

Lieu infini d'art de culture  
et d'innovation  
Direction  
**José-Manuel Gonçalves**

# **CENT QUATRE #104 PARIS**

Entrée du public  
5, rue Curial  
Administration  
104 rue d'Aubervilliers  
75019 Paris  
**01 53 35 50 00**  
[www.104.fr](http://www.104.fr)

Siret  
**508 372 927 000 14**  
Ape  
9002z

TVA intracommunautaire  
fr15 508 372 927

## **RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION**

**Référencement des  
prestataires alimentaires  
janvier 2024- décembre 2025**

**Date limite de remise des offres : jeudi 31 août à 23h59**

## **1. Présentation du CENTQUATRE-PARIS**

Situé dans le 19<sup>e</sup> arrondissement, Le CENTQUATRE-PARIS, établissement reconnu sur la scène internationale de l'art contemporain, constitue un territoire d'expérimentation unique, à la croisée de la création et de l'innovation. Pensé par son directeur José-Manuel Gonçalves comme une plate-forme artistique collaborative, le CENTQUATRE-PARIS favorise la variété des publics et la pluridisciplinarité des pratiques en proposant un projet global : à la fois artistique, économique et social.

Les espaces du CENTQUATRE-PARIS sont régulièrement mis à la disposition d'entreprises dans le cadre de coopérations diverses : mécénat, sponsoring, accueil de grands événements (défilés de mode, expositions, cocktails, soirées privées, conventions, salons, séminaires...). Le CENTQUATRE-PARIS propose environ 6 000 m<sup>2</sup> d'espaces modulables et privatisables.

Afin de répondre aux besoins de ses clients et partenaires le CENTQUATRE-PARIS souhaite aujourd'hui renouveler la liste de ses prestataires alimentaires référencés.

## **2. Objet de la consultation**

La présente consultation a pour objet de référencer des prestataires alimentaires souhaitant intervenir au CENTQUATRE-PARIS, dans le cadre des manifestations temporaires organisées par ses clients et partenaires.

Le CENTQUATRE-PARIS conclura un contrat de référencement avec chaque prestataire choisi. Ce contrat portera autorisation d'occupation temporaire du domaine public à titre commercial conformément à l'article L2122-1 du Code général de la propriété des personnes publiques.

La durée du contrat de référencement est de trois ans à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024, et jusqu'au 31 décembre 2025. Ce contrat sera tacitement reconductible une fois pour une durée de la même période.

Le référencement sera accordé en contrepartie du paiement d'une redevance, dans les conditions définies au contrat.

Le référencement ne confèrera aucune exclusivité aux prestataires bénéficiaires. En outre, n'entrent pas dans le champ de ce référencement l'exploitation des restaurants permanents sur le site, à savoir *Le Grand Central*, *Le Café Caché* et *Le Camion a pizzas*, ainsi que l'offre restauration éphémère type foodtrucks et triporteurs.

## **3. Décomposition de la consultation**

La présente consultation est subdivisée en deux lots, comme suit :

**Lot N°1 : Services de traiteur : cocktails, repas assis, plateaux repas, buffets, petits déjeuners...\***

## **Lot N°2 : Services de catering : table régie, restauration équipes...\***

*\*Il est précisé que les prestataires choisis pourront être interrogés sur d'autres prestations ou services que ceux exposés dans la présente consultation (accueil, vestiaire, décoration...).*

Les candidats ont la possibilité de présenter une réponse pour le lot 1, le lot 2 ou les deux lots.

### **4. Fonctionnement du référencement**

Dès les premiers échanges, le CENTQUATRE-PARIS communiquera à ses clients/partenaires la liste des prestataires alimentaires référencés.

Sur la base de cette liste, les clients/partenaires choisiront librement les prestataires alimentaires qu'ils feront intervenir à l'occasion de leurs manifestations.

Après chaque manifestation, le prestataire alimentaire sera tenu de faire parvenir au CENTQUATRE-PARIS la facture du montant total hors taxes du chiffre d'affaire réalisé à l'occasion de la manifestation du client / partenaire (comprenant nourriture, boissons, personnel, transport...).

Le prestataire alimentaire devra ensuite s'acquitter de la redevance qui lui sera communiquée par le CENTQUATRE-PARIS.

### **5. Périmètre du référencement**

Les prestataires alimentaires référencés seront autorisés à intervenir dans les espaces du CENTQUATRE-PARIS qui sont mis à la disposition de ses clients et partenaires

Ces espaces sont principalement :

- La Nef Curial et ses dégagements
- Le Jardin
- La Salle 200
- La Salle 400
- Les Ecuries Nord / Place / Sud
- Le Salon de l'Incubateur
- L'atelier 7
- Le Pop-Up du Grand Central

L'utilisation de l'ensemble des espaces du CENTQUATRE-PARIS est soumise au respect du Cahier des charges technique d'exploitation joint à la présente consultation, lequel précise les contraintes d'utilisation des espaces pour les prestations alimentaires, notamment :

- seuls les éléments de réchauffage à alimentation électrique sont autorisés ;

- l'évacuation des déchets est à la charge du prestataire alimentaire ;
- les offices déportés sont alimentés d'une puissance maximale de 20 KW par bloc distant de 8 mètres minimum - les besoins électriques devront être transmis au client / partenaire en amont de la manifestation ;
- le planning de livraison devra obligatoirement être fourni au service technique du CENTQUATRE-PARIS au plus tard 48h avant la manifestation.

## **6. Documents de la consultation**

- Le règlement de la consultation ;
- Ses annexes ;
- Le Cahier des charges techniques d'exploitation du CENTQUATRE-PARIS.

## **7. Critères de sélection**

Pour chaque lot, le CENTQUATRE-PARIS procédera à la sélection des prestataires alimentaires sur la base des critères suivants :

- **Prix des prestations**

Prix des propositions de menus, prix du service et prix du déplacement.

- **Qualité des produits**

Choix d'une alimentation durable : produits de saison, locaux (- 250km) et/ou labélisés (AOP, IGP, Label Rouge, Agriculture Biologique, Pêche Durable, Demeter, Biodynamie, Fairtrade, etc.)

- **Engagement environnemental**

Exemples : tri sélectif, contenants lavables ou biodégradables, optimisation des transports à toutes les étapes, augmentation de l'offre végétarienne/végane, etc.

- **Engagement social et sociétal**

Exemples : limitation du gaspillage alimentaire, accueil de travailleurs handicapés, parité homme-femme, insertion professionnelle, etc.

- **Qualité du service commercial**

Réactivité et capacité d'adaptation à la demande des clients / partenaires

Diversité et originalité de l'offre

Moyens matériels et humains mis en oeuvre pour assurer les prestations demandées

Capacité à monter son propre office traiteur

## **8. Composition de l'offre**

Les candidats devront remplir le [formulaire en ligne de renseignement](#) dûment complété et adresser les documents administratifs listés ci-dessous par mail à Marisa Betz ([m.betz@104.fr](mailto:m.betz@104.fr)) avant le jeudi 31 août 2023 23h59 :

- Extrait K-bis de moins de 3 mois
- Nom et qualité de la personne apte à engager l'entreprise prestataire
- Copie du ou des jugements prononcés, si le candidat est en redressement judiciaire
- Comptes annuels des années des années 2019, 2021 et 2022 (bilans et comptes de résultats)
- Tout justificatif, certification réglementaire, agrément du candidat, garantissant l'hygiène et la consommabilité des produits alimentaires (normes ISO, agrément CEE, PMS, HACCP,...)
- Attestation d'assurance en responsabilité civile et professionnelle
- Attestation de régularité fiscale de moins de 6 mois ;
- Attestation de fourniture de déclarations sociales, et de paiement des cotisations URSSAF de moins de 6 mois.

Le CENTQUATRE-PARIS se réserve le droit de demander un complément d'information ou une précision sur l'offre pendant l'analyse des offres.

S'il apparaît que des pièces exigées ci-dessous sont manquantes ou incomplètes, le CENTQUATRE-PARIS peut décider de demander à tous les candidats concernés de produire ou compléter ces pièces dans un délai imparti.

Toute offre paraissant anormalement basse fera l'objet d'une demande écrite de précision par voie électronique assortie d'un délai impératif de réponse. Après vérification des justificatifs, l'offre sera soit maintenue dans l'analyse des offres, soit rejetée par décision motivée.

## **9. Calendrier de la consultation**

Les candidats devront remettre leurs dossiers de pièces administratives **par voie électronique**, au plus tard **le jeudi 31 août à 23h59**, à l'adresse suivante : [m.betz@104.fr](mailto:m.betz@104.fr)

## **10. Suite accordée à la consultation**

Le CENTQUATRE-PARIS se réserve la possibilité de ne pas donner suite à la consultation, après ou avant ouverture et analyse des dossiers.

Le CENTQUATRE-PARIS déclare un dossier irrecevable dans les cas suivants :

- la rédaction ou la présentation des pièces du dossier dans une autre langue que le français, ou dans une autre monnaie que l'euro ;
- les dossiers de candidature transmis par voie papier ;
- la réception hors délais (après la date limite et l'heure limite) ;
- la non production des pièces énoncées dans règlement de consultation.



Le CENTQUATRE-PARIS se réserve également la possibilité de négocier avec un (ou plusieurs) candidat(s) dont l'offre a été jugée la plus pertinente au regard des critères de sélection précités.

La présente consultation est multi attributaire.

Les offres définitives des candidats retenus, préalablement négociées le cas échéant, engagent ces derniers sur toute la durée du contrat de référencement à conclure avec le CENTQUATRE-PARIS.

### **11. Validité des offres**

Les offres ont une durée de validité de 120 jours à compter de la date de dépôt des candidatures.

### **12. Procédures de recours**

Avant tout recours devant une juridiction française, le litige sera porté devant le médiateur des entreprises (<https://www.economie.gouv.fr/mediateur-des-entreprises>).

En cas d'échec de cette première procédure, le droit français est seul applicable. Les tribunaux français sont les seuls compétents.

Le tribunal territorialement compétent est le Tribunal Administratif de Paris,

7, rue de Jouy

75 181 PARIS

Cedex 04

Téléphone : 01 44 49 44 00 Télécopieur : 01 44 59 46 46

Courriel : [greffe.ta@juradm.fr](mailto:greffe.ta@juradm.fr)

### **13. Renseignements complémentaires**

Pour toute information complémentaire, une demande peut être adressée à Marisa Betz, Chargée de développement, partenariats et mécénat, par mail : [m.betz@104.fr](mailto:m.betz@104.fr).

# ANNEXE 1

## Les offres

### LOT N°1 SERVICE TRAITEUR

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

#### Offre A

400 personnes en cocktail apéritif (8 pièces/pax) de 19h00 à 22h30, champagne, vin, mobilier pour les buffets

#### Offre B

200 personnes en buffet déjeunatoire de 12h30 à 14h00, en libre-service, vin, mobilier pour les buffets, table et banc brasserie

#### Offre C

2 000 personnes en cocktail dinatoire (12 pièces/pax) de 20h30 à 23h30, champagne, vin, mobilier pour les buffets

#### Offre D – 200 pax / dîner assis

200 personnes en dîner assis de 20h00 à 22h30, champagne, vin, mobilier, décoration de table...

#### Offre E – 500 pax / dîner assis

500 personnes en dîner assis de 20h00 à 00h00, champagne, vin, mobilier, décoration de table...

### LOT N°2 SERVICE CATERING

Le prestataire catering devra pouvoir produire :

- Des repas pour 20 à 100 personnes en simultané ou de façon discontinue
- Sur des amplitudes horaires d'1 heure à 4 heures
- Une offre incluant systématiquement un plat végétarien
- Des panier-repas et/ou sandwiches
- Des tables-régies

#### Offre A

50 déjeuners chauds sur trois jours sur une amplitude horaire de 2 heures

#### Offre B

25 déjeuners froids sur une amplitude horaire d'1 heure 30 (salades, tartes...)

#### Offre C

Table-régie durant 12 heures pour 70 personnes (café, thé, boissons froides, barres chocolatées, fruits secs, gâteaux...)

Pas de boisson alcoolisée pour les deux offres proposées.

## ANNEXE 2

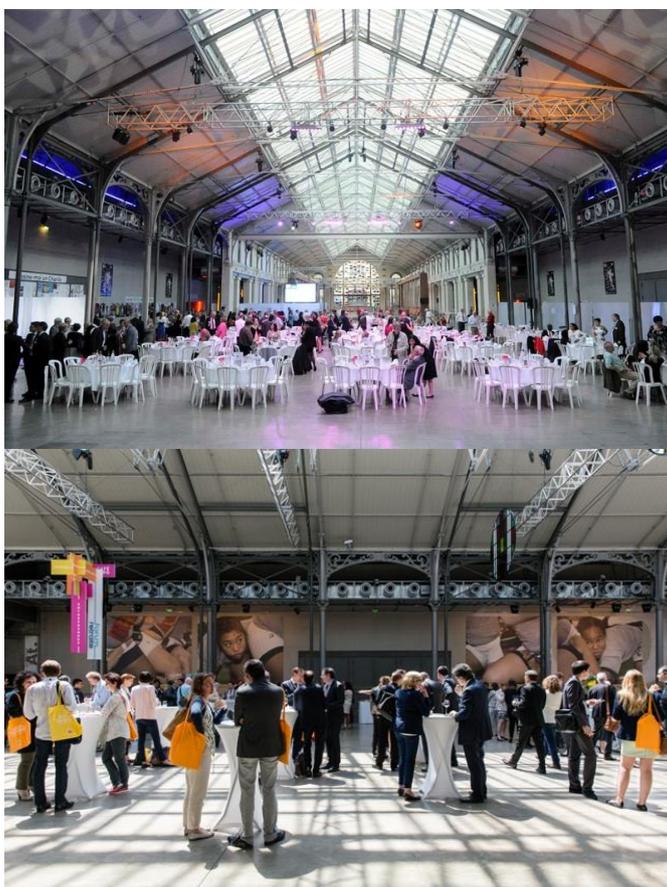
# Les principaux espaces du CENTQUATRE-PARIS\*

### La Nef Curial et ses deux dégagements

Nbr de m<sup>2</sup> : 1 026

Pax max en cocktail : 1 780

Pax max en diner assis : 750



### Le Jardin

Nbr de m<sup>2</sup> : 420

Pax max en cocktail : 600

Pax max en diner assis : 250



© Voyez-Vous – Vinciane Verguethen



© Giorgia Vitarelli

## La Salle 200

Nbr de m<sup>2</sup> : 310  
 Pax max en cocktail : 400  
 Pax max en diner assis : 150



© Karine Yris

## La Salle 400

Nbr de m<sup>2</sup> : 406  
 Pax max en cocktail : sous réserve  
 Pax max en diner assis : sous réserve



© Julie Mauclert



© Karine Yris



## Le Salon de l'incubateur

Nbr de m<sup>2</sup> : 142  
 Pax max en cocktail : 40  
 Pax max en diner assis : 40

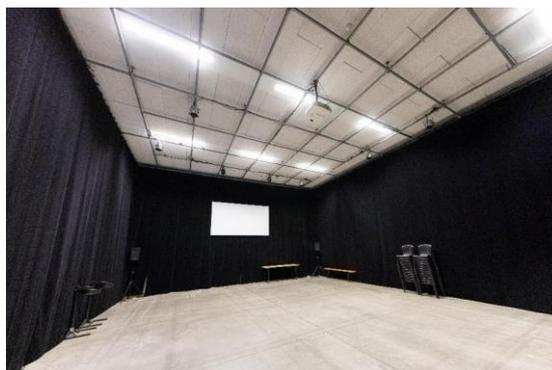


© Deborah Ravohitra



## L'atelier 7

Nbr de m<sup>2</sup> : 97  
 Pax max en cocktail : 100  
 Pax max en diner assis : 60



© Quentin Chevrier

## Le pop-up du Grand Central

Nbr de m<sup>2</sup> : 105

Pax max en cocktail : 120

Pax max en diner assis : 70



© Voyez-vous



© Julie Mauclert

## Les Ecuries Nord / Place / Sud

### Nord

Nbr de m<sup>2</sup> : 670

Pax max en cocktail : 1 300

Pax max en diner assis : 320

### Sud

Nbr de m<sup>2</sup> : 700

Pax max en cocktail : 1 400

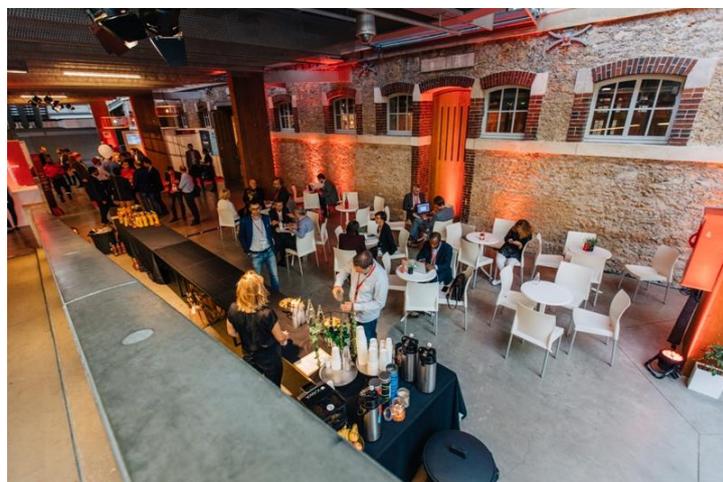
Pax max en diner assis : 340

### Place

Nbr de m<sup>2</sup> : 550

Pax max en cocktail : 600

Pax max en diner assis : 180



© Voyez-Vous – Vinciane Verguethen



© MaddyKeynote



© Voyez-Vous – AXM

*\*Liste à titre d'exemple, de manière non exclusive. Les jauges indiquées sont revues en fonction des aménagements spécifiques de chaque événement. Les jauges indiquées doivent intégrer les différents personnels et artistes présents pendant la manifestation. Lorsque certains espaces sont utilisés simultanément, les jauges de chacun d'entre eux peuvent changer, en raison du positionnement des issues de secours.*