

---

[ESS2024 : marché Restauration, Petit matériel de restauration, fournitures de restauration dont Lot 2 : Stade Pierre Mauroy, Villeneuve-d'Ascq \(59\)](#)

[Imprimer](#)

Logo

Image

---

Deadline

31 décembre 2024

- [Se connecter](#) ou [s'inscrire](#) pour poster un commentaire

Contenu



Paris 2024 vient de publier un nouveau marché :

**Restauration sur les Sites de compétition - Lots 1, 2, 3, 4 & 10**

**[Phase de candidature](#)**



**Familles d'achats concernées :**

**Date limite de remise des plis :**

Restauration, Petit matériel de restauration, fournitures de restauration

Lundi 21 Novembre 2022 à 12h

## LE BESOIN DE PARIS 2024

Cette consultation vise à conclure des concessions relatives à la restauration sur plusieurs sites de compétition de Paris 2024.

- Lot 1 : Centre Aquatique Olympique, Saint-Denis (93)
- Lot 2 : Stade Pierre Mauroy, Villeneuve-d'Ascq (59)
- Lot 3 : Site d'escalade du Bourget (93)
- Lot 4 : La Défense Arena, Nanterre (92)
- Lot 10 : Média Village, Dugny (93)

Les concessions sont relatives à la restauration payante et celle due aux publics accrédités (Workforce, Athlètes, Officiels...).

- - - - -

La mission à accomplir consiste en la **livraison opérationnelle des programmes de Catering des sites de compétitions**, en répondant aux exigences de Paris 2024, ce qui implique notamment :

1. La **conception des espaces de restauration, espaces techniques et zone opérationnelle** (Back-of-house – « BOH ») dans le respect du cahier des charges et des normes d'accessibilité de Paris 2024, des normes françaises et dans le but d'optimiser les opérations lors de l'événement (Montage, Opération, Démontage, et d'optimiser les besoins en énergie en cohérence avec les objectifs de sobriété de Paris 2024) ;
2. La **planification de la mise en œuvre des niveaux de services**, pour chaque population accréditée et/ou espace ;
3. La **gestion des espaces de restauration payants (concessions F&B) à destination du grand public et**

---

**des médias**, en lien avec les obligations partenariales de Paris 2024 ;

4. La définition, le sourcing, l'installation, la maintenance et le démantèlement de l'ensemble des **équipements légers et lourds de cuisine** nécessaires à la préparation, la transformation, le maintien en température et au service des denrées alimentaires ;
5. La **définition des besoins en vivres destinés à l'alimentation et proposer des modes opératoires** pour garantir leur approvisionnement et la gestion quotidienne des stocks.

## DÉTAILS DU MARCHÉ

### Caractéristiques du marché

Le contrat prend la forme d'un **contrat de concession**, prenant effet à la notification du marché jusqu'au 31 décembre 2024 ou à la dissolution de Paris 2024.

Conformément aux stipulations de la Convention nationale du personnel des entreprises de restauration de collectivités, une obligation de reprise du personnel est applicable sur cette Concession.

### Caractéristiques du marché

Cette consultation est lancée sous la forme d'une **procédure avec négociations**.

Dans un premier temps, les candidats intéressés doivent **uniquement remettre un dossier de candidature** avant le **lundi 21 novembre 12h**, dont le contenu doit être conforme à l'article 6.1 du règlement de consultation.

Les opérateurs économiques peuvent se porter candidats individuellement ou sous forme de **groupement solidaire**.

Dans un second temps, les candidats admis à l'issue de la phase d'analyse des candidatures seront invités à remettre un dossier d'offre. Paris 2024 pourra alors engager des négociations avec tout ou partie des candidats ayant remis une offre.

Paris 2024 vise à aboutir à une contractualisation (de manière prévisionnelle) fin avril 2023.

### Critères de notation

Critères de jugement des candidatures :

Critères	Détail	Pondération
Capacités techniques	<ul style="list-style-type: none"> <li>Présentation des effectifs du candidat sur les trois dernières années : encadrement &amp; salariés, effectifs affectés à des moyens techniques en lien avec l'objet du marché ;</li> <li>Description des moyens techniques, en lien avec l'objet du marché, dont dispose le candidat.</li> </ul>	50 %
Capacités professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> <li>Expériences et références professionnelles significatives dans le domaine métier du candidat</li> </ul>	30 %
Capacités économiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chiffre d'affaires en lien avec l'objet du marché sur les 3 dernières années.</li> </ul>	20 %

Critères de jugement des offres :

Critères	Détail	Pondération
Prix	Sur la base du document financier	30%
Redevance pour Paris 2024 du programme payant	Rentabilité / taux de redevance pour la partie programme payant	10%
Qualité technique de l'offre	<p>1) <u>Infrastructure:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Minimisation de l'impact sur les installations existantes</li> <li>Qualité des infrastructures temporaires et équipements de cuisine déployés</li> <li>Qualité de l'agencement des espaces</li> <li>Précision dans les expressions des besoins en fluides</li> </ul> <p>2) <u>Modèle de distribution:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Capacités des salles de restaurant</li> <li>Identification des flux opérationnels et flux clients</li> <li>Variété et cohérence des concepts de restauration</li> <li>Capacités de production</li> </ul>	20%
	1) <u>Espaces de restauration:</u>	

<p><b>Expérience clients</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variété des offres</li> <li>• Qualité des concepts culinaires</li> <li>• Rapport qualité des offres / prix</li> <li>• Respect des spécifications en termes d'accessibilité pour tous</li> <li>• Hygiène alimentaire</li> </ul> <p>2) <u>Communication &amp; affichage</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Complétude des informations à destination des clients</li> <li>• Efficacité du système d'affichage des offres</li> </ul>	<p><b>20%</b></p>
	<p>En adéquation avec la Stratégie responsable des achats de Paris 2024 et les engagements de la Food Vision de Paris 2024 :</p> <p>1) <u>Economie circulaire</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réduction du gaspillage alimentaire et valorisation des ressources alimentaires</li> <li>• Réduction des déchets en particulier du plastique à usage unique</li> <li>• Seconde vie des équipements et infrastructures</li> </ul> <p>2) <u>Préservation de l'environnement</u>:</p>	
<p><b>Durabilité de l'offre</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Offre de qualité, bas-carbone, végétalisée et de saison</li> <li>• Soutien à une agriculture et une alimentation diversifiée et durable</li> <li>• Optimisation de la logistique et modes de transports vertueux</li> <li>• Economie des ressources notamment en eau et énergie</li> </ul> <p>3) <u>Innovation sociale, inclusion des PSH et création de valeur sur les territoires</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recours aux acteurs de l'Economie Sociale et Solidaire et aux PME</li> <li>• Taux d'insertion des personnes éloignées de l'emploi</li> </ul>	<p><b>20%</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taux d'inclusion des PSH</li> </ul> <p>4) <u>Héritage post-Jeux</u></p>	



[Poser une question à l'acheteur](#)

[Nous contacter](#)

[Téléchargez le dossier de](#)

*Pour un complément d'informations ou une  
mise en relation pour une réponse en  
groupement*

Structures de l'Économie Sociale et Solidaire, TPE, PME, nous restons disponibles pour tout complément d'information et mise en relation pour une réponse en groupement.

Découvrez également [nos fiches pratiques](#), pour tout comprendre sur les marchés publics.

Bien cordialement,

Visibilité

Public

Fiche signalétique obligatoire

Désactivé

[Imprimer](#)

Territoires

[Hauts-de-France](#)