

AVIS DE CONSULTATION

**REFERENCEMENT POUR L'INTERVENTION DE TRAITEURS SUR LE SITE DU
PALAIS DE TOKYO AUPRES DE CLIENTS, MECENES
ET PARTENAIRES DU PALAIS DE TOKYO**

N°C01-2022

DATE LIMITE DE REMISE DES CANDIDATURES : LE 6 MAI 2022 A 12H00

1. PRESENTATION DU PALAIS DE TOKYO

PALAIS DE TOKYO

Société par actions simplifiée unipersonnelle au capital de 10 000 euros
13 avenue du Président Wilson, 75116 Paris
SIREN : RCS PARIS : 533 994 059

Personne responsable de la consultation : Guillaume Désanges, Président de la SASU Palais de Tokyo.

Le Palais de Tokyo dispose d'un espace situé 13 avenue du Président Wilson à Paris (75116), à usage d'expositions. Le site est propriété de l'Etat, qui en concède la gestion et l'exploitation à la SASU Palais de Tokyo dans le cadre d'un contrat de délégation de service public.

La mission du Palais de Tokyo est de contribuer au soutien et à la diffusion de la création actuelle, notamment dans le domaine des arts visuels. Le Palais de Tokyo est ainsi l'un des plus grands centres d'art d'Europe, voué depuis son ouverture à rapprocher les publics du meilleur de la création contemporaine française et internationale.

Dans le cadre de sa mission, le Palais de Tokyo présente de nombreuses expositions et accueille régulièrement des événements artistiques. A titre indicatif, il est ouvert au public environ 310 jours par an, de midi à minuit, tous les jours sauf le mardi. Il est fermé le 1er janvier, le 1er mai et le 25 décembre.

Le Palais de Tokyo permet également l'occupation par des tiers (clients, mécènes et partenaires) de certains des espaces de son bâtiment, pour des durées déterminées. Dans le cadre de ces occupations (les « privatisations » ou « mises à disposition »), ces tiers organisent des événements (cocktails, conférences, défilés de mode, tournages, événements de relations publiques, etc.).

Dans le cadre de ces événements, les clients, mécènes et partenaires du Palais de Tokyo, responsables de l'organisation desdits événements, peuvent faire appel à des traiteurs afin de proposer des offres culinaires et de boissons aux participants.

2. OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation (ci-après dénommée la « **Consultation** ») est relative à la conclusion de contrats de référencement (ci-après dénommé le ou les « **Contrat(s)** ») ayant pour objet le référencement sur une liste des entreprises souhaitant réaliser des prestations de services de traiteur dans le cadre des événements qui sont organisés par les clients, mécènes et partenaires du Palais de Tokyo, au sein des espaces du bâtiment de ce dernier.

La Consultation a vocation à sélectionner des entreprises de prestations de service de traiteurs (ci-après dénommés le ou les « **Traiteur(s) Référencé(s)** »), qui seront référencées par le Palais de Tokyo sur une liste communiquée à ses partenaires, mécènes et clients lors de l'organisation de leurs événements au sein des espaces du bâtiment du Palais de Tokyo.

Les prestations de services de traiteur seront effectuées par les Traiteurs Référencés sur commande des clients, mécènes et partenaires du Palais de Tokyo, selon les besoins de ces derniers et les accords intervenant entre eux et les Traiteurs Référencés.

Les Contrats ne confèrent aucune exclusivité aux Traiteurs Référencés et les clients, mécènes et partenaires du Palais de Tokyo demeurent libres de contracter avec l'entreprise de prestations de service de traiteurs de leur choix, référencée ou non.

Il est entendu que les Titulaires interviennent en tant que prestataires des clients, mécènes et partenaires du Palais de Tokyo pour des prestations de services de traiteur. Les Contrats n'emportent pas occupation du domaine public ou un droit quelconque pour les Traiteurs Référencés sur les espaces du site du Palais de Tokyo.

3. CARACTERISTIQUES DES CONTRATS DE REFERENCEMENT

3.1 NATURE DES PRESTATIONS

Les Titulaires sont sélectionnés par le Palais de Tokyo pour des prestations de services de traiteur qu'ils pourraient assurer dans le cadre de manifestations temporaires organisées par les clients, mécènes et partenaires du Palais de Tokyo sur le site de ce dernier.

Les Traiteurs Référencés s'engageront à maintenir, pour toute la durée du Contrat, la qualité de leurs prestations, telles qu'elles ont justifié leur sélection. A ce titre, dans l'hypothèse où le Palais de Tokyo constaterait une qualité inadéquate de leurs prestations et inférieure à celle présentée au Palais de Tokyo, le Palais de Tokyo pourra retirer le référencement octroyé. Le Contrat serait dans cette dernière hypothèse résilié aux torts du Traiteur Référencé concerné.

3.2 LIEU D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Les prestations de service de traiteur, objets du Contrat, se tiendront au sein des espaces du bâtiment du Palais de Tokyo, situés au 13 avenue du Président Wilson à Paris. Le Palais de Tokyo autorise ainsi des occupations temporaires des espaces de son site par des tiers (ses clients, mécènes et partenaires).

Les principaux espaces de privatisations sont les suivants :

- La « Galerie Haute » située au niveau 3, d'une surface de 490m² et pouvant accueillir jusqu'à 450 personnes en cocktail dînatoire ;
- Le « Toguna » situé au niveau 3, d'une surface de 320 m² et bénéficiant d'une terrasse avec vue sur la Tour Eiffel, pouvant accueillir jusqu'à 350 personnes en cocktail dînatoire ;
- Le « Tokyo Art Club » situé au niveau 3, d'une surface de 180 m² et bénéficiant d'une terrasse de 40 m² avec vue sur la Tour Eiffel, pouvant accueillir jusqu'à 150 personnes en cocktail dînatoire ;
- La « Power Room » située au niveau 3, d'une surface de 180 m² et pouvant accueillir jusqu'à 150 personnes en cocktail dînatoire ;
- La « Grande Verrière » située au niveau 2, d'une surface de 950 m² et pouvant accueillir jusqu'à 700 personnes en cocktail dînatoire ;
- Le « Saut du Loup » situé au niveau 1, d'une surface de 730m² et pouvant accueillir jusqu'à 550 personnes en cocktail dînatoire ;
- L' « Orbe New York » et les « Trois Conversations » situés au niveau 1, d'une surface totale de 810 m² et pouvant accueillir jusqu'à 600 personnes en cocktail dînatoire ;
- La « Grande Rotonde » située au niveau 1, d'une surface de 450 m² ; pouvant accueillir jusqu'à 400 personnes en cocktail dînatoire ;
- La « Galerie Wilson » située au niveau 1, d'une surface de 550 m² ; pouvant accueillir jusqu'à 500 personnes en cocktail dînatoire ;
- La « Galerie Seine » située au niveau 1, d'une surface de 900 m² ; pouvant accueillir jusqu'à 700 personnes en cocktail dînatoire ;

Il est entendu que cette liste n'est pas exhaustive et que le Palais de Tokyo peut mettre à disposition de ses clients, mécènes et partenaires d'autres espaces de son site.

3.3 REFERENCEMENT ET REDEVANCE

Le Contrat définira les conditions d'intervention des Traiteurs Référencés dans les espaces du bâtiment du Palais de Tokyo à l'occasion des événements organisés par les clients, mécènes et partenaires du Palais de Tokyo. Ces derniers seront informés par le Palais de Tokyo de la liste des Traiteurs Référencés sur laquelle figureront leurs noms et leurs coordonnées.

Le Contrat ne confère aucune exclusivité aux Traiteurs Référencés dans la fourniture de prestations de service de traiteur sur le site du Palais de Tokyo auprès des clients, mécènes et partenaires de ce dernier, la Consultation ayant vocation à sélectionner plusieurs Traiteurs Référencés par le Palais de Tokyo.

En tout état de cause, les clients, mécènes et partenaires du Palais de Tokyo sont librement décisionnaires du choix du prestataire qu'ils feraient intervenir à l'occasion de leurs manifestations dans les espaces du site du Palais de Tokyo et ne sont pas tenus de faire appel à l'un des Traiteurs Référencés dans le cadre de leur événement, notamment lorsqu'ils sont liés par un accord d'exclusivité avec un autre prestataire de services de traiteur.

Il est néanmoins entendu que l'intervention d'un prestataire de services de traiteur non référencé au sein du bâtiment du Palais de Tokyo et n'exploitant pas d'espace de restauration conformément à un titre d'occupation temporaire du domaine public est soumise au paiement par ce prestataire au Palais de Tokyo d'une redevance fixée par ce dernier (à titre indicatif, le taux de redevance actuel est de 12% (douze pour cent) du chiffre d'affaires global hors taxes réalisé pour chaque prestation de services de traiteur effectuée sur le site du Palais de Tokyo ; ce taux peut être librement modifié par le Palais de Tokyo).

Le Palais de Tokyo compte également en son sein plusieurs restaurants auxquels ses clients, mécènes et partenaires sont libres de faire appel pour des prestations de service de traiteur dans le cadre de leurs événements au sein du bâtiment du Palais de Tokyo.

En contrepartie du référencement des Traiteurs Référencés et de leur intervention au sein du bâtiment du Palais de Tokyo, objets du Contrat, ces Traiteurs Référencés s'engagent à verser au Palais de Tokyo une redevance d'un montant égal à 8% (huit pour cent) du chiffre d'affaires global hors taxes réalisé pour chaque prestation de services de traiteur effectuée sur le site du Palais de Tokyo auprès de ses clients, mécènes et partenaires.

3.4 DUREE DU CONTRAT

Le Contrat sera conclu entre le Palais de Tokyo et chacun des Traiteurs Référencés pour une période d'un (1) an à compter de sa date de signature. Il sera reconductible de manière expresse trois (3) fois pour une période de douze (12) mois. Les Traiteurs Référencés ne pourront se prévaloir d'aucun droit au renouvellement automatique du Contrat.

3.5 PARTENARIAT

Il est entendu que le Palais de Tokyo peut être lié par un contrat de partenariat à un prestataire de services de traiteur (ci-après dénommé le « **Traiteur Partenaire** ») qui intervient lors des événements organisés directement par le Palais de Tokyo et qui figure en tête de la liste des prestataires de services de traiteurs

communiquée aux partenaires, mécènes et clients du Palais de Tokyo lors de l'organisation de leurs événements.

Ce partenariat prend la forme d'un échange de prestations par lequel le Palais de Tokyo peut octroyer à son Traiteur Partenaire, au-delà de la première place de la liste, notamment, de la visibilité, des menus biens (laissez-passer, invitations, magazines, etc.), des visites guidées de ses expositions et/ou des mises à disposition d'espaces de son bâtiment.

Au terme du contrat de partenariat avec son Traiteur Partenaire et pendant la durée du Contrat, le Palais de Tokyo pourra conclure un nouveau contrat de partenariat avec l'un des Traiteurs Référencés ou avec un autre prestataire de services de traiteur, en vue d'en faire son Traiteur Partenaire pour les événements qu'il organise.

4. PROCEDURE DE SELECTION POUR LE REFERENCEMENT

Les candidats devront présenter leur candidature à travers un dossier de candidature, conforme aux dispositions ci-dessous, sur la base duquel le Palais de Tokyo présélectionnera des candidats afin d'organiser auprès d'eux une dégustation.

4.1 PRESENTATION DES CANDIDATURES

Le dossier de candidature doit comporter, a minima :

- Un extrait du registre du commerce (K-bis) de moins de trois mois, ou document équivalent indiquant les personnes habilitées à engager l'entreprise ;
- Une attestation d'assurance professionnelle, en cours de validité ;
- Une copie du jugement prononcé en cas de redressement judiciaire ;
- Une attestation de régularité fiscale de moins de six mois ;
- Une attestation de fourniture des déclarations sociales et de paiement des cotisations et contributions de sécurité sociale émanant de l'organisme de protection sociale chargé du recouvrement des cotisations et des contributions datant de moins de six mois ;
- Tout document justificatif, certification réglementaire, agrément, garantissant l'hygiène et la consommabilité des produits alimentaires (notamment normes ISO, agrément sanitaire CE, Plan de maîtrise sanitaire (PMS), Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) etc.) ;
- Si le candidat s'appuie sur les capacités et aptitudes d'autres opérateurs économiques, il justifie des capacités et aptitudes de ces opérateurs économiques et apporte la preuve qu'il en disposera pendant toute l'exécution du Contrat. Cette preuve peut être apportée par tout moyen approprié ;
- Un dossier de présentation de l'entreprise comportant à minima :
 - o une description des services et de l'offre de restauration proposés par l'entreprise,
 - o le détail de l'organisation de l'entreprise,
 - o le chiffre d'affaires de l'entreprise sur les trois derniers exercices clos,
 - o les moyens et processus de production,

- les moyens humains (notamment effectifs permanents et capacités de renfort ponctuel),
- les moyens en matière de sécurité alimentaire et la démarche qualité de l'entreprise,
- ainsi que les moyens mis en œuvre en matière de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) (notamment les moyens favorisant le développement durable en lien avec les prestations de services de traiteur objets du Contrat et la politique sociale de l'entreprise dans le cadre de la réalisation de ces prestations).

Les candidats sont seuls responsables de l'établissement, de la vérification et de la validité des documents demandés ainsi que de leur complétude.

4.2 CALENDRIER ET RECEPTION DES CANDIDATURES

La date limite de réception des candidatures est fixée au 6 mai 2022, à 12h00.

Tout dossier qui sera parvenu après ces date et heure limites ne sera pas examiné.

Les documents constituant ou accompagnant les candidatures doivent être rédigés en langue française. Les copies des certificats ou attestations fiscales ou sociales des candidats établis hors de France, rédigés en langue étrangère, seront acceptées si elles sont accompagnées d'une traduction en langue française certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

Les candidatures doivent être obligatoirement transmises par voie électronique par courriel à l'adresse suivante : appeldoffres@palaisdetokyo.com (par fichier WeTransfer ou équivalent, le cas échéant).

Aucun document dans lequel un virus est détecté ne sera ouvert, la candidature sera alors déclarée irrecevable. Le candidat sera informé des mesures de sécurité prises et de l'irrecevabilité de sa candidature.

4.3 DEGUSTATION

Le Palais de Tokyo organisera, auprès d'une présélection de candidats qu'il choisira de façon discrétionnaire sur la base du dossier de candidature, une dégustation visant à établir la qualité des prestations de services de traiteur proposées par chaque candidat.

Chaque dégustation prendra la forme d'un évènement de type « cocktail dinatoire » destiné à une dizaine de personnes du Palais de Tokyo. Elle devra se tenir au sein du bâtiment du Palais de Tokyo ou, à défaut, dans les locaux de l'entreprise candidate (situés en Ile-de-France), au choix de l'entreprise candidate.

Les modalités d'organisation et la date précise de chacune des dégustations seront communiquées par le Palais de Tokyo à l'issue de la présélection des entreprises candidates.

5. APPRECIATION DES CANDIDATURES

Le Palais de Tokyo procédera à l'analyse des candidatures sur le fondement du dossier de candidature et de la dégustation et sélectionnera les futurs Traiteurs Référencés conformément aux critères de sélection exposés ci-dessous.

5.1 ANALYSE DES CANDIDATURES

Dans le cas où le Palais de Tokyo constate que des pièces dont la production était réclamée sont absentes ou incomplètes, il se réserve la possibilité de demander aux candidats concernés de compléter leur dossier. Il s'agit d'une simple faculté pour le Palais de Tokyo.

Si un candidat se trouve dans un cas d'interdiction de candidater, ne satisfait pas aux conditions de participation fixées par le Palais de Tokyo ou ne peut produire dans le délai imparti les documents justificatifs, les moyens de preuve, les compléments ou explications requis par le Palais de Tokyo, sa candidature est déclarée irrecevable et est éliminée.

Il est entendu que la présente Consultation ayant pour objet des prestations de service de traiteur, il est indispensable que les candidats disposent de capacités techniques et professionnelles dans ce domaine. Le Palais de Tokyo exige que le candidat démontre un savoir-faire en adéquation avec les caractéristiques et la nature desdites prestations. Les candidatures qui ne disposent pas des capacités professionnelles et techniques nécessaires à l'exécution de ces prestations pourront être éliminées.

5.2 CRITERES DE SELECTION DES CANDIDATURES

Les critères de sélection des candidatures des entreprises sont les suivants :

- Service et offre de restauration proposés dans le cadre des interventions de l'entreprise candidate ;
- Capacité de l'entreprise candidate à satisfaire les besoins des clients, mécènes et partenaires du Palais de Tokyo ;
- Modalités d'organisation des prestations et savoir-faire de l'entreprise candidate ;
- Qualité des moyens humains et des moyens matériels de l'entreprise candidate ;
- Moyens mis en œuvre par l'entreprise candidate dans le cadre de la responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE).

A l'issue de la procédure de consultation, le Palais de Tokyo sélectionnera les candidats les mieux classés, selon un nombre qu'il détermine seul (à titre indicatif, le Palais de Tokyo envisagerait de sélectionner entre cinq et sept candidats) et conclura le Contrat avec chacune de ces entreprises candidates.

6. INDEMNITE RELATIVE A LA DEGUSTATION

Sur demande des entreprises candidates ayant proposé et réalisé une dégustation dans le cadre de la Consultation, le Palais de Tokyo pourra verser une indemnité d'un montant de 500 € HT (cinq cents euros hors taxes) à chacune de ces entreprises candidates, en dédommagement des prestations réalisées dans le cadre de la dégustation.

La demande des entreprises candidates relative à cette indemnisation devra parvenir au Palais de Tokyo par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum d'un mois à compter de la réception de la réponse du Palais de Tokyo quant à la conclusion du Contrat.

En cas de prestations intervenant dans le cadre de la dégustation jugées incomplètes, insuffisantes ou non conformes aux prescriptions du Palais de Tokyo, ce dernier pourra minorer ou supprimer cette indemnité pour chaque candidat concerné.

7. DISPOSITIONS GENERALES

En remettant leur candidature, les candidats déclarent qu'ils sont expressément informés et acceptent que le Palais de Tokyo pourra décider à tout moment de suspendre ou de mettre fin à la présente procédure de consultation et que la participation à la présente procédure ne crée aucune promesse d'engagement de la part du Palais de Tokyo.

Les candidats s'engagent, en ce qui concerne toutes les informations communiquées par le Palais de Tokyo, à l'exclusion des informations diffusées volontairement au public préalablement à la communication et/ou tombées officiellement dans le domaine public :

- A ne pas communiquer, divulguer ou révéler à des tiers, les informations communiquées par le Palais de Tokyo, quel que soit le contenu des informations ;
- A retourner tous les documents qui leur auraient été communiqués par le Palais de Tokyo à l'issue de la Consultation ;
- A faire respecter cette clause de confidentialité par leur personnel et par leurs prestataires et partenaires.

8. FIN ANTICIPEE DE LA CONSULTATION

À tout moment et jusqu'à la conclusion du Contrat, le Palais de Tokyo se réserve la possibilité de mettre un terme à la consultation, sans indemnité pour toute entreprise candidate (sauf indemnité de dégustation prévue ci-avant).

9. RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Les candidats peuvent obtenir des informations complémentaires en contactant le Palais de Tokyo par voie électronique, en adressant un courriel à l'adresse suivante : appeldoffres@palaisdetokyo.com.