



Appel à candidatures

**Offre de restauration ambulante (type « Food-truck »)
sur le futur Pôle de Vie de la tranche 2 du Parc d'activités de
la Ronce à Saint-Martin-du-Vivier .**

Date limite de remise des candidatures

Le mercredi 29 mai 2024 à 12h, délai de rigueur.

SOMMAIRE

Article 1 - Objet	2
Article 2 - Description de l'espace public mis à disposition du futur occupant	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 de l'espace de restauration	5
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.....	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

Article 1 – Objet

La Métropole Rouen Normandie développe le parc d'activités tertiaire de la Plaine de la Ronce dont l'aménagement et la commercialisation ont été confiés à Rouen Normandie Aménagement. Il s'étend sur une surface d'environ 95 ha situés sur les communes de Bois-Guillaume, Isneauville, Fontaine-sous-Préaux et Saint Martin du Vivier.

Dans le cadre du développement de ce parc d'activités et de l'implantation continue de nouvelles activités tertiaires et mixtes génératrices d'emplois, la Métropole a souhaité renforcer l'offre de services adressée prioritairement aux entreprises et salariés présents sur ce parc avec l'aménagement de pôles de vie.

Un 1er pôle de vie a déjà été aménagé et développé sur Isneauville de part et d'autre de la route de Neufchâtel et propose, entre autres, aux usagers du parc des restaurants, une boulangerie, un hôtel 2 étoiles, des services médicaux, une micro-crèche...

Un second pôle de vie doit être livré début 2026. Il sera situé en façade sur la rue Edouard Delamare Debouteville et sur l'allée Pierre Varignon ; ce secteur correspond à l'entrée Est du parc d'activités à proximité immédiate de la sortie A28 sens Sud / Nord.

En attendant la mise en service de ce second Pôle de vie sur la commune de Saint-Martin-du-Vivier, La Métropole Rouen Normandie souhaite qu'une proposition de restauration à emporter soit proposée aux salariés de ce secteur par l'installation régulière de food-trucks.

Le présent cahier des charges a donc pour but de définir les modalités de gestion de l'espace mis à la disposition des bénéficiaires qui auront été retenus, pour assurer l'exploitation d'un commerce ambulant dédié prioritairement à une activité de petite restauration salée et sucrée, de juin 2024 au 31 décembre 2025.

Article 2 – Description des jours d'occupation souhaités par la Métropole Rouen Normandie

La Métropole souhaite la présence de deux food-trucks en simultanée les mardi et jeudi de chaque semaine, soit 4 bénéficiaires.

Cette fréquence dans ce format sera testée sur une période de 6 mois et pourra être amenée à être modifiée par évolution de la convention d'occupation temporaire des bénéficiaires, en fonction des niveaux de fréquentations observés et des besoins exprimés par les entreprises.

Article 3 - Description de l'espace public mis à disposition du futur occupant

Un espace préalablement défini situé en façade sur la rue du Mont-Perreux à Saint-Martin-du-Vivier, sera mis à disposition des bénéficiaires pour **l'exploitation d'un commerce ambulant** (type Food-truck) **dédié prioritairement à une activité de petite restauration salée et sucrée**. 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).

Les Bénéficiaires pourront occuper pendant les périodes de mise à disposition définies à la convention d'occupation temporaire, l'espace à gauche du transformateur. La configuration et la superficie de cet emplacement permet aux Bénéficiaires d'y positionner 1 Food truck seulement chacun.

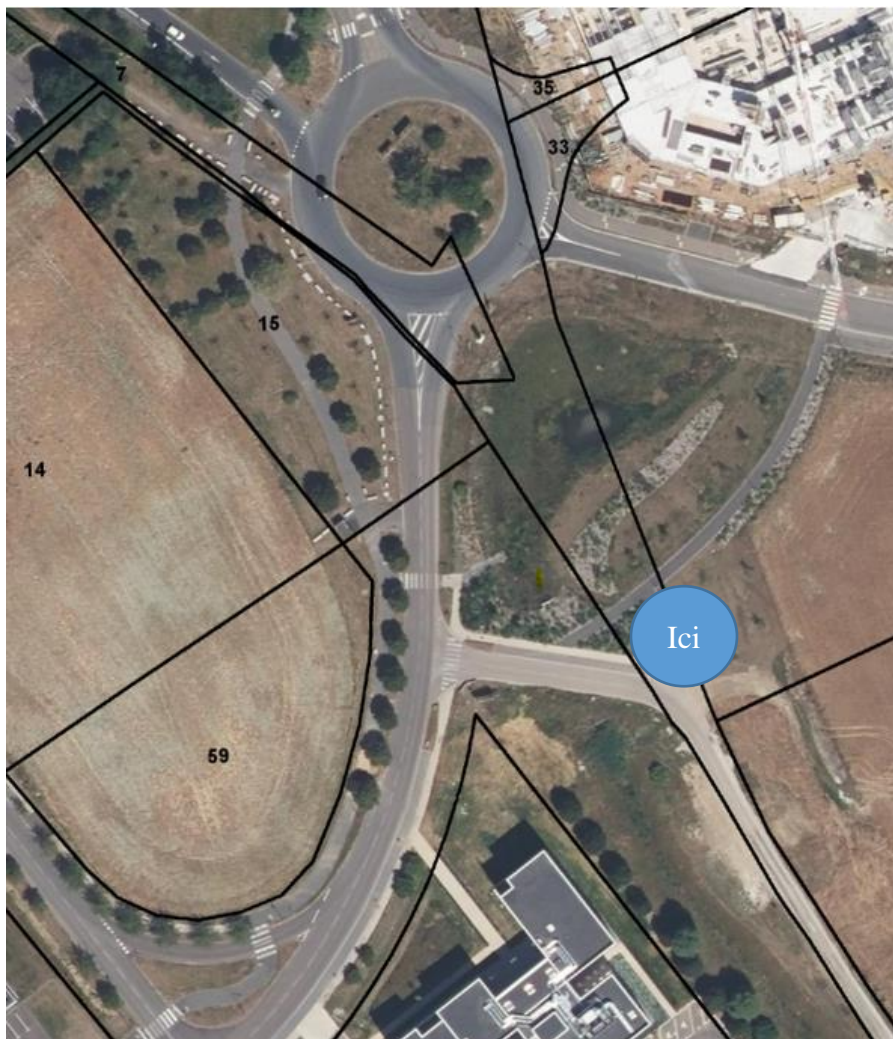


Fig. 1 - Vue aérienne de l'emplacement prévu



Fig. 2 - Plan de l'emplacement prévu

Article 4 - 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.

La prestation assurée par la *Métropole Rouen Normandie* et *Rouen Normandie Aménagement* consiste en la mise à disposition d'un espace défini pour assurer une offre de restauration.

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 eau et en électricité, il devra se charger de la demande d'un compteur provisoire auprès des services concernés et payer sa propre consommation.
- 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. Des contacts pourront être transmis au bénéficiaires si besoin.

Les prestations réalisées devront être conformes à l'offre du candidat 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 5 - Nettoyage, état des lieux

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, *La Métropole Rouen Normandie* et *Rouen Normandie Aménagement* se réservent la possibilité de mettre un terme à la convention d'occupation temporaire.

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

La vente des boissons et produits alimentaires est strictement interdite en dehors du périmètre des espaces mis à disposition.

Article 6 - Dispositions relatives à l'occupation et à l'exploitation

6.1 Ouverture et fermeture de l'espace de restauration

Durant toute la durée de sa convention d'occupation temporaire, le Bénéficiaire s'engage à ouvrir cet espace **sur les jours et horaires préalablement définis**.

En cas de force majeure (météo, maladie...) empêchant l'ouverture de l'espace restauration, le Bénéficiaire devra informer la *Direction de l'Action et de l'Innovation Economique de la Métropole Rouen Normandie* via l'adresse e-mail suivante : developpement.eco@metropole-rouen-normandie.fr

En dehors des heures d'ouverture, l'espace mis à disposition du Bénéficiaire devra être libéré.

La Métropole Rouen Normandie et *Rouen Normandie Aménagement* se réservent le droit, pour des questions de sécurité principalement, de prendre la décision exceptionnelle 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.

Si une telle demande est formulée, *la Métropole Rouen Normandie* et *Rouen Normandie Aménagement* s'engagent à transmettre l'information 48h avant la demande de fermeture exceptionnelle.

6.2 Conditions générales d'occupation et d'exploitation

6.2.1 Respect des lois, règlements et mesures de police

L'accès au site se fera par la rue du Mont Perreux.

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 Métropole Rouen Normandie* et *Rouen Normandie Aménagement* ne puissent jamais être inquiétés 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,

- La réglementation en matière de nuisance sonore.

Concernant la réglementation relative aux nuisances sonores, elle impose de **respecter la tranquillité du voisinage** et de tout mettre en œuvre pour la préserver, et également de respecter le seuil maximal d'émission de manière à protéger la santé auditive du public reçu ainsi que celle du personnel (*article R571-25 du code de l'environnement*).

En aucun cas, le Bénéficiaire ne pourra réclamer à la *Métropole Rouen Normandie* ou à *Rouen Normandie Aménagement* 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.

6.2.2 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.

6.2.3 Prestations attendues

Le Bénéficiaire devra proposer des produits alimentaires **salés** et **sucrés** adaptés à une activité de « Food-truck », et des boissons chaudes et/ou froides, pour la restauration d'une population salariée.

En aucun cas l'exploitant ne pourra vendre des produits et prestations autres que ceux stipulés 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, les cartes bancaires, les tickets restaurant, chèque déjeuner et carte déjeuner.

Le Bénéficiaire devra également prévoir un système de prise de commandes par téléphone ou par les réseaux sociaux de son choix.

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.

6.2.4 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.

6.2.5 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.

6.2.6 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* et *Rouen Normandie Aménagement* sont dégagés de toute responsabilité en cas de disparition ou détérioration de matériel ou marchandises dans l'espace public mis à disposition, ainsi qu'en cas d'accident survenu aux usagers ou au personnel employé par le Bénéficiaire.

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

6.2.7 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* et *Rouen Normandie Aménagement* déclarent avoir souscrit les assurances nécessaires à la couverture des risques liés à la mise en place de cet espace restauration.

6.4 Obligations financières

La tarification en vigueur est de **15 €/m²/an**.

Le Bénéficiaire retenu devra donc verser à la *Métropole Rouen Normandie* une redevance d'un montant de **375 € pour l'exploitation d'un espace de 50 m²** sur la parcelle cadastrée, appartenant à la *Métropole Rouen Normandie* sur la commune de Saint-Martin-du-Vivier, **pour une durée de 6 mois**.

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

Le non-respect de l'ensemble des clauses stipulées dans les articles 5 et 6 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 7 – Dossier de candidature

7.1 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 suivants :

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

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

Seront particulièrement appréciés :

- L'utilisation des circuits courts et un approvisionnement en partenariat avec des commerçants des environs proches ;
- La fabrication maison et l'emploi des produits bio, frais, locaux et de saison ;
- L'originalité du concept ;
- Une complémentarité de l'offre proposée avec celle déjà présente sur le parc d'activités de la Ronce.

Critère de prix

Les prix proposés devront être accessibles et adaptés à un public salarié souhaitant déjeuner et utiliser des titres restaurants.

Critère environnemental

Seront appréciés à cet égard :

- L'utilisation d'une vaisselle réutilisable ou de contenants fabriqués avec des matériaux recyclés/recyclables ;
- L'utilisation de sacs réutilisables ;
- Les mesures de tri mises en place sur site pour les déchets générés par l'exploitation de l'activité ;
- Toutes mesures prises pour limiter et revaloriser les déchets alimentaires générés par l'activité ;
- Toutes autres mesures en faveur du développement durable.

La qualité et la clarté de la présentation du projet

Le jury analysera de façon indépendante les propositions qui seront soumises.

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.

7.2 Constitution du dossier de candidature

Tout candidat à l'attribution de cet 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 (KBIS et carte de commerçant non-sédentaire) ;
- Une copie de la carte d'identité du demandeur ;

- Une copie des contrats d'assurance (voir *article 6.2.7*) 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 note technique (5 pages maximum) où il présentera de façon claire et précise :
 - o Le concept proposé (dont liste exhaustive des produits, menus et gamme de prix envisagée) ;
 - o Un descriptif technique et visuel du Food-truck et du mobilier de terrasse ;
 - o Les jours et horaires d'ouverture envisagés ;
 - o La liste des moyens matériels utilisés pour préparer/stocker les produits proposés à la vente ;
 - o Les moyens humains ;
 - o Les raccordements éventuels nécessaires en eau et en électricité.

➤ **Le demandeur devra certifier l'exactitude des renseignements fournis**

7.3 Dépôt du dossier de candidature

Le dossier pourra être envoyé :

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

Métropole Rouen Normandie

Appel à candidatures « Offre de restauration ambulante – La Ronce »

Direction de l'Action et de l'Innovation Economique

108 allée François Mitterrand

76 006 Rouen

- **Ou sous format numérique** à l'adresse mail suivante :

developpement.eco@metropole-rouen-normandie.fr

Le dossier devra être transmis **au plus tard le mercredi 29 mai 2024**, délai de rigueur.

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

7.4 Questions

Toute question pourra être posée à la Direction du développement économique de la *Métropole Rouen Normandie* à l'adresse suivante : developpement.eco@metropole-rouen-normandie.fr

