



VINCENNES

Cahier des charges

APPEL A CANDIDATURES POUR LA TENUE DES STANDS DE PETITE RESTAURATION ET DE BAR/BOISSONS LORS DE L'ÉVÈNEMENT

« VINCENNES ESTIVAL CLUB »

CHÂTEAU DE VINCENNES

Du 10 juillet au 02 août 2026



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.

Puis, le Vincennes Estival Club, organisé du 14 juillet au 3 août 2025, a attiré plus de 85 000 visiteurs et a permis de pérenniser ces animations de grande ampleur 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.

La Ville de Vincennes souhaite reconduire cet événement d'envergure sur l'été 2026.

Cet événement accueillera un espace de restauration dans lequel sera proposée une offre alimentaire diversifiée (foodtrucks, bar, stands de petite restauration, ...).

Dans le cadre de cette organisation, la Ville de Vincennes publie le présent appel à candidatures 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 2026 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.

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, sandwiches, pizza, épicerie, ...)
- 1 stand bar (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. Des seuils seront clairement établis en fonction de ces différentes configurations qui prendront également en compte les éventuels périmètres de sécurité nécessaires à la protection des travaux éventuellement en cours sur le site.

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 10.07.2026 au 02.08.2026 inclus.

1.4.1 Restauration : foodtrucks 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 vendredi 10.07.2026 au dimanche 19.07.2026 inclus ;
 - Du mardi 21.07.2026 au dimanche 26.07.2026 inclus ;
 - Du mardi 28.07.2026 au dimanche 2.08.2026 inclus.
- Les candidats aux emplacements de foodtrucks ont la possibilité de candidater à la journée.

1.4.2 Bar

Les candidats aux stands bar/boissons ne pourront candidater que pour l'ensemble de la période, à savoir, du 10.07.2026 au 02.08.2026 inclus.

1.5. Horaires de fonctionnement et durée des prestations

1.5.1 Horaires d'ouverture au grand public :

- De 14h à 23h du mardi au vendredi ;
- De 11h à 23h, les samedis et dimanches et le mardi 14 juillet de 9h à 23h ;
- Fermeture le lundi.

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

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

- De 14h à 23h du mardi au vendredi ;
- De 11h à 23h, les samedis et dimanches et le mardi 14 juillet ;
- Fermeture le lundi.

- Il est offert aux prestataires, la possibilité d'exploiter leur stand, du mardi au vendredi à partir de 12h pour proposer leurs produits aux publics visiteurs du Château de Vincennes, aux publics et personnels du SHD, du CNM et de l'UDAP.

1.5.3 Horaires d'ouverture des foodtrucks

- De 18h à 23h, du mardi au vendredi ;
- De 12h à 23h, les samedis et dimanches et le mardi 14 juillet ;
- Fermeture le lundi ;
- Il est offert aux prestataires, la possibilité d'exploiter leur stand, du mardi au vendredi à partir de 12h pour proposer leurs produits aux publics visiteurs du Château de Vincennes, aux publics et personnels du SHD, du CNM et de l'UDAP.

1.5.4 Horaires d'installation

- Les candidats retenus pourront installer leur stand et acheminer le matériel nécessaire à leur fonctionnement à compter du mercredi 8 juillet, 8h30. Les candidats pourront précéder à leur installation jusqu'au vendredi 10 juillet à 12h. Des précisions sur les jours et créneaux horaires de montage seront apportées ultérieurement.
Les numéros d'immatriculation des véhicules de livraison devront être préalablement communiqués à la Ville pour pouvoir accéder au site.
- Les candidats 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 ;
 - Les foodtrucks devront s'installer avant 12h mardi 14 juillet, les samedis et dimanches, et avant 18 h du mardi au vendredi.
- Les candidats retenus pourront procéder au démontage de leurs installations et au remballage de leur stand, dès la fermeture du Vincennes Estival Club 2026, le dimanche 2 août à partir de 23h et jusqu'au lundi 3 août, 20h.

1.6. Nature et emplacements disponibles

Au sein d'une zone dédiée à l'hospitalité, la détente et la restauration, seront installés des espaces couverts en bois, avec plancher, répondant à la réglementation sanitaire en vigueur, qui accueilleront :

- Le bar en structure bois en forme de L de 92m² et 20 m linéaires, avec l'électricité et un évier alimenté en eau froide ;
- Des emplacements réservés pour l'installation de 3 foodtrucks ;
- Les stands de restauration (5 kiosques en bois de 13 m² chacun, pré-équipés, notamment d'un évier alimenté en eau froide et l'électricité dans chacun des 5 stands).
Des espaces de stockage couverts seront également installés.

Les installations présenteront les puissances électriques, les arrivées d'eau, l'accès à Internet (pour les TPE) nécessaires au bon fonctionnement de l'ensemble de l'espace restauration.

ARTICLE 2 : PRESTATIONS ALIMENTAIRES, BOISSONS

2.1 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.

La nature des produits proposés devra répondre aux attentes des consommateurs, en matière de qualité, diversité et prix proposés. L'offre devra s'adapter aux temporalités et rythmes de la journée (midi / goûter après-midi / dîner soirées) et des manifestations (animations, programmation, ...)

Il est attendu des candidats, des engagements en matière de développement durable avec la mise en place d'actions et de modalités visant à réduire les impacts environnementaux de leur activité. 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, de l'utilisation de produits de saison, les usages en matière de vaisselles, contenants et emballages à base de matériaux recyclés ou recyclables, la gestion des déchets,

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.

2.2 Bar

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.

Il est attendu des candidats, des engagements en matière de développement durable avec la mise en place d'actions et de modalités visant à réduire les impacts environnementaux de leur activité. Seront considérés comme des arguments différenciant, la capacité des candidats à proposer des produits issus des circuits courts, des cultures biologiques, de l'agriculture raisonnée, de labels, des usages en matière de vaisselles, contenants et emballages à base de matériaux recyclés ou recyclables, la gestion des déchets,

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

2.3 Foodtrucks

Il est attendu des candidats aux espaces de foodtrucks, une offre diversifiée et de qualité de restauration rapide à consommer sur place ou à emporter. Il est attendu l'intégration d'une offre « healthy ».

Les offres groupées ou proposées en association pour l'ensemble de la période sont acceptées.

L'espace restauration pourra accueillir au maximum 3 foodtrucks en simultané. Le nombre de foodtrucks présents simultanément pourra varier selon le calendrier (semaine et week-end) et selon la programmation (concerts, soirées thématiques, ...). La planification des présences relève de l'association ou du groupement avec lequel une convention sera passée.

En semaine, les foodtrucks sont autorisés à n'occuper les emplacements réservés qu'en soirée. L'installation doit intervenir impérativement avant 18h. Les foodtrucks souhaitant proposer des plats aux personnels présents sur le site, aux salariés du SHD et aux visiteurs du Château de Vincennes, le midi, sont libre de s'installer avant 12h.

Il est attendu des candidats, des engagements en matière de développement durable avec la mise en place d'actions et de modalités visant à réduire les impacts environnementaux de leur activité. 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, de l'utilisation de produits de saison, les usages en matière de vaisselles, contenants et emballages à base de matériaux recyclés ou recyclables, la gestion des déchets,

ARTICLE 3 : OBLIGATIONS DES PARTIES

3.1 Obligations de la Ville de Vincennes

La Ville de Vincennes, porteuse de l'appel à candidatures 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 aux candidats mais nécessitent une transmission du formulaire *ad hoc* au moins 6 semaines avant la date de l'événement ;
- 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 de 13m² pré-équipés pour 4,83 mètres linéaires ;
- Fournir pour le service bar/boissons une structure bois couverte avec plancher en forme de L de 92m² et 20 m linéaires
- Prévoir un abri de stockage pour chaque stand
- Équiper les espaces prévus pour le service de restauration de mobiliers (tables et chaises) ;
- Fournir tous les équipements nécessaires à la traçabilité et à l'encaissement des recettes. La Ville fournira les solutions et outils de paiement (logiciel de caisse, TPE que chaque commerçant devra obligatoirement utiliser pour réaliser ses encaissements ;

- Assurer la maintenance et le suivi technique des éléments listés ci-dessus pendant toute la durée de l'événement ;
- 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.

3.2 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.

3.3 Engagements 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 :

3.3.1 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 ;
- Utiliser tous les équipements nécessaires à la traçabilité et à l'encaissement des recettes en CB et Espèces fournis par la Ville ;
- S'installer sur l'espace dédié à l'exécution de la prestation et assurer le réassort des produits destinées à la fabrication, à la distribution et à la commercialisation des produits consommés ;
- 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 ;
- 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 : couverts, verres, gobelets, boîtes, ...
- Respecter les modalités de gestion des déchets : tri, horaires, emplacements ;
- Proscrire tous types d'emballages plastiques : sac, contenants, boîtes, ...
- Fournir la liste des personnels travaillant sur les stands ;
- Communiquer au préalable les numéros d'immatriculation des véhicules à usage de livraison, seuls autorisés à accéder au site.

3.3.2 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 ;
- S'installer sur l'espace dédié à l'exécution de la prestation et assurer le réassort des produits destinées à la fabrication, à la distribution et à la commercialisation des produits consommés ;
- 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 ;
- S'acquitter de la contribution variable (8% des recettes) à l'issue de la manifestation, au plus tard le 1^{er} septembre 2026
- Utiliser tous les équipements nécessaires à la traçabilité et à l'encaissement des recettes en CB et Espèces fournis par la Ville ;

- 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 ;
- Proposer des contenants et de la vaisselle recyclable ou en matériaux recyclés : couverts, verres, gobelets, boîtes, ...
- Respecter les modalités de gestion des déchets : tri, horaires, emplacements ;
- Proscrire tous types d'emballages plastiques : sac, contenants, boîtes, ...
- Proscrire toute boisson servie dans des bouteilles en verre.
- Pouvoir proposer deux animations sur la période qui pourraient concourir à l'animation de l'espace restauration (ces initiatives seront étudiées et validées en cohérence avec la programmation générale du Vincennes Estival Club).

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 seront fixés par décision du Maire.

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.

4.2 Foodtrucks

Pour les food-trucks, le candidat devra s'acquitter d'une contribution forfaitaire journalière de 141,67 € HT soit 170 € TTC.

En cas d'offre groupée, la contribution forfaitaire sera prise en charge pour l'ensemble de la période par le représentant du groupement ou de l'association.

4.3 Bar / boissons

Pour le service de bar/boissons, le candidat devra s'acquitter d'un montant forfaitaire fixe de 10.000€ HT soit 12.000 € TTC ainsi que d'une part variable correspondant à 8% des recettes réalisées sur la période.

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.

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
 - 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 ;
- Les titulaires, à l'exception des foodtrucks, devront utiliser la solution de paiement et d'encaissement (logiciel de caisse, TPE, ...) retenue par la Ville.
- S'acquitter de la contribution forfaitaire due en amont du début de l'évènement, soit au plus tard le 1^{er} juillet 2026 ;
- Pour le titulaire du bar, s'acquitter de la contribution variable (8% des recettes) à l'issue de la manifestation, au plus tard le 1^{er} septembre 2026
- 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) ;
- 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.

ARTICLE 6 : DECORATION DE L'ESPACE RESTAURATION_BARS / HABILLAGE DES STANDS

Le prestataire qui sera retenu pour la mise en place et l'exploitation du site est chargé de la décoration de l'espace qui devra dégager une atmosphère conviviale dans un esprit guinguette. Une décoration soignée et une unité visuelle sont attendues dans cet espace ombragé et confortable.

Aussi, 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).

Les projets de décoration des stands devront être présentés à la Ville en amont de l'installation et devront faire l'objet d'une validation préalable, afin de s'accorder avec l'atmosphère globale recherchée pour ce lieu et proposer ainsi une ambiance cohérente au sein de l'espace restauration.

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 : (30 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.
- Animations proposées

Démarche environnementale et responsable : (20 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.

ARTICLE 8 : MODALITES DE CANDIDATURE

La date limite de dépôt des candidatures est fixée au jeudi 7 mai 2026 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 2026.