



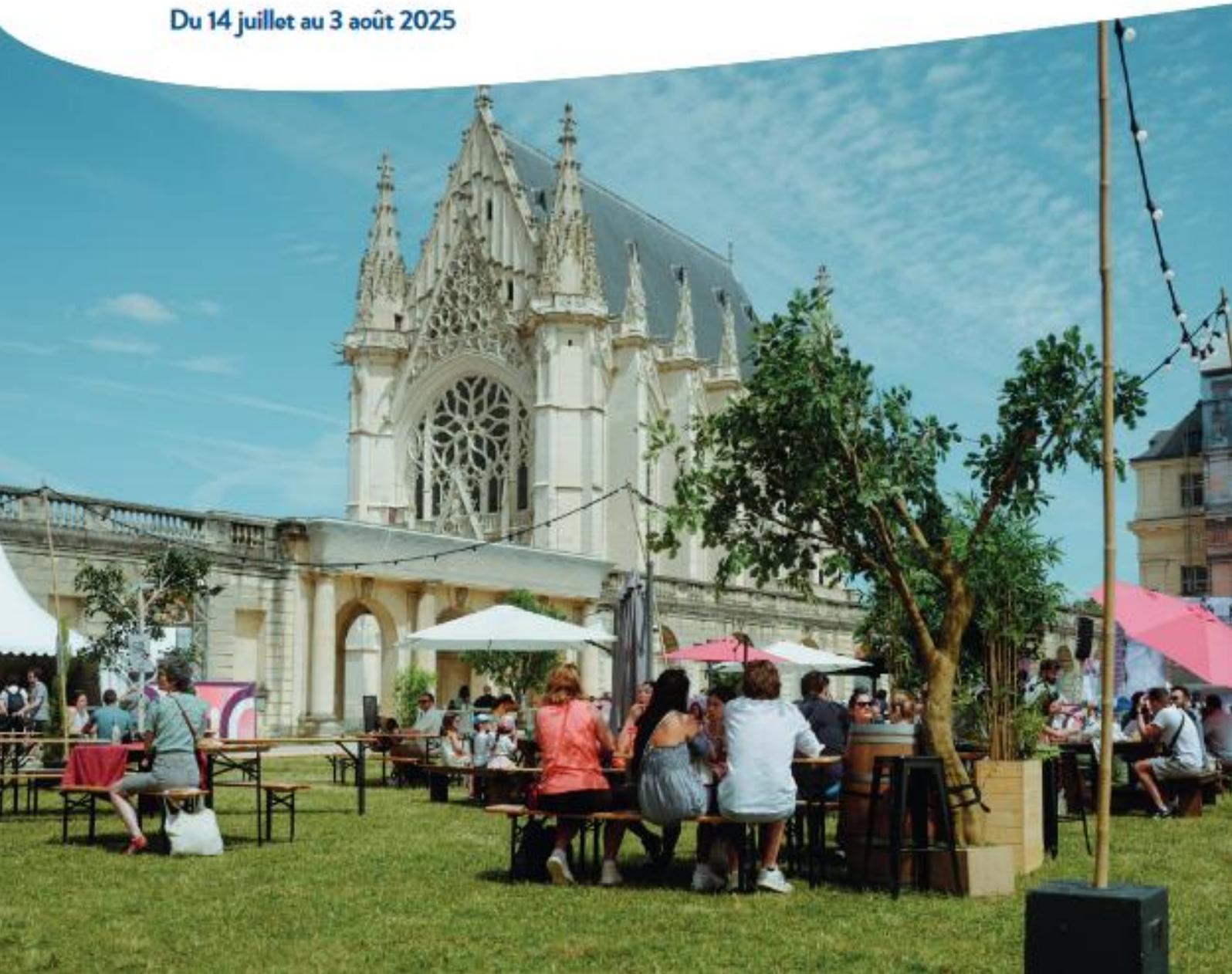
VINCENNES

Cahier des charges

APPEL À CANDIDATURES

POUR LA TENUE DES STANDS DE PETITE RESTAURATION ET DE BAR/BOISSONS LORS DE L'ÉVÉNEMENT ESTIVAL AU CHÂTEAU DE VINCENNES

Du 14 juillet au 3 août 2025



L'année 2024 a constitué un tournant dans la notoriété de Vincennes et son château. La Ville a d'abord accueilli le parcours de la Flamme olympique le 21 juillet, puis l'épreuve du contre-la-montre cycliste quelques jours plus tard, et a enfin organisé le Club 2024 francilien le plus fréquenté après le Club France, un événement estival exceptionnel alliant culture, sport, et convivialité, conçu pour faire vibrer toutes les générations dans le cadre majestueux du Château de Vincennes.

L'installation de ce site de célébration Officiel, qui a accueilli 155 000 personnes pendant la quinzaine Olympique, a été suivie à l'automne par la première édition « Vincennes Château de Lumières », un événement spectaculaire autour des arts numériques qui a rassemblé 46 000 visiteurs.

Avec ce nouveau rendez-vous estival, la Ville de Vincennes souhaite pérenniser ces animations de grande ampleur au cœur de son monument en proposant un rendez-vous estival mêlant culture et sport, avec une programmation artistique variée et intergénérationnelle dans l'écrin exceptionnel du Château de Vincennes.

Cet événement accueillera un espace de restauration dans laquelle sera proposée une offre alimentaire diversifiée (food-trucks, bars, stands de petite restauration, ...).

Dans le cadre de cette organisation, la Ville de Vincennes publie le présent cahier des charges afin d'offrir, notamment, aux acteurs de la commune, l'opportunité de participer à cet événement par la confection, la fourniture, la promotion et la commercialisation de produits alimentaires et de boissons destinés à la consommation sur place et/ou à emporter lors de la tenue du Club 2025 au Château de Vincennes.

Outre le fait de proposer une offre de restauration diversifiée et de qualité, l'objectif de la ville de Vincennes est de promouvoir le commerce et l'artisanat de proximité.

1. ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES

1.1. Objet de l'appel à candidature

Le prestataire retenu chargé de la conception, de l'installation et de l'exploitation de l'événement estival au Château de Vincennes aménagera plusieurs espaces de restauration, pour accueillir le grand public.

Dès lors, la Ville de Vincennes recherche des candidats pour la tenue de stands restauration et de vente à emporter ou à consommer sur place, de produits alimentaires de boissons, comme suit :

- 3 emplacements food-trucks ;
- 5 stands de petite restauration (glaces artisanales, pâtisserie, crêpes, gaufres, snacking, épicerie, ...) ;
- 2 stands bar/boissons (boissons sans alcool et boisson alcoolisées du 3^{ème} groupe).

Cette prestation devra se faire dans le respect des dispositions légales du code du travail, d'hygiène et de sécurité inhérentes aux métiers de la restauration, et dans les conditions définies dans les articles ci-après.

1.2. Lieu d'exécution

Les candidats retenus dans le cadre de cet appel à candidature exécuteront leurs offices dans l'enceinte du Château de Vincennes, situé Avenue de Paris - 94300 Vincennes.

1.3. Fréquentation Maximale Instantanée

Pour cet événement, le Château de Vincennes dispose d'une fréquentation maximale instantanée de 3.000 personnes.

1.4. Durée de l'évènement

Les candidats pourront se positionner pour la confection, la fourniture et la commercialisation de produits alimentaires prêts à consommer, pour la période du 14.07.2025 au 03.08.2025 inclus.

1.4.1 Restauration : food-trucks et stands de petite restauration

- Les candidats aux stands de petite restauration ont la possibilité de candidater pour la totalité de la période ou pour une durée minimum d'une semaine selon le calendrier suivant :
 - Du lundi 14.07.2025 au dimanche 20.07.2025 inclus ;
 - Du lundi 21.07.2025 au dimanche 27.07.2025 inclus ;
 - Du lundi 28.07.2025 au dimanche 3.08.2025 inclus.
- Les candidats aux emplacements de food-trucks ont la possibilité de candidater à la journée. Il est cependant souhaité des candidats, des candidatures pour une durée minimum de trois jours.

1.4.2 Bar/boissons

Les candidats aux stands bar/boissons ne pourront candidater que pour l'ensemble de la période, à savoir, du 14.07.2025 au 03.08.2025 inclus.

1.5. Horaires de fonctionnement et durée des prestations

1.5.1 Horaires d'ouverture au grand public :

- Lundi 14/07 de 9h à 23h
- Du lundi au vendredi entre 14h et 23h
- Les samedis et dimanches entre 11h et 23h

L'accès à l'intérieur de l'enceinte est libre et gratuit pour le public.

1.5.2 Horaires d'ouverture du service de restauration, de petite restauration et de bar :

- Lundi 14 juillet, de 9h à 22h30
- Du lundi au vendredi entre 14h et 22h30
- Les samedis et les dimanches entre 11h et 22h30

1.5.3 Horaires d'installation

Les candidats restaurateurs retenus devront s'installer sur l'espace dédié à l'exécution de la prestation et effectuer les réassorts de produits, aux horaires suivants :

- Le 14/07, avant 9h ;
- Entre 8h et 12h, du lundi au vendredi ;
- Entre 8h et 10h, les samedis et dimanches.

1.6. Nature et emplacements disponibles

L'évènement au Château de Vincennes permettra d'accueillir :

- Des emplacements réservés pour le stationnement de food-trucks (3 emplacements) ;
- Des stands de 4 mètres pour les stands de petite restauration (5 stands) ;
- Des stands de 8 mètres linéaires de comptoir pour le bar/boissons (2 stands).

2. ARTICLE 2 : OBLIGATIONS DES PARTIES

2.1 Obligations de la Ville de Vincennes

La Ville de Vincennes, porteuse de l'appel à candidature s'engage à :

- Autoriser l'accès du partenaire sélectionné ainsi qu'à ses salariés au site du Château de Vincennes pendant toute la période d'exploitation demandée et sous réserve du respect des conditions d'accès mises en place par l'autorité gestionnaire du site et notamment l'obtention d'un avis favorable suite à la sollicitation d'un contrôle primaire à effectuer pour tous les salariés et prestataires du candidat ; le Château de Vincennes étant situé sur une emprise militaire. Les modalités d'obtention seront précisées au candidat mais nécessitent une transmission du formulaire *ad hoc* au moins 6 semaines avant la date de l'évènement ;
- Fournir un accès à l'électricité pour chacun des candidats restaurateurs sélectionnés ;
- Proposer un accès à un point d'eau pour soutenir l'exécution de la prestation retenue ;
- Fournir pour les stands de petite restauration, des espaces couverts ou des containers de restauration pré-équipés pour 4 mètres linéaires ;
- Fournir pour le service bar/boissons des espaces couverts avec plancher pour 2 comptoirs de 8 mètres linéaires ;
- Équiper les espaces prévus pour le service de restauration de mobiliers (tables et chaises) ;
- Assurer la maintenance et le suivi technique des éléments listés ci-dessus pendant toute la durée de l'évènement ;
- Respecter le principe de concurrence loyale et non faussée, pour assurer la diversité des opérateurs présents ;
- Mettre à disposition les containers à ordures de 120 litres, nécessaires à la bonne gestion des déchets ; les containers seront à vider, par les commerçants eux-mêmes, chaque jour dans de plus grands containers situés dans une zone dédiée pour permettre leur collecte ;
- Pour le bar-boissons, fournir le logo créé pour l'évènement, à insérer sur les éco-cups notamment.

2.2 Obligations des candidats retenus

Le(s) candidat(s) sélectionné(s) pour assurer les prestations de bar/boissons et restauration pendant la durée de l'évènement s'engage(nt) à :

2.2.1 Pour les espaces restauration (food-trucks et stands de petite restauration)

- Disposer de l'approvisionnement suffisant en matières premières pour assurer le service continu pendant les heures d'exploitation, sur le site de l'évènement ;
- Garantir la présence, sur site, de ressources humaines suffisantes pour assurer la continuité du service proposé ;
- Commercialiser uniquement les produits proposés dans le dossier de candidature, et pour lesquels le candidat a été retenu ;

- Pour les candidats aux food-trucks, fournir l'homologation « VASP Magasin », ainsi que les certifications des installations gaz et électricité ;
- Fournir tout le matériel (armoires et vitrines réfrigérées, appareils de chauffe ou de cuisson, ...), les ustensiles, l'équipement, l'économat et tous les objets indispensables à l'exécution des prestations proposées et à en assurer le suivi technique tout au long de leur présence sur le site ;
- Fournir le cas échéant des plaques en bois isolantes de manière à éviter tout risque de surchauffe des tables fournies par la Ville et sur lesquelles seraient posées le matériel de cuisson ou de réchauffage du candidat ;
- Fournir tous les équipements nécessaires à la traçabilité et à l'encaissement des recettes ;
- S'installer sur l'espace dédié à l'exécution de la prestation et assurer le réassort des produits destinés à la fabrication, à la distribution et à la commercialisation des produits consommés, comme défini à l'article 1.4.5 ;
- Nettoyer l'espace alloué à l'exécution de la prestation à la fin de chaque période d'exploitation au plus tard à 23h30 ;
- S'acquitter avant le démarrage de l'exploitation du montant forfaitaire déterminé à l'article 4 pour l'exploitation de l'espace dédié ;
- Assurer le processus préalable de criblage des personnels destinés à travailler sur le site du Château de Vincennes. Le processus associé est décrit en ANNEXE 2 ;
- Faire valider la carte et les tarifs associés par la Ville en amont de l'événement. Les offres simples sont à privilégier via une carte réduite, des formules avantageuses en faveur des familles et une politique tarifaire entre 5 € et 15 € ;
- Ne servir que des boissons non alcoolisées ;
- Proposer des contenants et de la vaisselle recyclable ou en matériaux recyclés.

2.2.2 Pour les espaces bars/boissons

- Proposer deux stands de distribution, afin de limiter les files d'attente aux heures de forte fréquentation, chacun équipé de trois tireuses minimum ;
- Disposer de l'approvisionnement suffisant en matières premières pour assurer le service continu pendant les heures d'exploitation, sur le site de l'événement ;
- Ne pas vendre de produits alimentaires (sauf de type accompagnement apéritif : popcorn, crackers ...) ;
- Garantir la présence, sur site, de ressources humaines suffisantes pour assurer la continuité du service proposé ;
- Fournir tout le matériel (comptoirs, armoires réfrigérées, machines à café, tireuse à bières, ...), les ustensiles, l'équipement, l'économat et tous les objets indispensables à l'exécution des prestations proposées et à en assurer le suivi technique tout au long de leur présence sur le site ;
- Fournir tous les équipements nécessaires à la traçabilité et à l'encaissement des recettes ;
- S'installer sur l'espace dédié à l'exécution de la prestation et assurer le réassort des produits destinés à la fabrication, à la distribution et à la commercialisation des produits consommés, comme défini à l'article 1.4.5 ;
- Nettoyer l'espace alloué à l'exécution de la prestation à la fin de chaque période d'exploitation au plus tard à 23h30 ;
- S'acquitter avant le démarrage de l'exploitation du montant forfaitaire déterminé à l'article 4 pour l'exploitation de l'espace dédié ;
- Assurer le processus préalable de criblage des personnels destinés à travailler sur le site du Château de Vincennes. Le processus associé est décrit en ANNEXE 2 ;
- Faire valider la carte et les tarifs associés par la Ville de Vincennes en amont de l'événement ;
- Fournir des éco-cups fabriqués à partir de matériaux recyclés, et recyclables, logotypés pour l'évènement. La Ville fournira le visuel à insérer sur les éco-cups ;

- Proscrire toute boisson servie dans des bouteilles en verre.

2.3 Obligations des candidats retenus

Au titre de la politique de maîtrise des risques et de la sécurité alimentaire, les candidats restaurateurs retenus pour l'exécution d'une prestation alimentaire lors de l'évènement au Château de Vincennes s'engagent à :

- Respecter la législation et à répondre aux normes d'hygiène en vigueur (ventilation, nettoyage, stockage à température contrôlée, installation aux normes, contrôles sanitaires, ...);
- D'afficher sur le lieu de distribution des produits alimentaires, la liste des allergènes contenus dans chacune des préparations commercialisées ;
- D'assurer un affichage clair et permanent à destination du public de l'ensemble des tarifs pratiqués ;
- Ce qu'en permanence, au moins une personne présente sur le site soit formée aux règles d'hygiènes et aux normes de sécurité alimentaire ;
- Stocker les produits nécessaires à l'exploitation dans une zone réfrigérée et qui garantisse le respect de la chaîne du froid ;
- Respecter pendant l'exploitation du site les dispositions réglementaires liées à la chaîne du froid et au transport de denrées alimentaires ;
- Présenter les produits alimentaires vendus dans des emballages recyclés ou recyclables ;
- Proposer le paiement par carte bancaire ;
- Présenter l'agrément sanitaire associé à l'activité exercée par les candidats restaurateurs ;
- Présenter les licences d'autorisation de distribution des boissons alcoolisées commercialisées sur le site par les candidats Bar/boissons ;
- Respecter la législation en matière de code du travail pour l'emploi du personnel mobilisé sur l'évènement.

Les candidats devront, sur simple demande du porteur de l'appel à candidatures, produire l'ensemble des documents susmentionnés, avant, pendant et ou après l'évènement.

3. ARTICLE 3 : PRESTATIONS ALIMENTAIRES, BOISSONS

3.1 Restauration

La Ville de Vincennes attend des candidats des préparations culinaires simples, soignées et de qualité dont la préparation est réalisée dans les règles de l'art et qui se rapprochent du processus de fabrication artisanale et/ou du « fait maison ».

Est entendu par « fait maison », des produits cuisinés ou transformés sur le lieu de consommation ou dans un laboratoire à proximité, à partir de produits frais et/ou de matières premières brutes.

Seront considérés comme des arguments différenciant, la capacité des candidats à proposer des préparations dont les produits sont issus des circuits courts, des cultures biologiques, de l'agriculture raisonnée, de labels, et de l'utilisation de produits de saison.

Les candidats restaurateurs devront répondre aux conditions de traçabilité des produits et être en mesure de fournir, sur demande, les certificats associés aux autorités de contrôle.

Les candidats aux stands de restauration sont autorisés à commercialiser uniquement des boissons non alcoolisées.

3.2 Bar / Boissons

La Ville de Vincennes attend des candidats bar/boissons, la distribution de boissons chaudes, froides avec et sans alcool de gammes et de compositions différentes.

Les boissons alcoolisées doivent appartenir au 3^{ème} groupe : vin, bière, cidre, champagne, ...

Il est attendu l'installation de deux points de vente afin de limiter les temps d'attente et éviter ainsi les fortes concentrations de public en un seul point, aux heures de fréquentations les plus élevées.

Les candidats devront répondre aux conditions de traçabilité des produits et être en mesure de fournir, sur demande, les certificats associés aux autorités de contrôle.

Les candidats aux stands bar/boissons ne sont pas autorisés à commercialiser des produits alimentaires sauf de type accompagnement apéritif : popcorn, crackers ...

4. ARTICLE 4 : CONDITIONS FINANCIERES

La Ville de Vincennes demandera aux candidats restaurateurs retenus de s'acquitter d'une contribution forfaitaire, pour commercialiser leurs produits sur le site du Château de Vincennes. Les tarifs sont fixés par décision du Maire après le vote du Conseil Municipal sur le principe de la création d'une tarification.

4.1 Restauration

- Pour les stands de petite restauration, le candidat devra s'acquitter d'un montant forfaitaire de 800 € HT soit 960 € TTC par semaine ou de 2.000 € HT soit 2.400 € TTC pour la totalité de la période.
- Pour les food-trucks, le candidat devra s'acquitter d'une contribution forfaitaire journalière de 141,67 € HT soit 170 € TTC

4.2 Bar / boissons

Pour le service de bar/boissons, le candidat devra s'acquitter d'un montant forfaitaire de 10.000 € HT soit 12.000 € TTC pour la totalité de la période (pour les deux points de vente).

Les prix de vente, des produits et des préparations commercialisées sur le site du château de Vincennes devront être définis en accord et validés avec la Ville de Vincennes afin de garantir des tarifs abordables, cohérents et dans le marché.

5. ARTICLE 5 : CONDITIONS DE PARTICIPATION

5.1 Conditions de participation

Le présent appel à candidature s'adresse aux professionnels des métiers alimentaires, de bouches, restaurateurs, associations ou groupements professionnels de la restauration.

Les candidats qui souhaitent participer à cet appel à candidatures devront respecter les conditions suivantes :

- Posséder un établissement (restaurant, traiteur, laboratoire, épicerie, ...) domicilié par ordre de priorité :
 - o Sur la commune de Vincennes
 - o Dans le département du Val-de-Marne
 - o Dans la région Ile-de-France
 - o En France
- Etre capable d'assurer sans discontinuer, sur la période retenue, la prestation proposée. Toute défaillance à assurer ce service sera sanctionnée d'une pénalité de cinq-cents euros (500 €) par jour d'absence ;
- Disposer des autorisations légales d'exercice de l'office visée ;
- Proposer, aux consommateurs, différents moyens de paiements ;
- Le titulaire devra être muni d'une caisse enregistreuse conforme à la loi, comme le précise l'article 88 de la loi des finances n°2015-1785 du 29 décembre 2015. Il devra être en mesure de certifier cette conformité via son éditeur de caisse et d'émettre une certification telle que la LNE ou la NF525, à la moindre demande de tout organisme de contrôle ;
- Le titulaire devra être muni d'un TPE ;
- S'acquitter de la contribution forfaitaire due en amont du début de l'évènement, soit au plus tard le 1^{er} juillet 2025 ;
- Signer une convention fixant les obligations qu'il leur appartiendra de respecter ;
- Procéder, en présence de la Ville, à un état des lieux qui lui sera mis à disposition durant la période attribuée en début et fin de leur activité et s'acquitter de toute réparation ou dédommagement des désordres constatés qui lui seraient imputables.

5.2 Pièces à fournir

Les candidats restaurateurs qui souhaitent participer à cet appel d'offres devront joindre les pièces suivantes à leur dossier de candidature :

- Un extrait Kbis de moins 3 mois ;
- L'extrait de l'agrément sanitaire en vigueur et qui autorise le candidat restaurateur à l'exercice de sa fonction ;
- Une liste du matériel et des équipements techniques dont le candidat disposera lors de l'évènement ;
- Une grille tarifaire, une liste des produits et un descriptif du concept de la prestation avec photos des produits proposés ;
- Une fiche de contact avec l'ensemble des coordonnées indispensables au suivi de la candidature (ANNEXE 1) ;
- Le formulaire de demande de contrôle primaire (ANNEXE 2).
- Une attestation d'assurance ;
- Des références sur l'expérience acquise du candidat sur ce type d'évènements ;
- Tous autres documents que le candidat jugerait utile de présenter.

6. ARTICLE 6 : HABILLAGE DES STANDS

Une attention particulière devra être portée à la décoration des espaces. Les enseignes des candidats et les marques distribuées peuvent affichées ainsi que les logos des partenaires de l'opération.

Tout habillage du stand devra respecter l'environnement patrimonial du site d'accueil que constitue le Château de Vincennes, la Ville de Vincennes se réservant le droit de faire modifier au candidat

l'habillage de son stand. De plus, le Château de Vincennes étant un monument historique classé, il sera interdit de percer, ficher dans le sol ou sur les murs (même extérieurs).

7. ARTICLE 7 : CRITERES DE NOTATION

La Ville de Vincennes appliquera les critères suivants de notation afin de sélectionner les candidats qui auront postulé au présent appel à candidature :

Nature des produits proposés : (25 points)

- L'analyse des fiches techniques et/ou de présentation des produits
- Production locale
- Traçabilité des produits

Les prix : (25 points)

- Les prix consentis pour les produits commercialisés sur le site devront être abordables, cohérents et dans le marché.

La qualité : (25 points)

- Les moyens humains : les effectifs dédiés à la prestation ;
- La sécurité sanitaire, la gestion des allergènes ;
- L'analyse du matériel et des équipements prévus ;
- La faculté du candidat à présenter des certifications ou labélisations (environnementales, de fabrication locale, concours, ...) ;
- L'expérience du candidat.

Démarche environnementale et responsable : (25 points)

- Les moyens développés par le candidat pour répondre aux enjeux environnementaux (réduction des emballages, utilisation de vaisselle recyclable ou recyclée, modes de livraison)
- Utilisation des circuits courts et du tissu local dans sa politique d'approvisionnement ;

La Ville de Vincennes, dans sa sélection, veillera à maintenir la diversité et l'équilibre des produits proposés.

A noter : la participation à l'évènement « Les podiums de Légende », ne sera définitivement accordée qu'après réception de la preuve de validation de la procédure de criblage par l'autorité compétente

8. ARTICLE 8 : MODALITES DE CANDIDATURE

La date limite de dépôt des candidatures est fixée au vendredi 9 mai 2025 à 12:00.

Pour tout renseignement téléphonique, contacter le service du *Développement Economique et Emploi* au : **01 43 98 66 09**

Les offres et les pièces constitutives du dossier devront être envoyées par courrier électronique à **economie@vincennes.fr** ou par voie postale à l'adresse suivante :

**Hôtel de Ville de Vincennes,
Service Développement Economique et Emploi
53 bis rue de Fontenay _94300 Vincennes**

Un accusé de réception de la candidature sera envoyé par courriel.

La Ville de Vincennes se réserve le droit de contacter un candidat afin de solliciter la régularisation de son dossier administratif, si celui-ci se révélait incomplet.

Suite à l'étude des offres, les candidats sélectionnés seront contactés à partir du 26 mai 2025.