçant ambulancier – KBIS et carte de commerçant non sédentaire
- Copie de la carte d'identité du demandeur
- Une attestation d'assurance incendie et responsabilité civile

- En cas de vente de boissons alcoolisées de 1^{ère} catégorie, une copie du permis d'exploitation en cours de validité au nom de l'exploitant,
- Des références professionnelles sur ce type d'évènement
- Une note technique présentant de façon claire et précise :
 - o Le concept proposé comprenant notamment le détail des produits proposés, les menus et prix envisagés, la provenance des produits et les fournisseurs choisis, les modes de fabrication,
 - o Votre engagement pour un évènement éco-responsable,
 - o 2 à 3 photos couleurs de la ou des structure(s) utilisée(s) + ses dimensions,
 - o Liste des moyens matériels utilisés pour préparer et stocker les produits proposés à la vente,
 - o 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 de l'Economie Locale et de l'Evènementiel
2 place du Général de Gaulle
CS 31402
76037 ROUEN CEDEX

- Sous format électronique à l'adresse mail suivante : **manifestationspubliques@rouen.fr**

Examen des candidatures

Le projet sera apprécié au regard des critères suivants :

- Qualités des produits proposés : qualités nutritionnelles des produits, utilisation des circuits courts, fabrication artisanale et locale, utilisation de produits bio, frais et de saison (30%)
- Offre et gamme de prix accessibles et adaptées à un public familial (20%)
- Garanties apportées par le candidat quant à son implication en faveur d'une manifestation éco-responsable (tri-sélectif et gestion des déchets, utilisation de vaisselle réutilisable ou de contenants fabriqués avec des matériaux recyclés ou recyclables...) (25%)
- Qualité esthétique et intégration visuelle de la structure utilisée (25%)

En cas de nécessité, le candidat pourra être sollicité pour apporter des éléments complémentaires à son offre.