



Appel à concurrence Référencement prestataires alimentaires 2017-2019

Dans le cadre de ses activités, l'Etablissement Public du Parc et de la Grande Halle de la Villette – EPPGHV – lance un appel à concurrence portant sur le référencement de prestataires alimentaires amenés à intervenir sur tous les lieux dans le domaine de l'établissement public du 1^{er} septembre 2017 au 31 août 2019 dans le cadre de ses activités commerciales et événementielles.

CAHIER DES CHARGES

Les candidats retenus seront référencés et choisis pour l'ensemble de l'activité événementielle de l'établissement composée de : salons, événements d'entreprise, conventions, festivals, concerts, expositions...etc

Présentation de l'activité

La Villette accueille des événements de deux natures :

- une programmation culturelle produite et financée par l'EPPGHV, destinée au grand public se composant d'expositions, de spectacles, de concerts etc. Il est précisé que cet appel d'offre ne concerne pas cette activité.
- une activité commerciale et événementielle se déroulant
 - Dans la Grande halle de La Villette : majoritairement de fin septembre à la fin mars pour des salons et des événements (dîners, fêtes, convention, festivals, concerts etc).
 - Dans le WIP Villette : rassemblements, fêtes, conventions, expositions, etc
 - Dans les Folies du parc : expositions, réunions, séminaires, etc
 - Sur les espaces de plein air : animations promotionnelles, opérations sportives, pique-niques, etc.

A titre d'information et sans que ces données ne puissent avoir aucun caractère d'engagement, il est indiqué ci-dessous une synthèse des volumes d'activités réalisés pour les années 2015 et 2016.

		Nbre opérations	Nbre jours d'ouverture
Grande halle	Salons	31	106
Grande halle	Evénements	22	63
Grande halle	Exposition	1	139
WIP Villette	Divers	2	5
Extérieurs	Divers	42	79
Folies	Divers	3	20

Si les activités peuvent se dérouler dans tous les lieux appartenant à l'Etablissement Public du Parc et de la Grande Halle de la Villette, elles se concentrent de fait dans la Grande halle de la Villette.

L'annexe 1 constitue une présentation détaillée de la Grande halle.

Pour les autres lieux, une présentation ainsi que des plans sont disponibles sur : pro.villette.com

Etablissement public du parc et de la grande halle de la Villette

211 avenue Jean-Jaurès 75935 Paris cedex 19 +(33)1 40 03 77 01 ->pro.villette.com

Lots

Le présent appel à concurrence est subdivisé en trois lots, comme suit :

Lot N°1 : Traiteurs (cocktails, diner assis)

Lots N°2 : Catering (table régie, restauration des équipes)

Lot N°3 : Bar-restauration éphémère

Les prestataires peuvent présenter une offre pour un ou plusieurs lots.

Modalités de sélection

Au sein de chaque lot, les critères retenus sont les suivants et seront notés par ordre d'importance, à savoir :

- 1- Qualité et choix (40 points)
- 2- Proposition de redevance à l'EPPGHV sur le chiffre d'affaires total Hors Taxes, personnel et matériel inclus (30 points)
- 3- Prix/pax (10 points) hors redevance

Il est précisé que les prestataires ayant répondu à plusieurs lots seront sélectionnés en priorité.

A l'issue de la consultation le nombre de prestataires référencés seront les suivants :

Pour le Lot N°1 – Traiteurs : de 6 à 10 marques classés selon trois catégories – haut de gamme, moyenne gamme, entrée de gamme, soit de 1 à 4 prestataire par catégorie.

Environ la moitié des marques référencées devront être en capacité à produire d'importants volumes (jusqu'à 3.000 personnes en cocktail dinatoire et 2.000 personnes en diner assis)

Pour le Lot N°2 – Catering : de 2 à 4 prestataires

Pour le Lot N°3 - Bar-restauration rapide : de 3 à 5 prestataires

Contenu de l'offre

L'offre remise devra comporter les documents suivants :

- 1- Formules proposées par le prestataire : se reporter à chacun des lots. Le retour du formulaire intégralement complété correspondant à chaque lot est une obligation.
- 2- Présentation générale
Le prestataire remettra à La Villette tous les documents permettant de connaître et apprécier la qualité du service, sa fiabilité et ses spécificités. Il est notamment demandé de transmettre plusieurs références précises et récentes.
- 3- Proposition de redevance du prestataire à La Villette.
En contrepartie du référencement, le prestataire proposera un pourcentage de reversement sur le chiffre d'affaires total hors taxes à l'EPPGHV.
Si le prestataire amène un client pour lequel l'EPPGHV n'a pas eu de contact, aucune redevance ne sera due à l'EPPGHV par le prestataire.

Calendrier de la consultation

Les prestataires intéressés par cette consultation pourront visiter la grande halle avant la remise des offres. Cette visite aura lieu le : **vendredi 2 juin à 10 heures sur rendez-vous auprès de Magdelène Cayla (m.cayla@villette.com /tél. : 01.40.03.78.10)**

Remise des offres : lundi 12 juin 2017 avant 16h00 heure limite

Les offres seront reçues exclusivement par courrier à l'adresse suivante :

La Villette
Pavillon Janvier
211, Avenue Jean Jaurès
75935 PARIS Cedex 19
Service Événementiel

Objet : Appel d'offres alimentaire, avec la mention « NE PAS OUVRIR PAR LE SERVICE COURRIER »

A l'issue de la consultation une convention de référencement sera passée entre La Villette et chacun des prestataires retenus précisant les obligations de chacune des parties. Cette convention sera valable du 1^{er} septembre 2017 au 31 août 2019. Il est précisé que cette convention rend obligatoire le versement par le prestataire d'une caution de 6.000 € qui sera encaissée par La Villette.

A titre d'information, il est précisé que si un organisateur souhaite faire intervenir un prestataire alimentaire non référencé par La Villette, il devra verser à La Villette un droit de bouchon de 15% du montant total HT de la facture ou du chiffre d'affaires total HT.

Tout prestataire disposera d'un droit de retrait.

Contact

La Villette – 211 avenue Jean Jaurès – 75935 Paris Cedex 19
Service événementiel
Pour toutes informations complémentaires
Contacter Emmanuelle GORSSE – e.gorsse@villette.com
Tél. 01.40.03.74.02

LOT N° 1 – TRAITEUR

Il est précisé qu'à l'issue de la consultation, seront retenues 6 à 10 marques classés selon trois catégories – haut de gamme, moyenne gamme, entrée de gamme- soit de 1 à 4 prestataire par catégorie.

Environ la moitié des marques référencées devront être en capacité à produire d'importants volumes (jusqu'à 3.000 personnes en cocktail dinatoire et 2.000 personnes en diner assis)

Contenu de l'offre

Le traiteur remettra des propositions détaillées (contenu, matériel, personnel, prix/pax) pour les formules suivantes :

- A. 100 personnes en cocktail apéritif (8 pièces/pax) de 19h00 à 21h30, champagne et vin, mobilier pour les buffets
- B. 800 personnes en cocktail dinatoire (18 pièces/pax) de 20h30 à 23h30, champagne et vin, mobilier pour les buffets.

Le formulaire ci-joint, intégralement complété, doit obligatoirement être joint à l'offre.

NOM SOCIETE.....

MARQUE.....

ADRESSE (siège social)

.....

ADRESSE (si différente du siège social)

.....

N° SIRET.....

CONTACT (prénom, nom, fonction)

TELMAIL.....

Redevance proposée à La Villette :%
(pour rappel, la redevance est calculée sur la totalité du chiffre d'affaires, personnel et matériel inclus)

Offre A – 100 pax/cocktail 8 pièces
Prix/pax en € HT (hors redevance) :€ HT

Offre B – 800 pax/cocktail 18 pièces
Prix/pax en € HT (hors redevance) :€ HT

Références :
.....
.....
.....

Pour mieux vous connaître, merci de répondre à quelques questions complémentaires

- 1- Capacité de production maximale par opération :
Cocktail debout :personnes
Diner assis :personnes

- 2- Food-trucks : êtes-vous en capacité à proposer une offre de food-truck
 - Non
 - Oui. Si oui, merci de nous indiquer le nombre maximum de food-truck que pouvez mobiliser sur une opération :Merci d'annexer des documents sur ce point afin de mieux connaître votre offre.

- 3- Insertion : employez-vous tout ou partie de votre personnel en insertion.
 - Non
 - Oui. Si oui, part du personnel en insertion%

4- Bio : êtes-vous en capacité de produire tout ou partie d'une prestation en produits bio ?

- Non
- Oui. Si oui, merci d'indiquer votre capacité maximale et contraintes :

.....

.....

5- Végétarien : êtes-vous en capacité de produire tout ou partie d'une prestation végétarienne ?

- Non
- Oui. Si oui, merci d'indiquer votre capacité maximale et contraintes :

.....

.....

6- Hallal/Casher : êtes-vous en capacité de produire tout ou partie d'une prestation en produits hallal ou casher ?

- Non
- Oui. Si oui, merci d'indiquer votre capacité maximale et contraintes

.....

.....

LOT N°2 : CATERING

Il est précisé qu'à l'issue de la consultation, 2 à 4 prestataires seront retenus.

Les prestataires devront pouvoir produire :

- Des repas pour 25 à 130 personnes en simultanée ou de façon discontinue
- Sur des amplitudes horaires d'une heure à quatre heures
- Une offre incluant systématiquement un repas sans porc ou proposant une alternative, et un repas végétarien.
- Des paniers-repas et/ou sandwiches
- Des tables-régies

Contenu de l'offre

Le prestataire remettra plusieurs propositions détaillées (menu, personnel, prix/personne) pour les formules suivantes :

- 60 repas quotidiens chauds sur 4 jours sur une amplitude horaire de 2 heures
- Table-régie durant 12 heures pour 80 personnes (café, thé, boissons froides, barres chocolatées, fruits secs, gâteaux..)

Les offres proposées ne devront pas comporter de boissons alcoolisées.

Le formulaire ci-dessous, intégralement complété, doit obligatoirement être joint à l'offre.

FORMULAIRE LOT N° 2 – CATERING

NOM SOCIETE.....

MARQUE.....

ADRESSE (siège social)

.....

ADRESSE (si différente du siège social)

.....

N° SIRET.....

CONTACT (prénom, nom, fonction)

TELMAIL.....

Redevance proposée à La Villette :%

(pour rappel, la redevance est calculée sur la totalité du chiffre d'affaires, personnel et matériel inclus)

Offre A – 60 repas/4 jours

Prix/pax en € HT (hors redevance) :€ HT

Offre B – Table régie

Prix/pax en € HT (hors redevance) :€ HT

Références :

.....

.....

.....

Etablissement public du parc et de la grande halle de la Villette

211 avenue Jean-Jaurès 75935 Paris cedex 19 +(33)1 40 03 77 01 ->pro.villette.com

LOT N°3 : BAR- RESTAURATION EPHEMERE

Les prestataires devront pouvoir produire :

- Jusqu'à 5 bars répartis dans l'espace de la grande halle
- Jusqu'à deux espaces de restauration rapide

Contenu de l'offre

Le prestataire remettra une proposition détaillée (menu, personnel, prix) pour la formule suivante :

Carte d'une offre snack (alimentaire à emporter ou consommer sur place sans couverts : sandwiches, salades, plats chauds et froids, tartines...)

Les offres seront réalisées dans le contexte suivant : 3 jours d'ouverture au public de 10h00 à 19h00, fréquentation prévisionnelle de 10 000 personnes/jour, 2 bars d'un linéaire total de 20 mètres

Les offres préciseront obligatoirement le nombre de personnes de service.

Elles comporteront, a minima, une offre de boisson chaude, boisson froide, sandwiches et salades.

Le formulaire ci-dessous, intégralement complété, doit obligatoirement être joint à l'offre.

FORMULAIRE LOT N° 3 – BAR- RESTAURATION EPHEMERE

NOM SOCIETE.....

MARQUE.....

ADRESSE (siège social)

ADRESSE (si différente du siège social)

N° SIRET.....

CONTACT (prénom, nom, fonction)

TELMAIL.....

Redevance proposée à La Villette :%

(pour rappel, la redevance est calculée sur la totalité du chiffre d'affaires, personnel et matériel inclus)

Offre snack :

Prix vente public d'un café :€

Prix vente public d'un sandwich :

Prix minimum.....€

Prix maximum€

Prix vente public d'une salade :

Prix minimum.....€

Prix maximum€

Références :

.....
.....
.....

Etablissement public du parc et de la grande halle de la Villette

211 avenue Jean-Jaurès 75935 Paris cedex 19 +(33)1 40 03 77 01 ->pro.villette.com

ANNEXE 1

Présentation

Grande halle de La Villette

La Grande halle est un édifice de 14000 m2 totalement modulable. Grâce à un tympan mobile, le bâtiment peut se diviser en deux parties, permettant ainsi d'accueillir simultanément plusieurs événements. :

- la Nef (6050 m2 au sol)
- l'Espace Charlie Parker (3350 m2 au sol)

D'autres espaces peuvent y être rattachés :

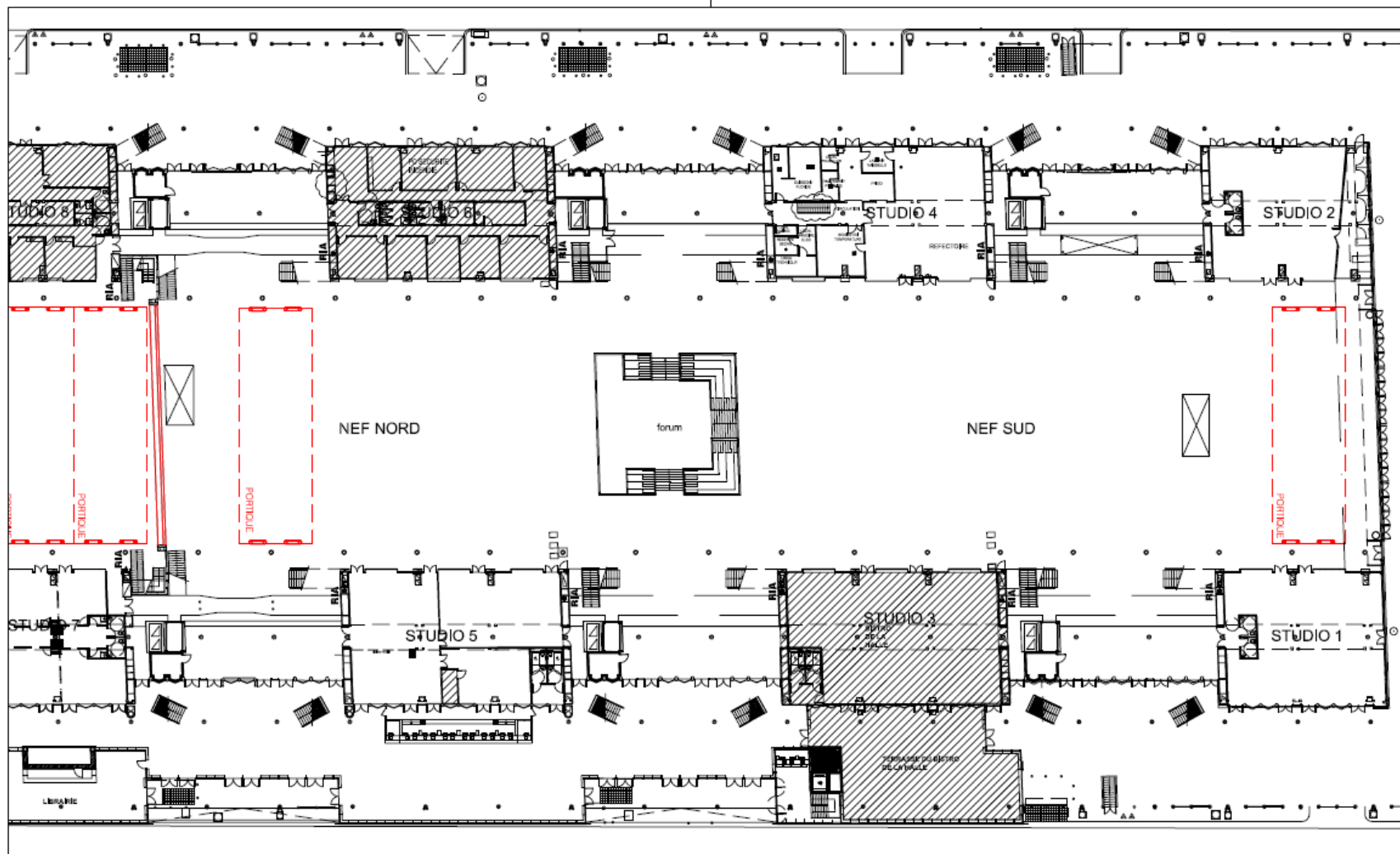
- 8 mezzanines dominant le bâtiment (de 250 à 400 m² chacune)
- 3 studios aménageables. (de 240 à 370m² chacun)
- Un auditorium de 300 places (salle Boris Vian) bénéficiant d'une entrée autonome possible.

Un espace est spécialement dédié aux prestataires alimentaires : le studio 4 de la Grande halle aménagé en office traiteur et cuisine. Le descriptif détaillé et les plans sont joints en annexe 1.

Il devra être utilisé prioritairement à tout autre espace par les prestataires retenus ; l'aménagement de cuisines et/ou offices traiteurs complémentaires reste possible voire indispensable pour certains événements.

Les prestations alimentaires dans la Grande halle sont soumises à certaines contraintes :

- seuls les équipements de réchauffage à alimentation électrique sont autorisés.
- l'évacuation des déchets est à la charge du prestataire.
- les offices déportés sont alimentés d'une puissance maximale de 20 Kw par bloc distant de 5 mètres minimum.
- les livraisons ne pourront s'effectuer qu'à des horaires déterminés, à savoir le matin avant 10h et le soir après 19h. Néanmoins, selon les nécessités, des aménagements seront possibles après accord préalable du service de sécurité.
- En dehors du studio 4, tous les autres lieux aménagés en office doivent recevoir une protection de sol.

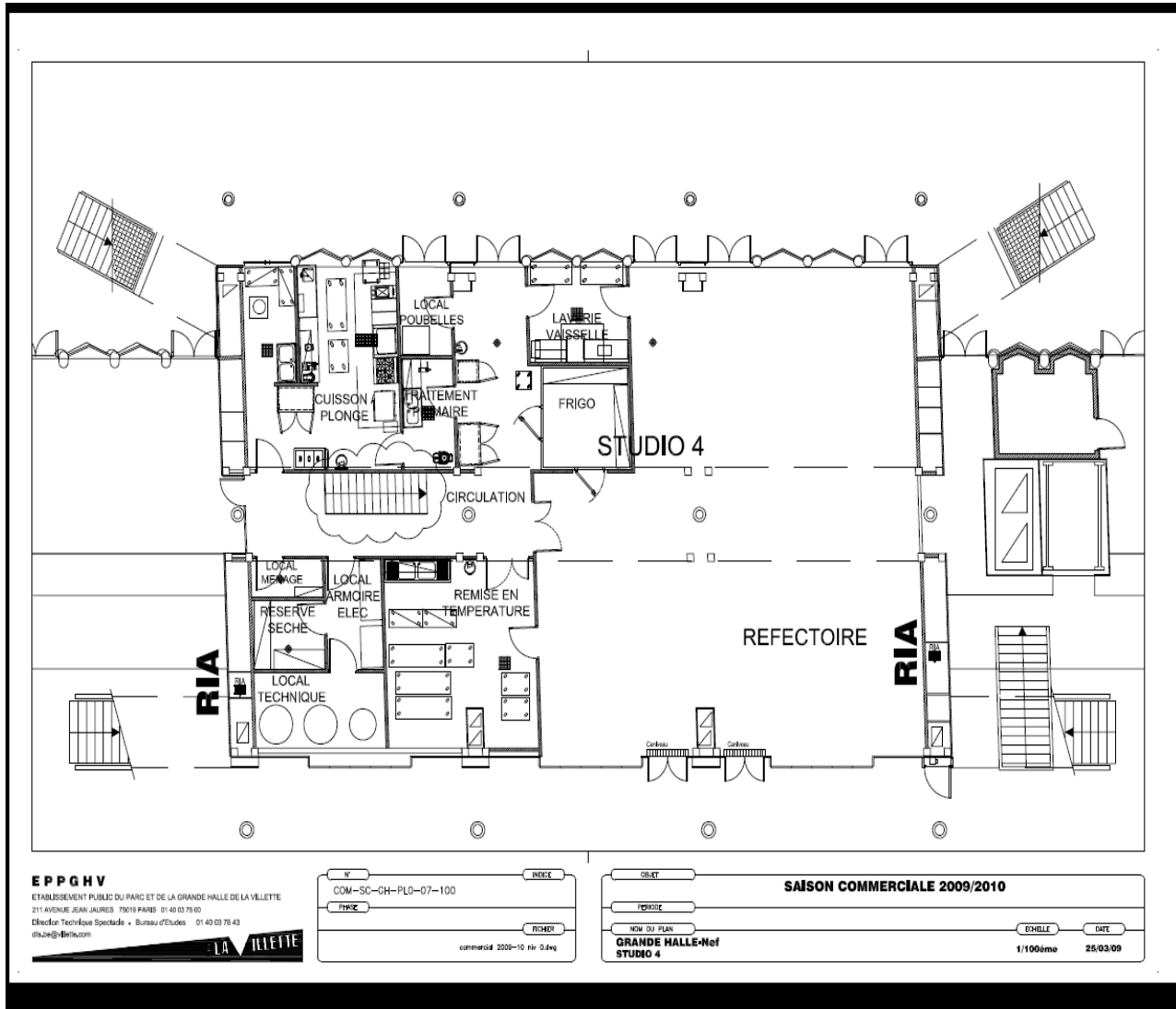


EPPGHV
 ETABLISSEMENT PUBLIC DU PARC ET DE LA GRANDE HALLE DE LA VILLETTE
 211 AVENUE JEAN JAURES 75019 PARIS 01 40 03 76 00
 Direction Technique Spectacle • Bureau d'Etudes 01 40 03 76 43
 dts.zs@villette.com

N°	INDEX
COM-SC-APD-GH-PL0-02-400	
PHASE	RCHER
	commercia 2009-10 niv 0.dwg

OBJET	PLAN REFERENCE	
PERIODE	SAISON COMMERCIALE 2009/2010	
NOM DU PLAN	ECHELLE	DATE
GRANDE HALLE	1/400ème	16/03/09
NEF NORD ET NEF SUD		

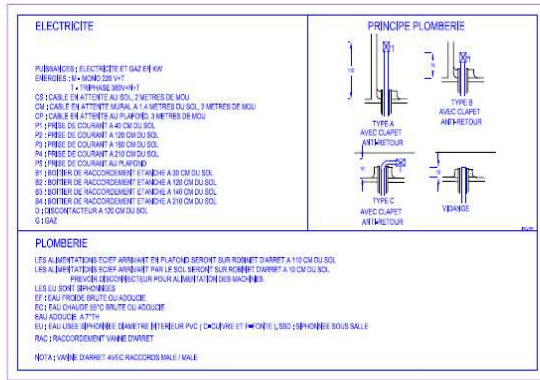
Plan général du local traiteur-catering (studio 4)



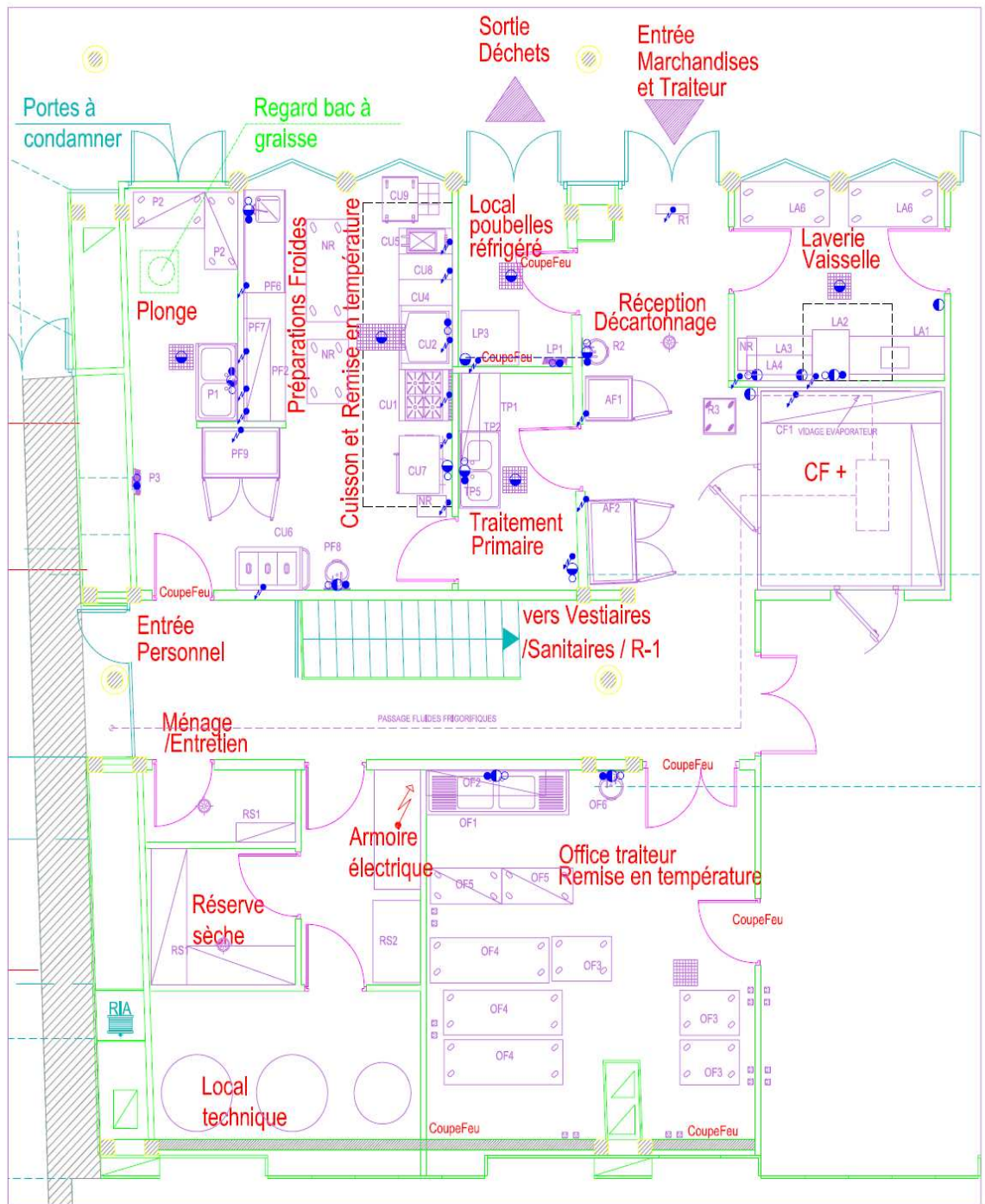
Etablissement public du parc et de la grande halle de la Villette

211 avenue Jean-Jaurès 75935 Paris cedex 19 +(33)1 40 03 77 01 ->pro.villette.com

Plan de la cuisine et de l'office traiteur (studio 4)



Annexe 5 : Plan cuisine et office traiteur (Studio 4)



Studio 4

- liste du matériel

- descriptif du local traiteur-catering

Rez-de-chaussée

Le studio 4 est d'une surface de 400m² en rez-de-chaussée, se décomposant comme suit :

Cuisine équipée (60m² environ)

- traitement primaire : éplucheuse essoreuse 10kg, ouvre-boite, plonge 2 bacs.
- cuisson-remise en température : 4 feux électriques, four mixte, sauteuse, grill, friteuse, chariot bain-marie, chariot chauffant distributeur d'assiettes, table inox mobile.
- préparations froides : coupe légume, meuble réfrigéré, batteur mélangeur 10l, blixer 3,5l, armoire à stériliser, trancheur à viandes, lave-main, armoire positive 1300l.
- réserve sèche
- plonge : 2 bacs, poste de lavage et de désinfection
- laverie vaisselle : machine à laver, chariot de débarrassage, meubles de rangement.

Office traiteur – remise en température (30m² environ)

- plonge 2 bacs
- 12 tables mobiles
- lave-main

Espaces communs

- local poubelle réfrigéré : armoire déchets réfrigérés 240l
- réception décartonnage ; destructeur d'insectes, lave-main
- stockage réfrigéré : une chambre froide positive environ 10m², une armoire froide positive 650l, une armoire froide négative 1300l.

Réfectoire-Office traiteur (170m² environ)

Cette grande salle sera utilisée alternativement pour le réfectoire de catering ou l'installation d'un office traiteur. Equipement en branchements électrique.

Sous-sol

Deux zones vestiaires hommes-femmes équipées de casiers, sanitaires, douche, lavabos.

NOMENCLATURE DU MATERIEL		DIMENSIONS	ELECTRICITE				TYPE BRANCHEMENT	EC	EF	Efa	V	EXTRAC Ø M3/H
REP	DESIGNATION		MONO 220		TRI 380+T-N							
			AU SOL	A 120	A 210	AU SOL						
SOUS-SOL												
VESTIAIRES SANITAIRES CATERING												
V1	Casiers vestiaires	400x500x200										
SS	Siphon de sol,	200X200									80	
VESTIAIRES SANITAIRES TRAITEUR												
SS	Siphon de sol,	200X200									80	
REZ DE CHAUSSEE												
RECEPTION/DECARTONNAGE												
R1	Destructeur d'insectes	360X140X260			0,1		P4					
R2	Lave mains	400X460X750						15/21	15/21		40	
R3	Pupitre inox mobile	580X560X1100										
SS	Siphon de sol,	200X200									80	
RESERVE SECHE												
RS1	Rayonnage, 3 niveaux	3828X500X1750										
SS	Siphon de sol,	200X200									80	
RESERVE MENAGE												
RS1	Rayonnage, 3 niveaux	992x500x1750										
SS	Siphon de sol,	200X200									80	
CIRCULATION												
RS2	Palette plastique 9 plots ajourée	800X1200X250										
STOCKAGE REFRIGERE												
CF1	Chambre froide positive, sans sol, Rayonnage, 3 niveaux	3030X3030X2430			1		CP				40	
	Ens. compresseur à distance en toiture				2,5		CS					
AF1	Armoire froide positive 1 porte 850L	740x845x2020			0,5		P3					
AF2	Armoire froide négative 2 portes 1300L	1460X845X2020			1,5		P3					
LOCAL POUBELLES												
LP1	Poste de lavage et de désinfection,	550X100X450						15/21	15/21			
LP2	Caniveau inox,	400X400									200	
LP3	Armoire à conteneurs à déchets réfrigéré	965x853x1550			1,2		DM				40	
TRAITEMENT PRIMAIRE												
TP1	Table inox fixe avec dossier	900X700X900										
TP2	Etagère murale pleine	1600X400										
TP5	Plonge 2 bacs	1200X700X900						15/21	15/21		100	
TP6	Caniveau inox,	400X400									200	
NR	Collecteur à déchets à pince	590X500X960										
PREPARATIONS FROIDES												
PF2	Meuble réfrigéré, dessus plan de travail	1915X700X900			0,75		CS					
NR	Trancheur à viandes	650X400X700			0,5		P2					
NR	Table mobile avec freins	1000X700X900										
PF6	Table avec bac du chef,	1600X700X900						15/21	15/21		40	
PF7	Placard mural portes coulissantes	1600X400X600										
PF8	Lave mains à	400X460X750						15/21	15/21		40	
PF9	Armoire froide positive 2 portes 1300 L,	1460x845x2020			0,8		P3					
CUISSON/REMISE EN TEMPERATURE												
CU1	4 feux sur placard	800X900X900				12	CS					
CU2	Sauteuse basculante	1000X900X900				17	CS	15/21	15/21			
CU3	Caniveau inox	400X800									200	
CU4	Grill lisse sur placard technique	400X900X900				7,2	CS					
CU5	Friteuse électrique,	400X900X900				14	CS					
CU6	Chariot bain marie 3 bacs	1276X714X933			2,1		P2					
CU7	Four mixte 10 niveaux GN 1/1	990X660X1060				16	CS		15/21		100	
NR	Adoucisseur eau froide pour four	320X500X896			0,2		P2		15/21		40	
CU8	Module neutre	400X900X900										
NR	Dossier inox 15/10 arrière	4200X1800										
CU9	Chariot du chef avec bac à épices	590X690X1750										
NR	Collecteur à déchets à pince	590X500X960										
NR	Table inox mobile centrale	1000X700X900										
NR	Table inox mobile centrale	1600X700X900										
PLONGE												
P1	Plonge 2 bacs	1200X700X900						15/21	15/21		100	
P2	Etagère de rangement mobile	1200X560X1685										
P3	Poste de lavage et de désinfection	550X100X450						15/21	15/21			
P4	Caniveau inox	400X400									200	
LAVERIE VAISSELLE												
LA1	Table d'entrée lisse avec bac de pré-lavage,	1600X700X900						15/21	15/21		40	
LA2	Machine à laver à capot	625X780X1460				16	CS		15/21			
NR	Adoucisseur pour MAl. eau froide	320X500X896			0,2		P2		15/21		40	
LA3	Table de sortie lisse dessous libre	1100X600X900										
LA4	Etagère de stockage des casiers	1100X600X400										
LA5	Caniveau inox,	400X400									200	
NR	Chariot de débarrassage en polyéthylène	1030X510X960										
LA6	Meuble bas avec 2 portes coulissantes	1500X700X900										
OFFICE TRAITEUR-REFECTOIRE												
SS	Siphon de sol	200X200										
OFFICE TRAITEUR-REMISE EN TEMPERATURE												
OF1	Plonge 2 bacs	2400X700X900						15/21	15/21		40	
OF2	Etagère murale à batterie à barreaux	1000X400										
OF3	Table mobile avec freins	1000X700X900										
OF4	Table mobile avec freins	2000X700X900										
OF5	Etagère de rangement mobile	1200X560X1685										
OF6	Lave mains	400X460X750						15/21	15/21		40	
OF7	Caniveau inox,	400X400									200	
EQUIPEMENTS INCLUS DANS L'OPTION 1												
LP3	Armoire à conteneurs à déchets réfrigéré	965x853x1550										
NR	Chariot chauffant mobile à assiettes	945X450X900										