



Appel à candidatures

**Offres de restauration ambulante (type « Food-trucks »)
sur les quais bas rive gauche de Rouen.**



Date limite de remise des candidatures

Le vendredi 28 mars 2025 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	4
Article 4 - Nettoyage, état des lieux	5
Article 5 - Dispositions relatives à l'occupation et à l'exploitation	5
5.1 Ouverture et fermeture des espaces de restauration	6
5.2 Conditions générales d'occupation et d'exploitation	6
5.2.1 Respect des lois, règlements et mesures de police.....	6
5.2.2 Personnel	6
5.2.3 Prestations attendues.....	6
5.2.4 Conditions de vente.....	7
5.2.5 Réclamations et suggestions des clients.....	7
5.2.6 Responsabilité en cas d'incendie, de dégâts des eaux, de vol, de pertes, d'avaries, etc.....	7
5.2.7 Assurances.....	7
5.3 Conditions financières	8
Article 6 - Dossier de candidature	8
6.1 Organisation de la consultation	8
6.2 Constitution du dossier de candidature	9
6.3 Dépôt du dossier de candidature	10
6.4 Questions	10
Annexes	
Plans de situation détaillés	11
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'un espace qui permet 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...

Cette partie aménagée qui s'étend sur plus de 3kms est divisée en plusieurs catégories :

- La **Prairie Saint-Sever**, partie située entre les ponts Corneille et Boieldieu, est une étendue d'herbe ouverte sur l'horizon de la Seine et de la ville. Composée de buttes de terre sur lesquelles s'adosent des transats méridiennes, la prairie est ponctuée de bandes fleuries. Des gradins permettent d'approcher le fleuve qui parfois recouvre certaines marches.
- Les **jardins Claquedent** s'étendent du pont Boieldieu au pont Jeanne-d'Arc. Cet espace est décliné sous la forme d'un assemblage paysagé où les enfants trouvent des aménagements divers et variés.
- Entre les ponts Jeanne d'Arc et Guillaume-le-Conquérant, l'**esplanade de la Curanderie** est un espace plus ouvert qui accueille notamment des manifestations comme *Rouen-sur-Mer*. Des terrains de sports et de loisirs urbains y sont également aménagés. Enfin, une passerelle offre un nouvel accès aux piétons depuis le quai Cavelier-de-la-Salle.
- À l'aval du pont Guillaume le Conquérant, l'**espace des hangars** (105, 106, 107 et 108) accueillent entre le jardin du rail et la Seine des bureaux, une salle de musique actuelle, des espaces culturels, des services et des restaurants.
- Entre l'espace des hangars et la **pointe de la Presqu'île**, l'aménagement devient de plus en plus naturel offrant aux usagers un espace apaisé en bord de Seine.

Ce site est également un point de connexion entre le quartier Saint Sever, 1^{er} quartier d'affaire du territoire de la *Métropole Rouen Normandie*, la cité administrative située sur la rive-gauche et le centre historique de la ville rive-droite.

Partant du constat qu'en dehors des événements ponctuels et des hangars situés allée F. Mitterrand aucune offre de restauration n'était proposée sur ce site, la *Ville de Rouen* et la *Métropole Rouen Normandie* ont souhaité expérimenter en 2019 la mise en place d'un espace de petite restauration déclinant une offre alimentaire sucrée et salée avec distribution de boissons.

Face à son succès et à l'accueil très favorable réservé aux exploitants par les habitants, salariés et visiteurs des quais, la décision a été prise de reconduire cette expérimentation les années suivantes et de l'étendre en proposant deux espaces destinés à de l'activité de petite restauration et d'animation des quais.

Le présent cahier des charges a donc pour but de définir les modalités de gestion de deux espaces mis à la disposition d'un ou plusieurs bénéficiaires qui auront été retenus pour en assurer l'exploitation du 14 mai au 28 septembre 2025, avec possibilité de renouvellement d'1 année maximum sur la même période (mai/septembre).

Article 2 – Description des espaces publics mis à disposition du ou des futur(s) occupant(s)

Deux espaces préalablement définis sur les quais bas rive gauche de la ville de Rouen seront mis à disposition d'un ou plusieurs Bénéficiaires pour **l'exploitation d'un commerce ambulant dédié prioritairement à une activité de petite restauration salée et/ou sucrée (type snacking)**.

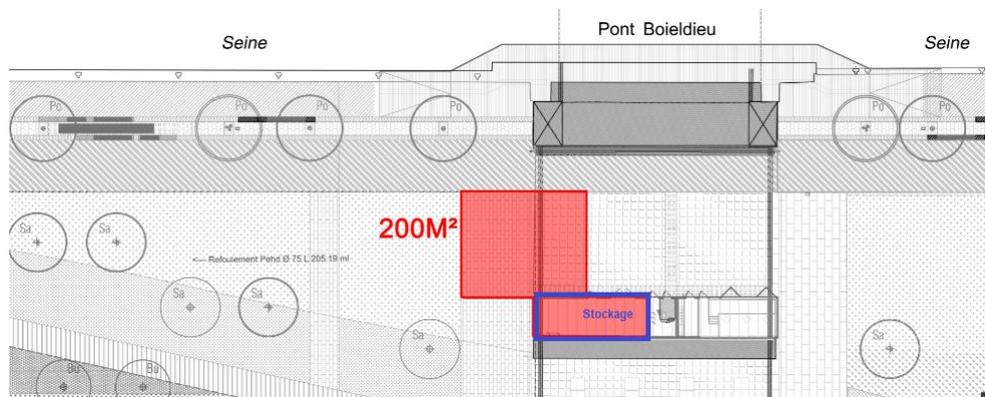
Cette activité pourra s'accompagner (au sein de l'espace défini) :

- 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) ;
- D'un espace dédié à une ou plusieurs activités complémentaires (culturelle, sportive, animations...).

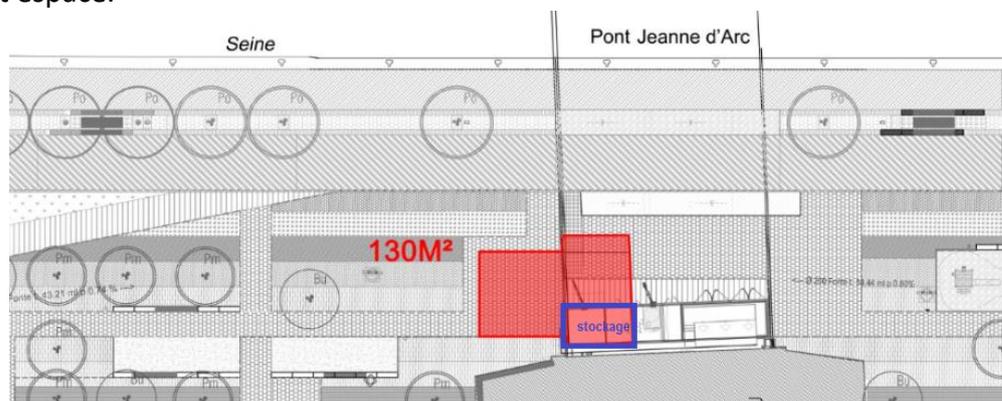
Dans le cas où le Bénéficiaire décide d'exploiter un espace terrasse sur l'espace alloué, celle-ci devra être conforme à la réglementation des terrasses et occupations du domaine public en vigueur sur la *Ville de Rouen* approuvée par le conseil municipal en date du 11 janvier 2024 (*jointe en annexe*).

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 (du 14 mai au 28 septembre 2025) :

- **Un espace de 200 m² maximum** au niveau du **Pont Boieldieu**, dont 40 m² sont destinés à du stockage (au sein du kiosque implanté sous le pont). Au regard de la configuration et de la superficie de cet emplacement, deux hypothèses sont envisageables :
 - o 1 seul bénéficiaire sera retenu pour occuper tout ou partie de cet espace et pourra y positionner jusqu'à 2 Food trucks ;
 - o 2 bénéficiaires seront retenus : chacun d'entre eux occupera une partie définie de l'espace et pourra y positionner 1 Food truck (avec mutualisation de l'espace de stockage).



- **Un espace de 130m² maximum** au niveau du **Pont Jeanne d'Arc**, dont 20 m² sont destinés à du stockage (au sein du kiosque implanté sous le pont). Au regard de la configuration et de la superficie de cet emplacement, 1 seul bénéficiaire sera retenu pour positionner 1 Food truck sur tout ou partie de cet espace.



N.B : des plans de situation plus détaillés sont fournis en annexe.

Plusieurs choix s'offrent au Bénéficiaire :

- Le Bénéficiaire peut décider d'occuper 1 seul espace ou les 2 espaces proposés ci-dessus ;
- Le Bénéficiaire définit, par espace, la surface totale (en m²) qu'il souhaite exploiter (hors surface de stockage), dans la limite maximale précisée ci-dessus.

Aucun dispositif de chauffe et/ou de cuisson ne devra être placé sous les ponts.

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 deux espaces définis pour assurer une offre de restauration et d'animation ;
- La mise à disposition de deux surfaces de stockage au sein du site.

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 et l'électricité.
 - Dans le cas où le Bénéficiaire doit se raccorder en électricité, il devra se charger de prendre contact auprès d'un fournisseur pour souscrire à un abonnement et payer sa propre consommation. Des bornes électriques sont implantées auprès de chaque emplacement.
- 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 les conditions de stockage répondant aux normes sanitaires

- Des réfrigérateurs et/ou des congélateurs.
- La protection des aliments.
- Les sacs de pains qui ne doivent pas être posés au sol.
- La conservation des étiquettes indiquant la provenance et les conditions de conservation des aliments.
- Des températures de conservation des aliments conformes à la norme sanitaire.

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.

Concernant les kiosques mis à disposition

- Les kiosques sont exclusivement réservés à du stockage.
- En aucun cas des activités de restauration/préparation/cuisine peuvent y être exercées.
- Il est strictement interdit d'y entreposer des appareils de cuisson.

Les prestations réalisées devront être conformes à l'offre du ou des candidat(s) qui aura été soumise à la Ville de Rouen et 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 Food-trucks) ne devra sous aucun motif rester stationné au sein des espaces mis à disposition et/ou sur le site des quais bas rive gauche.

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 du 14 mai au 28 septembre 2025 inclus.

Le contrat d'exploitation est effectif pour une durée de 1 an et renouvelable 1 fois pour la saison 2026.

5.2 Ouverture et fermeture des espaces de restauration

De la date de début d'exploitation à la date de fin d'exploitation, le Bénéficiaire s'engage à ouvrir cet espace **à minima du mercredi au dimanche de 12h à 20h.**

En cas de force majeure (météo, maladie...) empêchant l'ouverture de l'espace restauration, le Bénéficiaire devra impérativement informer le *Pôle Développement et Transition Économique* de la *Métropole Rouen Normandie* via l'adresse e-mail suivante : developpement.eco@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 (hors kiosques dédiés au stockage).

La *ville de Rouen* et la *Métropole Rouen Normandie* se réservent 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

Quel que soit la localisation retenue par le Bénéficiaire, **l'accès au site se fera par l'allée François Mitterrand, au niveau du Pont Guillaume le Conquérant. Les quais bas rive-gauche étant une zone de rencontre (priorité aux piétons), 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 *Ville de Rouen* et 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 **salés** et/ou **sucrés** adaptés à une activité de « Food truck », type snacking/finger food, et des boissons chaudes et/ou froides.

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

Les jours d'ouverture, **le Bénéficiaire devra impérativement quitter les lieux à 23h00 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.

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 *Ville de Rouen* et la *Métropole Rouen Normandie* se réservent la faculté de recueillir, par tous procédés de son choix, les appréciations des clients du Bénéficiaire.

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

La *Ville de Rouen* et la *Métropole Rouen Normandie*, de leurs côtés, transmettront au Bénéficiaire les réclamations ou suggestions écrites qui leur 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 *Ville de Rouen* et la *Métropole Rouen Normandie* sont dégagés 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 *Ville de Rouen* et la *Métropole Rouen Normandie* sont également dégagés 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 *Ville de Rouen* et la *Métropole Rouen Normandie* déclarent 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 dont le montant variera en fonction de l'espace qu'il décidera d'occuper :

- 130 m² maximum (dont 20 m² d'espace de stockage) au pied du Pont Jeanne d'Arc ;
- 200 m² maximum (dont 40 m² d'espace de stockage) au pied du Pont Boieldieu.

La tarification en vigueur est de **15 €/m²/saison**, conformément à la décision tarifaire adoptée par le conseil métropolitain en date du 13 février 2020 (tarif identique pour les deux emplacements). **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 *Ville de Rouen* et 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 - 15 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, offre sportive...) de nature à capter un large public.

Critère de prix - 15 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 chacun des espaces proposés. Il se réserve le droit d'apprécier la complémentarité des offres qui seront proposées sur ces espaces, compte tenu de leur proximité. Pour cette même raison, le jury pourra décider de n'attribuer qu'un seul emplacement au demandeur dont la candidature porte sur les deux emplacements.

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 ;
 - **L'option choisie pour l'emplacement** (voir les 2 options proposées à l'article 2 du cahier des charges), ainsi que la surface d'exploitation souhaitée ;
 - **Les jours et horaires d'ouverture envisagés** ;
 - 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 les quais bas rive gauche de Rouen »

Pôle Développement et Transitions Economiques

108 allée François Mitterrand – 76006 Rouen

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

developpement.eco@metropole-rouen-normandie.fr

Le dossier devra être transmis **au plus tard le vendredi 28 mars 2025 12h**, délai de rigueur.

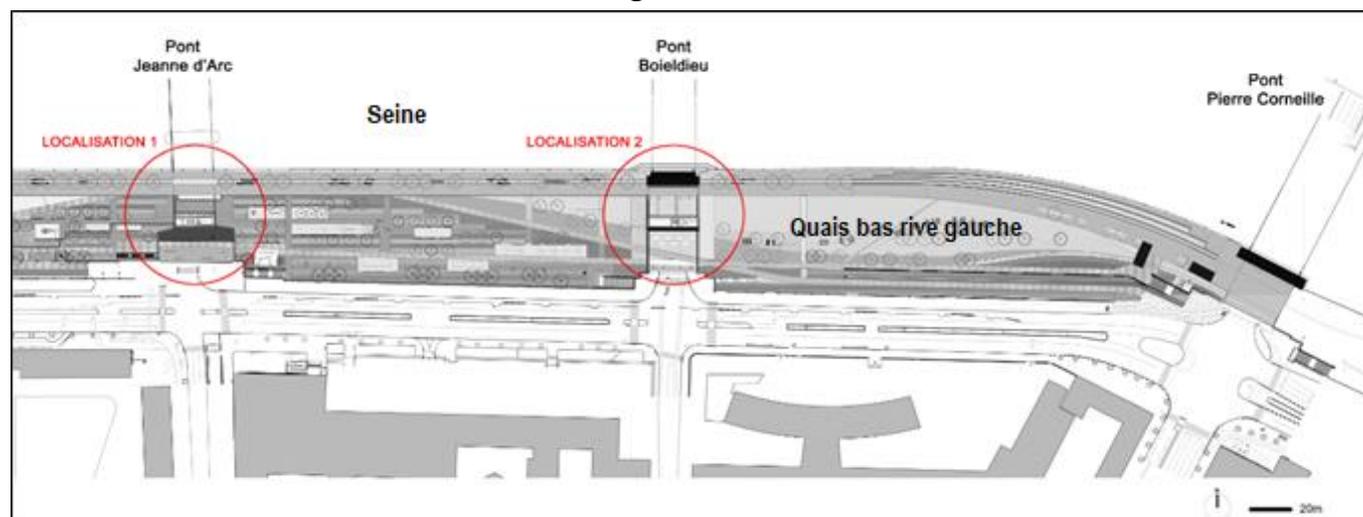
Seuls les dossiers complets et reçus avant la date et l'heure limites de dépôt fixées ci-dessus seront examinés.

6.4 Questions

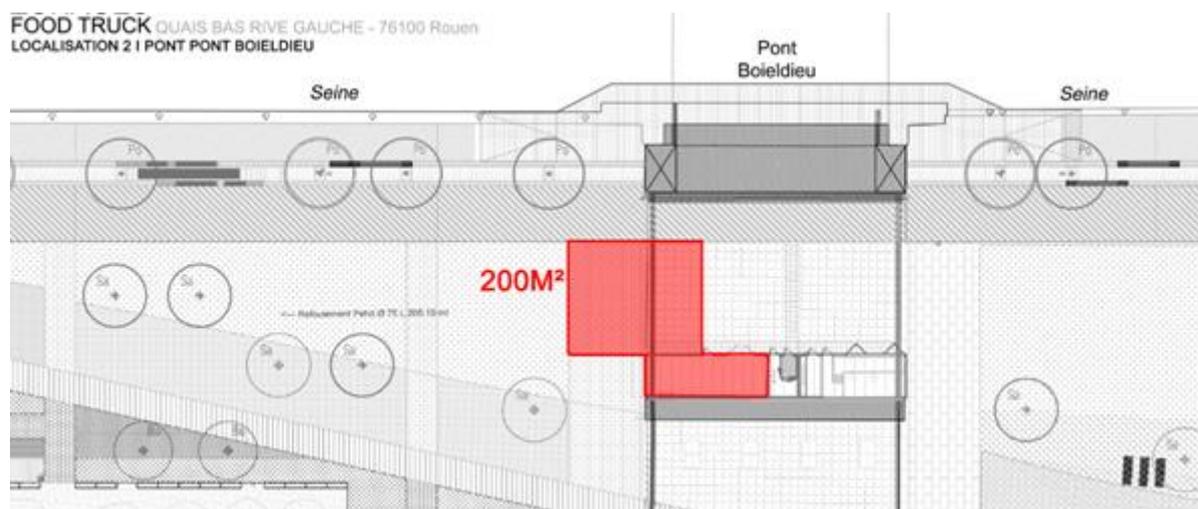
Toute question pourra être posée au Pôle Développement et Transitions Economiques de la *Métropole Rouen Normandie* à l'adresse suivante : developpement.eco@metropole-rouen-normandie.fr.

ANNEXES

Plan général du site



Le Bénéficiaire pourra occuper un espace de 200 m² maximum (dont 40 m² de surface de stockage) sur les quais bas rive gauche au niveau du Pont Boieldieu (nommé « localisation 2 » ci-dessus) :



Et/ou

Le Bénéficiaire pourra occuper un espace de 130m² maximum (dont 20 m² de surface de stockage) sur les quais bas rive gauche au niveau du Pont Jeanne d'Arc (nommé « localisation 1 » ci-dessus) :

FOOD TRUCK QUAIS BAS RIVE GAUCHE - 76100 Rouen
LOCALISATION 1 | PONT JEANNE D'ARC

