



Etablissement Public du Parc et de la Grande Halle de la Villette

211 avenue Jean-Jaurès 75935 Paris cedex 19

PROCEDURE DE MISE EN CONCURRENCE

MISE EN CONCURRENCE EN VUE DE LA CONCLUSION DE CONVENTIONS D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC DESTINES A L'INSTALLATION DE DIFFERENTS POINTS DE VENTE DE PETITE RESTAURATION ET/OU BOISSONS A PROXIMITE DES SALLES DE SPECTACLE DE L'ETABLISSEMENT PUBLIC DU PARC ET DE LA GRANDE HALLE DE LA VILLETTE

Référence : 2025 CDAF 00112

Procédure de mise en concurrence passée en application de l'article L.2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques

Date limite de remise des offres : 16/06/2025 à 12H00

ARTICLE 1. ETABLISSEMENT EN CHARGE DE LA PROCEDURE

L'Établissement public du parc et de la grande halle de La Villette :
Etablissement public national à caractère industriel et commercial, créé par le décret n° 93-96 du 25 janvier 1993,
dont le siège est situé au 211 avenue Jean-Jaurès, 75019 Paris,
Représenté par sa présidente ou son représentant,
Ci-après dénommé l'EPPGHV

ARTICLE 2. OBJET ET ORGANISATION DE LA CONSULTATION

2.1 Objet de la consultation

La présente procédure de mise en concurrence a pour objet la conclusion d'une ou plusieurs conventions d'occupation temporaire du domaine public permettant une activité économique, en application de l'article L.2122-1-1 du Code général de la propriété des personnes publiques (ci-après « CGPPP »), destinée à l'installation d'un ou plusieurs points de vente de boisson et/ou de petite restauration sur le parc de la Villette dans le 19^{ème} arrondissement de Paris.

2.2 Procédure de passation

La présente consultation est passée selon la procédure de mise en concurrence tel que prévu par l'article L.2122-1-1 du Code général de la propriété des personnes publiques.

2.3 Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à 120 jours à compter de la date limite de remise des offres.

2.4 Modification de détail au dossier de consultation

L'EPPGHV se réserve le droit d'apporter, au plus tard 6 jours avant la date limite fixée pour la réception des offres, des modifications de détail au dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite ci-dessus est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

Il est précisé que le candidat ne peut apporter de modifications aux pièces du DCE. Si ce dernier s'aperçoit d'une incohérence sur une ou des pièces, ce dernier devra alerter l'EPPGHV via la plateforme dématérialisée.

2.5 Visite des lieux

Le candidat doit prendre connaissance des lieux, du site et de son environnement, de l'importance et de la nature des prestations à effectuer et de toutes les difficultés et sujétions pouvant résulter de leur exécution.

La visite sur site est **obligatoire** et fera l'objet de rendez-vous. Cette visite aura obligatoirement lieu avant la date limite de remise des offres indiquée en page 1 du présent document. Une attestation de visite sera remise au candidat lors de sa visite.

Personnes à contacter pour la prise de rendez-vous : Clémence de Larauze, mail : c.delarauze@villette.com, merci de mettre également en copie Sophie Le Saint, mail : s.lesaint@villette.com et Camille Desjardin mail : c.desjardin@villette.com

ARTICLE 3. DESCRIPTION DES ACTIVITES

3.1 Description des missions de l'EPPGHV

Lieu de culture et de nature, l'Établissement public du parc et de la grande Halle de la Villette (EPPGHV) est situé au nord-est de Paris, dans le 19^e arrondissement. Lieu de vie faisant dialoguer arts et société, le Parc de la Villette couvre une étendue de 55 hectares où la Grande Halle et la Halle aux Cuirs côtoient la Cité des Sciences et de l'Industrie, la Géode, le Zénith de Paris, le Conservatoire national supérieur de musique et de danse de Paris, le théâtre Paris Villette, la Cité de la Musique-Philharmonie de Paris, etc.

L'établissement public a pour mission de favoriser la création et de promouvoir les pratiques, les nouveaux usages et les nouvelles formes d'expression. Il développe des activités artistiques et culturelles ouvertes sur la ville, destinées à favoriser la diversité, la mixité et la rencontre des publics grâce à l'expérience sensible et participative, notamment en faveur des enfants et des jeunes, des familles et des publics les plus empêchés.

3.2 Description des activités et espaces concernés

L'EPPGHV propose l'occupation temporaire de plusieurs emplacements situés sur le Parc de la Villette, afin d'y installer des **points de vente de boissons et petite restauration**.

L'occupant fera son affaire des équipements professionnels nécessaires à son activité. Il sera seul responsable de son stockage entre deux périodes d'exploitation.

Les emplacements sont listés ci-dessous et les plans en annexe précise leurs localisations sur le Parc de la Villette :

- Lot n°1 : Espace Chapiteaux

- Description de l'emplacement : L'Espace Chapiteaux est situé à proximité du canal de la Villette entre la Cité des Sciences et de l'Industrie et la Grande Halle de la Villette. Chaque année un chapiteau y est monté afin d'accueillir des spectacles de cirque, de théâtre et de danse du mois de septembre au mois de février. Afin de permettre au public de se restaurer et boire un verre avant et après les spectacles, une tente dédiée à la restauration est également montée, elle est accolée au chapiteau. C'est dans cette tente que le candidat choisi s'installera.
 - Les jours d'ouverture au public de la « tente restauration » seront directement liés à la programmation culturelle de l'Espace Chapiteaux (voir annexe 5)
 - Il est entendu que l'espace bar/restaurant sera ouvert lors de chaque représentation (hors représentations scolaires), 60 minutes avant le spectacle et 60 minutes après.
 - Le service devra être interrompu 10 minutes avant cet horaire de fin, et le public invité à quitter les lieux.
 - L'EPPGHV mettra à disposition de l'occupant le matériel suivant :
 - La tente restauration de 20x20 mètres
 - Un comptoir/linéaire de bar
 - 5 tables manutau 0.8x14 mètres
 - Des tables + chaises et/ou bancs
 - Des guéridons + chaises hautesSoit au total environ 180 places assises, avec une jauge totale dans la tente de 350 personnes
 - Du mobilier d'extérieur : X tables et X chaises
 - L'occupant fera son affaire des équipements professionnels nécessaires à son activité (four, réfrigérateurs, mobiliers supplémentaires, etc...) autres que ceux éventuellement fournis par l'EPPGHV.
 - Une zone de stationnement/ technique/ de stockage est mise à disposition dans l'enceinte de l'Espace Chapiteau (voir plan en annexe1)
 - L'EPPGHV prendra à sa charge pendant la période d'occupation des lieux, la consommation des fluides nécessaires à son activité (électricité, eau).
 - Capacité maximale de la puissance électrique :
 - Tente Accueil Monophasé 32A
 - Sur demande : possibilité d'une alimentation 32A supplémentaire pour raccorder un éventuel camion/véhicule (laboratoire, frigos, stockage d'appoint, etc...) dans la zone technique prévue
 - L'occupant devra prévoir un abonnement internet / clé 4G pour être autonome pour la connexion de ses terminaux de paiement à internet.
 - A l'occasion des premières représentations de chaque série de spectacle, l'équipe en charge du protocole de l'EPPGHV organise un pot de première pour les artistes et professionnels invités. Ces pots ont lieu au sein même de la tente restauration. L'occupant devra donc également être en mesure de fournir des buffets au format « traiteur » avec des pièces salées et sucrées variées accompagnées de boissons softs et alcoolisées.
 - Nombre moyen de convives à ces pots : 110 personnes
 - Nombre de pièces demandées par personne : 5 salées 2 sucrées
 - L'occupant devra être autonome sur la gestion de la verrerie
 - Budget moyen par pot tout compris : 2000 euros HT
- L'occupant sera directement en lien avec l'équipe en charge du protocole pour l'exécution de ces prestations.
- A titre d'information, certaines compagnies accueillies peuvent être désireuses de faire appel à l'occupant de la tente restauration de l'Espace Chapiteaux pour leur fournir un service de catering : repas chauds midi et/ou soir. Le cas échéant, l'EPPGHV pourra mettre en relation l'occupant avec les compagnies.
 - A titre indicatif, le précédent exploitant de ce Lot a réalisé un chiffre d'affaires de 82 000€ sur la période de septembre 2024 à février 2025.

- Lot n°2 : Grande Halle de la Villette
 - o Description de l'emplacement : L'EPPGHV propose l'occupation temporaire d'un emplacement nu de bar/petite restauration se situant au sein de la Grande Halle, à l'occasion des spectacles programmés (voir plan en annexe 3 et programmation en annexe 5)
 - o L'espace bar/restaurant est ouvert systématiquement 60 minutes avant chaque représentation.
 - o En cas d'ouverture du bar après les représentations, il est expressément entendu que le public devra avoir évacué les lieux au plus tard 30 minutes après la fin de chaque représentation.
 - o Le service devra donc être interrompu 10 minutes avant cet horaire de fin, et le public invité à quitter les lieux.
 - o L'occupant pourra utiliser une chambre froide située à proximité de l'espace. La chambre froide est utilisée ponctuellement par le service événementiel de l'EPPGHV, il sera donc nécessaire à l'occupant de s'organiser pour définir des modalités de co-utilisation.
 - o L'EPPGHV prendra à sa charge pendant la période d'occupation des lieux, la consommation des fluides nécessaires à son activité (électricité). Il n'y a pas de raccordement à l'eau prévu, ni d'évacuation. Un système de recyclage de l'eau devra être prévu par l'occupant.
 - o Mise à disposition par l'EPPGHV d'un coffret électrique dédié d'une capacité électrique de 32A.
 - o L'occupant devra prévoir un abonnement internet / clé 4G pour être autonome pour la connexion de ses terminaux de paiement à internet.
 - o L'occupant devra prévoir le mobilier et tous les équipements nécessaires à son activité et sera responsable de leur stockage. Un linéaire de bar de l'EPPGHV peut lui être prêté, sur demande.
 - o A titre indicatif, le précédent exploitant de ce Lot a réalisé un chiffre d'affaires de 63 000€ sur la période de novembre 2023 à novembre 2024

- Lot n°3 : Jazz à la Villette, activité de vente de boissons dont boissons alcoolisées et de restauration légère
 - o Description de l'emplacement : L'EPPGHV propose l'occupation temporaire d'un emplacement nu de bar se situant au sein de la Grande Halle, à l'occasion des concerts programmés (voir plan en annexe 6 et programmation en annexe 5) – constitué de trois emplacements en tout :
 - un emplacement au sein de la salle Charlie Parker,
 - un emplacement sous la galerie 8 de la Grande Halle de la Villette jouxtant la salle Charlie Parker
 - un emplacement dans le hall 3 « billetterie » de la grande Halle de la Villette.
 - o L'espace bar/restauration légère est ouvert systématiquement 60 minutes avant chaque concert.
 - o En cas d'ouverture du bar après les concerts, il est expressément entendu que le public devra avoir évacué les lieux au plus tard 30 minutes après la fin de chaque représentation.
 - o Le service devra donc être interrompu 10 minutes avant cet horaire de fin, et le public invité à quitter les lieux.
 - o L'EPPGHV prendra à sa charge pendant la période d'occupation des lieux, la consommation des fluides nécessaires à son activité (électricité). Il n'y a pas de raccordement à l'eau prévu, ni d'évacuation. Un système de recyclage de l'eau devra être prévu par l'occupant.
 - o Mise à disposition par l'EPPGHV :
 - d'un coffret électrique dédié d'une capacité électrique de 32A
 - de 5 frigos
 - de 5 comptoirs
 - o L'occupant devra prévoir un abonnement internet / clé 4G pour être autonome pour la connexion de ses terminaux de paiement à internet.
 - o L'occupant devra prévoir le mobilier et tous les équipements nécessaires à son activité et sera responsable de leur stockage.
 - o A titre indicatif, le précédent exploitant de ce Lot a réalisé un chiffre d'affaires de 67 846 € HT sur la période du Festival en 2024 et de 106 245.31 €HT en 2023

Le festival Jazz à la Villette est un événement musical majeur à Paris, se tenant chaque année début septembre depuis 2002. Il s'étend sur une dizaine de jours et propose une programmation éclectique mêlant jazz, soul, funk, hip-hop et musiques afro-caribéennes. Le festival a lieu dans plusieurs endroits sur le Parc de la Villette (Philharmonie de Paris, cité des concerts et grande halle de la villette) ainsi que dans d'autres salles parisiennes et de Seine Saint-Denis. Quatre à six concerts de la programmation se tiennent dans la salle Charlie Parker de la Grande Halle de la Villette, en configuration assis (jauge 1 500) et « assis-debout » (jauge 3 500). A titre d'informations, le programme de l'édition 2025 se concentrera sur 6 soirées entre le 28 août 2025 et le 7 septembre 2025 pour une jauge prévisionnelle globale de 17 000 (la programmation est en cours de confirmation, voir annexe 5)

Les candidats peuvent postuler à un ou plusieurs des emplacements proposés dans le cadre de cette consultation et doivent indiquer leurs vœux par ordre de préférence. L'attribution des emplacements sera effectuée par l'EPPGHV, en tenant compte des vœux exprimés, mais également dans une logique d'optimisation visant à offrir une offre complémentaire et équilibrée sur le Parc.

Un candidat par lot sera sélectionné. L'attribution de plusieurs emplacements à un même candidat sera possible uniquement si celui-ci dispose des équipements professionnels nécessaires à son activité et afin d'assurer une présence continue et indépendante sur chacun des emplacements attribués. Une fois les emplacements validés, chaque point de restauration devra rester exclusivement dédié à l'emplacement qui lui a été attribué, sans alternance possible entre les sites.

3.2.1 Programmation culturelle sur les périodes

Le planning de programmation des Lot n°1, Lot n°2 et Lot n°3 sont en annexe 5. Les informations de ce planning sont à titre indicatif et pourront être modifiées en fonction de la programmation culturelle et événementielle de l'EPPGHV.

A titre indicatif, les spectacles ayant lieu les jours de semaine sont généralement présentés à 19h ou 20h. Les spectacles du samedi sont généralement présentés à 18h et ceux du dimanche à 16h. Les candidats devront donc être en mesure d'adapter leur offre à ces horaires divers.

Les noms et localisations des différents espaces sont consultables sur le site du Parc de la Villette :

<https://www.lavillette.com/carte-interactive/>

3.2.2 Description des prescriptions de fonctionnement communes aux Lots

Un raccordement à l'électricité est fourni par l'EPPGHV. Les occupants sélectionnés disposeront d'un accès à un coffret électrique sécurisé. Une permanence électrique est prévue aux horaires et jours indiqués dans la convention d'occupation. En dehors de ces créneaux, aucune intervention n'est garantie. Pendant la période d'occupation des lieux, l'EPPGHV prendra à sa charge la consommation des fluides nécessaires à l'activité des candidats retenus (selon ce qui est précisé dans la description des lots).

Un état des lieux sera effectué à l'arrivée et au départ des occupants. La mise à disposition des emplacements ne pourra se prolonger au-delà des dates et délais prévus, sauf accord exprès de l'EPPGHV.

Les occupants s'engageront à se conformer à la réglementation relative à l'hygiène des produits présentés à la vente. Ils seront responsables de la propreté des espaces où sont élaborés et présentés les consommables. À ce titre, ils s'engageront à nettoyer quotidiennement leurs équipements ainsi que, de manière générale, les espaces non accessibles au public mis à leur disposition par l'EPPGHV. Ils seront également responsables de la propreté des espaces de restauration et devront nettoyer les mobiliers leur appartenant ainsi que ceux mis à disposition (tables, bars, etc.) avant chaque ouverture au public.

Ils seront en outre responsables de la récupération des graisses, qu'ils devront impérativement évacuer en dehors du Parc. Il est strictement interdit de les déverser dans les égouts, les avaloirs ou sur le domaine du Parc. En cas de constat de rejets sauvages d'huile ou de graisse, des pénalités seront appliquées ; en cas de récidive, une résiliation de la convention pourra être envisagée.

Les occupants seront chargés de collecter et d'évacuer quotidiennement l'ensemble de leurs ordures, à l'exception des cartons qui, s'ils sont correctement pliés, pourront être déposés chaque jour avant 10h au pied des bacs triflux situés à proximité des emplacements. Ces cartons seront ensuite collectés par les services du Parc. L'usage de sacs poubelles noirs est strictement interdit pour des raisons de sécurité.

Ils s'engageront à ce que leur activité de restauration, ainsi que le niveau sonore (musique) dans les espaces qui leur seront attribués, ne soient en aucun cas source de nuisances pour les bâtiments voisins. Cette activité devra rester compatible avec les usages en cours à proximité. Ils devront, en tout état de cause, se conformer immédiatement à toute demande de limitation du niveau sonore formulée par un représentant de l'EPPGHV.

En fin d'occupation, les occupants devront libérer les emplacements et les restituer dans un état conforme à celui constaté lors de l'état des lieux d'entrée.

En qualité d'employeurs, les occupants assureront les rémunérations, charges sociales et fiscales comprises, de leur personnel. En cas d'accident du travail impliquant leurs employés, ils seront seuls responsables des formalités légales à effectuer.

Ils s'engageront à respecter l'ensemble des lois et règlements relatifs à l'organisation d'un service de restauration et de boissons, et à se conformer à la législation concernant l'ivresse publique.

Enfin, les occupants devront prendre à leur charge les équipements professionnels nécessaires à leur activité (four, réfrigérateurs, mobiliers, etc.), à l'exception de ceux éventuellement fournis par l'EPPGHV.

3.2.3 Exigences en matière d’emballages et de contenants

L'EPPGHV souhaite que les candidats retenus incarnent des pratiques respectueuses de l'environnement, notamment en matière d'ambition zéro plastique à usage unique.

Les occupants devront proposer une offre de boissons et de restauration sur place, excluant le plastique à usage unique ou le limitant au strict nécessaire. À partir de janvier 2024, toute utilisation de plastique à usage unique est interdite.

Conformément à la directive européenne 2019/904, un plastique à usage unique désigne tout emballage contenant totalement ou partiellement du plastique. Ainsi, les briques en carton et les canettes en aluminium ou en acier, intégrant un film plastique, sont également considérées comme des plastiques à usage unique.

Pour répondre à ces exigences, plusieurs alternatives sont envisageables :

Restauration : utilisation d’emballages réutilisables (plastique, inox, verre) ou d’emballages à usage unique en carton.

Boissons :

- Contenants en verre à usage unique ou réutilisables.
- Distribution en vrac via des fontaines à soda ou des bouteilles grand format (en verre de préférence), servie dans des gobelets en carton ou des cups réutilisables.

3.3 Eléments complémentaires

Il est précisé que d’autres points de restauration existent sur le site :

- 1 / Un restaurant *A la Folie* dans une folie proche de la Cité des sciences.
- 2 / Un restaurant *211* dans le bâtiment Croisement du rond-point des canaux, qui dispose d'un food truck de vente de *smash burgers*
- 3 / Un restaurant éphémère *Ventrus* installé aux abords du canal de l'Ourcq sur la rive nord du parc.
- 4 / Un restaurant *La Petite Halle* dans la Grande halle.
- 5 / Un bar-restaurant au *Théâtre Paris Villette*
- 6 / Un restaurant *Café de la musique* place de la fontaine aux lions.
- 7 / Un lieu de restauration temporaire installé à l'espace chapiteau en liaison avec les spectacles qui s'y déroulent.
- 8 / Un restaurant *Kermès* dans la Folie P7
- 9/ Un *foodcourt Boom Boom Villette* situé dans la Cité des Sciences
- 10/ Un kiosque de restauration légère sucrée à emporter type fête foraine à proximité des manèges de la Villette (vente de churros, gaufres).
- 11/ Un espace de restauration situé dans la salle d'escalade *Karma Villette* (ouverture en juillet 2025)
- 12/ Un kiosque de restauration légère sucrée et salée situé à l'entrée du Jardin du Dragon.
- 13 / Un food truck estival situé à proximité du jardin sportif (Jardin des Voltiges)
- 14/ Un food truck estival situé à l'entrée du Parc avenue Jean Jaurès

Cette liste n'est pas exhaustive et l'EPPGHV se réserve la possibilité de concéder des emplacements pour la vente à emporter à l'extérieur, à l'intérieur d'équipements ou de chapiteaux. Il est impératif que la proposition du candidat présente une offre complémentaire à ces services de restauration énoncés plus haut, notamment ceux situés à proximité directe de son emplacement.

Par ailleurs, le parc de la Villette est un parc piétonnier. L'EPPGHV fixe les plages horaires pendant lesquelles les livraisons peuvent être effectuées. Au maximum et dans la mesure du possible, l'ensemble des flux entrant et sortant des véhicules ou structures mobiles doit se faire avant 10h et après 19h pour des questions de sécurité. Les véhicules de livraison ne peuvent en aucun cas stationner à proximité des installations au-delà du temps nécessaire aux livraisons.

ARTICLE 4. CADRE CONTRACTUEL ET FINANCIER

4.1 Cadre contractuel

A l'issue de la phase de consultation, des conventions portant autorisation d'occupation du domaine public seront attribuées, pour chaque emplacement, par l'EPPGHV au(x) candidat(s) présentant l'offre la mieux-disante conformément aux dispositions du code général de la propriété des personnes publiques et des critères de jugement de l'offre énoncés à l'article 8.2 du présent document.

Ces conventions fixent l'ensemble des conditions générales d'occupation et des conditions d'exploitation, objet de la présente mise en concurrence.

Les conventions d'occupation seront attribuées à titre personnel, précaire et révocable. A ce titre, aucune durée déterminée, aucun droit à renouvellement ni aucune indemnité ne pourront être assurés à l'Occupant.

Chaque occupant fera son affaire personnelle de l'obtention des licences nécessaires et accomplit lui-même toutes les formalités administratives de telle sorte que la responsabilité de l'EPPGHV ne puisse jamais être recherchée à ce sujet.

Il est entendu que les conventions conclues à l'issue de la consultation ne constituent ni une concession ou un marché public au sens des dispositions du Code de la commande publique ni un bail commercial ou bail d'habitation et ne donne droit à aucune propriété commerciale.

4.2 Durée de l'autorisation d'occupation du domaine public

La convention d'occupation temporaire du domaine public sera conclue pour une durée de trois (3) ans, renouvelable une fois pour une durée maximale de deux ans, soit une durée total maximale de cinq (5) ans, à compter de l'entrée dans les lieux de l'occupant et de la réalisation de l'état des lieux entrant.

Dates estimatives en fonction des lots (se référer à l'annexe 5 pour les Lots n°1, n°2 et n°3):

- Lot n°1 : de septembre à mi-février sur trois saisons consécutives (2025-2026 ; 2026-2027 ; 2027-2028)
- Lot n°2 : de novembre et décembre puis de mars à fin juin sur trois saisons consécutives (2025-2026 ; 2026-2027 ; 2027-2028)
- Lot n°3 : les 3 éditions de Jazz à la Villette (2025,2026,2027) se déroulent sur quelques jours en septembre chaque année

4.3 Cadre financier

Les occupants seront seuls responsables de l'ensemble des activités exercées sur les espaces faisant l'objet de l'autorisation d'occupation du domaine public, qu'ils exploiteront à leurs risques et périls.

Ils percevront les recettes provenant de l'exploitation de leur activité et assumeront l'ensemble des charges inhérentes à l'exercice de celle-ci (licences, charges sociales, redevances, taxes et impositions de toute nature).

4.3.1 Modalités de présentation de l'offre financière

Chaque candidat devra impérativement présenter, pour chacun des Lots auxquels il postule, une proposition financière détaillant le niveau de redevance d'occupation du domaine public. Cette redevance devra être exprimée sous la forme d'un pourcentage appliqué au chiffre d'affaires hors taxes (H.T.), reflétant une redevance variable indexée sur l'activité réelle. Toute offre ne respectant pas cette modalité de présentation sera déclarée irrecevable. Par ailleurs, dans l'hypothèse où un candidat soumettrait des offres pour plusieurs Lots, il devra formuler, en sus des propositions individuelles pour chaque Lot, une proposition financière groupée, applicable dans le cas où plusieurs Lots lui seraient attribués. Le pourcentage sur le chiffre d'affaires s'appliquera dès le premier euro de chiffre d'affaires généré et la variable se déclenche sans montant minimum de chiffre d'affaires. Celui-ci doit être un **taux unique**, non-évolutif en fonction de paliers de chiffre d'affaires.

Cette redevance concerne l'entièreté des ventes (hormis les ventes au personnel des compagnies et personnel Villette pour l'Espace Chapiteaux). Les éventuels pots de première et les catering artistes lorsqu'ils ont lieu sont exclus de cette clause.

Par ailleurs, le personnel des compagnies se produisant à l'espace Chapiteaux durant la période et le personnel de l'EPPGHV bénéficieront d'une réduction de 10% sur l'ensemble de la carte sur présentation de leur badge Villette.

Les occupants devront fournir, après chaque série de représentations, les tickets Z correspondant aux totaux de caisse générés par leur système d'encaissement (résumé des ventes réalisées). Ces tickets Z devront être transmis au plus tard le 5^e jour ouvré suivant la dernière représentation de chaque série.

Ils s'engageront également à tenir un registre de caisse rigoureux et conforme à la réglementation en vigueur, afin de garantir la fiabilité des informations transmises. Tout manquement à cette clause, inscrite au contrat, pourra entraîner des pénalités. Une facturation sera établie après chaque période d'exploitation.

Les redevances devront être réglées au plus tard 30 jours après réception de la facture. Tout retard de paiement entraînera des pénalités.

ARTICLE 5. RETRAIT DU DOSSIER

5.1 Modalités de retrait et d'identification sur la plateforme dématérialisée

L'EPPGHV informe les candidats que le dossier de consultation est dématérialisé. Il ne pourra en aucun cas être remis sur support papier ou sur support physique électronique.

Les candidats devront télécharger les documents dématérialisés du dossier, documents et renseignements complémentaires via la plateforme dématérialisée :

<https://www.marches-publics.gouv.fr/?page=Entreprise.EntrepriseAdvancedSearch&AllCons&id=2760939&orgAcronyme=f5j>

Afin de pouvoir décompresser et lire les documents mis à disposition, l'EPPGHV invite les soumissionnaires à disposer des formats suivants pour faciliter le téléchargement :

- Fichiers compressés au standard .zip
- Adobe® Acrobat® .pdf
- Rich Text Format .rtf
- .doc ou .xls ou .ppt
- .odt, .ods, .odp, .odg,
- Le cas échéant, le format DWF
- ou encore pour les images bitmaps .bmp, .jpg, .gif, png

L'EPPGHV recommande aux candidats souhaitant télécharger le dossier de consultation de s'identifier au préalable par une inscription gratuite, de façon à pouvoir être informé automatiquement d'une éventuelle modification du dossier de consultation. Le téléchargement anonyme du dossier de consultation est possible mais dans ce cas l'EPPGHV sera dans l'impossibilité de prévenir le candidat d'un changement dans le dossier de consultation.

Toute modification du dossier de consultation fait l'objet d'un envoi de message électronique à l'adresse électronique qui a été indiquée lors du téléchargement du dossier. Il est donc nécessaire de vérifier très régulièrement les messages reçus sur cette adresse.

La responsabilité de l'EPPGHV public ne saurait être recherchée si le candidat a communiqué une adresse erronée, s'il n'a pas souhaité s'identifier ou s'il n'a pas consulté ses messages en temps et en heure. Le candidat vérifiera également que les alertes de la plateforme ne soient pas filtrées par le dispositif anti-spam de l'entreprise ou redirigés vers les « courriers indésirables ».

En cas de difficulté quant au téléchargement du dossier, le candidat est invité à se rapprocher du support technique

Service support Clients

<https://www.marches-publics.gouv.fr/faq/?token=6cc9a566-15c9-420b-99a2-8ea9d64f51fc#>

ARTICLE 6. DOSSIER REMIS PAR LE CANDIDAT

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en euros. Si les offres sont rédigées dans une autre langue, elles doivent être accompagnées d'une traduction en français.

Les propositions seront impérativement formulées en cinq parties, correspondant à chacun des critères du présent dossier de consultation :

1- Présentation du candidat

1. Dossier administratif

- Situation juridique du candidat présentant notamment les éléments suivants : nom du candidat, forme juridique, raison sociale et coordonnées, noms du ou des dirigeants, du ou des représentants légaux. Le cas échéant, la copie du ou des jugements prononcés en cas de redressement judiciaire.
- Attestations d'assurance en cours de validité : indications de sa compagnie d'assurance et des polices d'assurance que le candidat envisage de souscrire pour l'exercice de son activité (responsabilité civile ; dommage aux biens et aux personnes).
- Attestation de conformité électrique et certificat de conformité des équipements électriques.

2. Expérience et capacité technique et financière

- Références sur les trois dernières années dans le domaine de la restauration (lieux, durées et description des activités). Situation particulière : en cas d'entreprise nouvellement créée, le candidat pourra, à défaut de références professionnelles, fournir les curriculum vitae du personnel affecté à l'exploitation du domaine ou toute autre pièce permettant de démontrer ses capacités.
- Indication du chiffre d'affaires global et du chiffre d'affaires concernant les activités liées au secteur en question, sur les trois dernières années, bilans ou extraits de bilans concernant les trois dernières années.

2. Qualité de l'offre proposée

L'évaluation sur les offres de restauration portera sur :

- La fraîcheur et la saisonnalité des ingrédients, ainsi que la présence de la labellisation « fait maison ».
- La proposition d'options végétariennes
- La polyvalence de l'offre pour s'adapter aux besoins des différents publics et aux horaires d'exploitation variées induisant des propositions culinaires adaptées (offre sucrée et salée, boissons chaudes l'hiver, snacking pour les représentations en journée, etc...)
- L'efficacité et la rapidité du service en lien avec les temps d'ouverture avant et après chaque spectacle
- Politique tarifaire : Les candidats devront détailler leur gamme de prix, incluant le coût de menus types. Les propositions les plus accessibles seront valorisées.
- Le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- La capacité pour le candidat postulant à s'adapter aux contraintes techniques du lieu (matériel, puissance, hygiène, traitement des déchets...etc)
- Pour l'Espace Chapiteaux spécifiquement, le candidat doit être en mesure de proposer une offre traiteur accompagnée d'une proposition financière
- Une dégustation sera organisée avec les candidats qui auront été présélectionnés afin d'évaluer la qualité de l'offre.

L'évaluation sur l'offre de boissons (spécifique au Lot N°3) portera sur :

- Variété de boissons proposées (chaudes, froides, alcoolisées, non alcoolisées)
- Qualité gustative et originalité des produits, avoir plusieurs propositions de productions locales
- Adaptation au public attendu (familles, spectateurs, public jeune/adulte)
- Présence d'options locales, artisanales, bio, ou en circuit court
- L'efficacité et la rapidité du service en lien avec les temps d'ouverture avant et après chaque concert
- Le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- La capacité pour le candidat postulant à s'adapter aux contraintes techniques du lieu (matériel, puissance, hygiène, traitement des déchets...etc)

3- Engagement environnemental

Ce critère prendra en compte :

- L'utilisation de matériaux durables et réutilisables.
- L'adoption d'emballages biodégradables ou réutilisables (de type Eco Cup), ainsi que de vaisselle respectueuse de l'environnement.
- Le recours aux circuits courts, favorisant des fournisseurs locaux et une proximité entre les lieux de production et de vente.

4- Esthétique

La bonne intégration des équipements et du mobilier du candidat, la façon de présenter les produits, les éventuels éléments de décoration, la tenue des serveurs, ou encore la charte graphique des éléments de communication (carte, enseigne...) seront analysés.

5- Critère financier

Valeur financière de l'offre : proposer l'offre la plus avantageuse économiquement en proposant un niveau de redevance variable (pourcentage calculée sur le chiffre d'affaires). Celui-ci doit être un taux unique, non-évolutif en fonction de paliers de chiffre d'affaires.

Tous les éléments chiffrés seront en euros (avec une précision entre le H.T et le T.T.C).

ARTICLE 7. MODALITES DE TRANSMISSION DES PLIS

Chaque candidat transmettra son pli avant la date limite de remise des offres indiquée sur la première page du présent document.

Les conditions d'envoi et de remise des offres qui suivent s'imposent aux candidats. **Toute remise sous une autre forme que celle imposée au présent document entraînera l'irrégularité de l'offre.**

Les offres devront être obligatoirement remises par **voie électronique, via la plateforme dématérialisée.**

7.1 Pli électronique

7.1.1 Généralités

Les plis doivent être transmis par voie électronique à l'adresse suivante : <https://www.marches-publics.gouv.fr/?page=Entreprise.EntrepriseAdvancedSearch&AllCons&id=2760939&orgAcronyme=f5j>

Seul l'horodatage de réception de l'offre par la plateforme fera foi. Toute offre réceptionnée hors délai ne sera pas ouverte, même si le téléchargement de l'offre sur la plateforme a débuté avant la date et l'heure limite de remise des offres.

Afin de s'assurer de la remise de l'offre électronique dans les délais fixés, il est recommandé aux candidats de prévoir un délai suffisant avant la date et l'heure limites de remise, indiquées en première page du présent règlement et de s'être assurés par un test préalable qu'ils maîtrisent bien le mode de fonctionnement de la plateforme.

7.1.2 Copie de sauvegarde

Chaque candidat peut, parallèlement à la remise de son offre par voie électronique, transmettre une copie de sauvegarde sur papier ou support électronique. La remise de cette copie de sauvegarde se fera dans les conditions énumérées ci- après.

La copie de sauvegarde sera remise sous une seule enveloppe cachetée du lundi au vendredi entre 9 heures et 13 heures et entre 14 heures et 17 heures, soit sur place contre récépissé, soit par lettre recommandée avec demande d'avis de réception postal à l'adresse ci-dessous :

Etablissement public du parc et de la grande halle de la Villette :
Direction administrative et financière Service juridique
Pavillon Jardins
211, avenue Jean Jaurès 75019 PARIS

L'enveloppe portera également la mention suivante :

MISE EN CONCURRENCE EN VUE DE LA CONCLUSION DE CONVENTIONS D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC DESTINES A L'INSTALLATION DE DIFFERENTS POINTS DE VENTE DE PETITE RESTAURATION ET/OU BOISSONS A PROXIMITE DES SALLES DE SPECTACLE DE L'ETABLISSEMENT PUBLIC DU PARC ET DE LA GRANDE HALLE DE LA VILLETTE

La copie de sauvegarde devra parvenir à l'EPPGHV avant la date et heure limites fixées et sur la page de garde du présent document. Les plis qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après les dates et heure limites fixées ainsi que ceux remis sous enveloppe non cachetée, ne seront pas retenus ; ils seront renvoyés à leur auteur.

La copie de sauvegarde pourra être ouverte si l'offre :

- contient un programme informatique malveillant (ou « virus ») ;
- est réceptionnée à la date limite de remise des plis de manière incomplète ;
- est réceptionnée hors délai, si l'EPPGHV dispose d'éléments tangibles montrant que le pli a commencé à être transmis avant l'échéance de fermeture de la remise des plis et si la copie de sauvegarde est, elle, parvenue dans les délais ;
- n'a pas pu être ouverte par l'EPPGHV

7.1.3 Prérequis techniques

Pour pouvoir faire une offre électronique, le candidat doit s'assurer de répondre aux prérequis techniques de la plateforme (<https://www.marches-publics.gouv.fr>).

Les candidats s'assurent, lors de la constitution de leur pli, que les fichiers transmis ne comportent pas de virus. Tout fichier constitutif de l'offre devra être traité préalablement par le candidat par un anti-virus.

La réception de tout fichier contenant un virus entraîne l'irrecevabilité de l'offre.

Au moment de l'ouverture des plis, l'EPPGHV utilisera un antivirus. Si un virus est détecté, le pli sera considéré comme n'ayant pas été reçu, le candidat en sera averti grâce aux renseignements saisis lors de son Identification.

7.1.4 Format des fichiers

Il est recommandé aux candidats de respecter les recommandations suivantes tant pour les dépôts électroniques que les copies de sauvegarde :

- ✓ les formats des fichiers envoyés ne pourront être que : .doc/ .docx / .rtf/ .pdf / .xls / .xlsx / .ppt / .pptx ;
 - ✓ ne pas utiliser certains formats, notamment les ".exe", les formats vidéo ;
 - ✓ ne pas utiliser certains outils, notamment les "macros" ;
 - ✓ faire en sorte que l'offre ne soit pas trop volumineuse ;
 - ✓ tous les fichiers envoyés devront être traités préalablement à l'anti-virus, à charge de l'entreprise candidate.
- Les offres contenant des virus feront l'objet d'un archivage de sécurité par l'EPPGHV. Ces offres seront donc réputées n'avoir jamais été reçues et les candidats en seront informés dans les plus brefs délais.

ARTICLE 8. EXAMEN DES OFFRES

8.1 Jugement des offres

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues à l'article L.2122-1-1 du CGPPP. Une note totale sur 100 points est attribuée. L'offre la plus avantageuse sera déterminée au regard des critères et sous critères pondérés suivants :

1. Expérience et capacité technique et financière <ul style="list-style-type: none">- Références sur les trois dernières années dans le domaine de la restauration (lieux, durées et description des activités). Situation particulière : en cas d'entreprise nouvellement créée, le candidat pourra, à défaut de références professionnelles, fournir les curriculums vitae du personnel affecté à l'exploitation du domaine ou toute autre pièce permettant de démontrer ses capacités.- Indication du chiffre d'affaires global et du chiffre d'affaires concernant les activités liées au secteur en question, sur les trois dernières années, bilans ou extraits de bilans concernant les trois dernières années.	10 points
2. Qualité et complémentarité de l'offre proposée <p>L'évaluation sur les offres de restauration portera sur :</p> <ul style="list-style-type: none">- La fraîcheur et la saisonnalité des ingrédients, ainsi que la présence de la labellisation « fait maison ».- La proposition d'options végétariennes- La polyvalence de l'offre pour s'adapter aux besoins des différents publics et aux horaires d'exploitation variés induisant des propositions culinaires adaptées (offre sucrée et salée, boissons chaudes l'hiver, snacking pour les représentations en journée, etc...)- L'efficacité et la rapidité du service en lien avec les temps d'ouverture avant et après chaque spectacle- Politique tarifaire : Les candidats devront détailler leur gamme de prix, incluant le coût de menus types. Les propositions les plus accessibles seront valorisées.- Le respect des normes d'hygiène et de sécurité- La capacité pour le candidat postulant à s'adapter aux contraintes techniques du lieu (matériel, puissance, hygiène, traitement des déchets...etc)	30 points

<ul style="list-style-type: none"> - Pour l'Espace Chapiteaux spécifiquement, le candidat doit être en mesure de proposer une offre traiteur accompagnée d'une proposition financière - Une dégustation sera organisée avec les candidats qui auront été présélectionnés afin d'évaluer la qualité de l'offre. <p>L'évaluation sur l'offre de boissons (Lot N°3) portera sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Variété de boissons proposées (chaudes, froides, alcoolisées, non alcoolisées) - Qualité gustative et originalité des produits - Adaptation au public attendu (familles, spectateurs, public jeune/adulte) - Présence d'options locales, artisanales, bio, ou en circuit court 	
<p>3. Engagement environnemental</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation de matériaux durables et réutilisables. - L'adoption d'emballages biodégradables ou réutilisables (de type eco cup), ainsi que de vaisselle respectueuse de l'environnement. - Le recours aux circuits courts, favorisant des fournisseurs locaux et une proximité entre les lieux de production et de vente. 	10 points
<p>4. Esthétique et intégration visuelle</p> <p>La bonne intégration des équipements et du mobilier du candidat, la façon de présenter les produits, les éventuels éléments de décoration, la tenue des serveurs, ou encore la charte graphique des éléments de communication (carte, enseigne...) seront analysés. L'apparence de l'espace et son harmonie avec l'environnement du site (environnement boisé, revêtements blanc, noir ou blanc à privilégier, et l'usage du rouge est proscrit) seront évaluées.</p>	10 points
<p>5. Critère financier</p> <p>Valeur financière de l'offre : proposer l'offre la plus avantageuse économiquement en proposant un niveau de redevance variable (pourcentage calculée sur le chiffre d'affaires). Celui-ci doit être un taux unique, non-évolutif en fonction de paliers de chiffre d'affaires.</p> <p>Tous les éléments chiffrés seront en euros (avec une précision entre le H.T et le T.T.C.).</p>	40 points

8.2 Négociations

L'EPPGHV se réserve la possibilité de négocier avec les candidats sous la forme d'échanges électroniques et/ou auditions des candidats. Les modalités (audition, séance à distance) seront précisées aux candidats.

L'EPPGHV pourra négocier avec le nombre de candidats qu'il souhaite.

Les négociations pourront porter sur l'ensemble des aspects de l'offre remise par les candidats et en particulier sur l'offre, les aspects techniques ou financiers.

La négociation sera conduite dans le respect du principe d'égalité de traitement des candidats. Les informations données aux candidats ne pourront être de nature à avantager certains d'entre eux. L'EPPGHV ne pourra révéler aux autres candidats des solutions proposées ou des informations confidentielles communiquées par un candidat dans le cadre de la négociation, sans l'accord de celui-ci.

S'agissant des offres remises après négociation ou, à défaut de nouvelles propositions, des premières offres, le délai de validité des offres est apprécié à compter de la date de remise des offres définitives.

A l'issue des négociations, l'offre de l'opérateur économique qui obtiendra le plus grand nombre de points sera jugée comme l'offre économiquement la plus avantageuse.

ARTICLE 9. ATTRIBUTION DE LA CONVENTION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC

Le choix définitif du ou des candidat(s) sera annoncé sur la plateforme dématérialisée de l'EPPGHV (<https://www.marches-publics.gouv.fr>).

ARTICLE 10. RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour obtenir tous renseignements complémentaires d'ordre administratif ou technique qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront faire parvenir, au plus tard 6 jours avant la DLRO, une demande depuis la plateforme dématérialisée dans la rubrique **[Questions/Réponses]**.

Une fois votre question réceptionnée et étudiée par les services compétents, une réponse sera adressée via la plateforme, à toutes les entreprises ayant téléchargé le dossier de manière non anonyme.

Aucune réponse ne sera adressée en dehors de cette voie de communication.

L'attention des candidats est donc attirée sur l'importance de leur authentification et des informations transmises (courrier donné) lors du téléchargement du DCE sur la plateforme dématérialisée.

LISTE DES ANNEXES :

Annexe 1 : Plan d'implantation de l'Espace Chapiteaux (Lot n°1)

Annexe 2 : Photos de l'Espace Chapiteaux du Lot n°1

Annexe 3 : Plan de l'emplacement du Lot n°2

Annexe 4 : Photo de l'emplacement du Lot n°2

Annexe 5 : Planning de la programmation (Lot n°1, n°2 et n°3 concernés)

Annexe 6 : Plan des emplacements Lot n°3 (Hall 3 et Studio 8) - Festival Jazz à la Villette

Annexe 7 : Plan général de la Grande Halle