



Délégation générale aux Jeux Olympiques et Paralympiques
et aux grands évènements

AVIS D'APPEL PUBLIC À CANDIDATURE – AAPC

**CONVENTION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC RELATIVE À L'EXPLOITATION
PRIVATIVE D'UN ESPACE DE RESTAURATION DANS LES JARDINS DU TROCADÉRO
(PARIS 16ÈME), DANS LA CADRE DU PROJET « TROCADÉRO 2020 »**

Questions – réponses

Paris, le 14 janvier 2020

Des candidats potentiels ont transmis des questions à la Ville de Paris, dont voici les réponses.

1. Question : Puissance des matériels

→ Est-ce que les 20kw comprennent l'équivalence en puissances des machines à gaz ou cela correspond uniquement aux appareils électriques ?

Réponse :

La puissance maximum est fixée à 20 Kw pour les appareils électriques ou pour les machines à gaz.

2. Question : offices

→ Est-il possible de monter plusieurs offices distincts sur la zone "orange" sélectionnée et donc de cumuler les 20kw supplémentaires par office ?

Réponse :

L'espace de restauration peut contenir plusieurs offices dont la puissance nominale totale devra être inférieure à 20 Kw par office à condition que ces dernières soient séparées de 3 mètres au minimum,

les unes des autres, conformément aux dispositions issues du « cahier des charges technique et sécurité », document constitutif du dossier de consultation.

Il est par ailleurs rappelé que chaque candidat est libre de proposer l'aménagement de l'espace de restauration (espaces de vente ; offices ; terrasses...) qu'il souhaite dans le cadre de son projet.

Cet élément sera évalué dans le cadre du critère « Pertinence du projet proposé » prévu à l'article 9 de l'AAPC, participant au choix du futur exploitant de l'espace de restauration.

3. **Question : débits de boissons**

→ Il n'est pas précisé s'il existe des débits de boissons sur la « fanzone », l'exploitant est-il le seul à faire débit de boissons ?

Réponse :

L'exploitant de l'espace de restauration sera le seul à disposer d'un débit de boissons sur l'intégralité de la période. Toutefois, selon les caractéristiques propres à chaque évènement organisé dans l'enceinte éphémère (jauges attendues par évènement ; contraintes marketing...) la Ville de Paris pourra autoriser les organisateurs à mettre en place des débits de boissons complémentaires.

Question : vente d'alcool

→ Le débit de boissons de la zone restauration peut-il vendre de l'alcool ?

Réponse :

La vente d'alcool est autorisée dans l'espace restauration de l'enceinte éphémère. Les démarches nécessaires à l'obtention des licences de débits de boissons alcoolisés sont à la charge de l'exploitant de l'espace de restauration.

Toutefois, selon les caractéristiques propres à chaque évènement organisé et pour des raisons de sécurité publique, la Préfecture de police est susceptible d'interdire temporairement la vente d'alcool sur le site (cf. article 4 de l'AAPC).

4. **Question : accords commerciaux**

→ L'exploitant est-il contraint par des accords commerciaux avec des alcooliers partenaires des événements sportifs ?

Réponse :

Les organisateurs d'évènements sont susceptibles effectivement de disposer d'accords commerciaux avec des alcooliers partenaires.

Il est rappelé que la capacité à se coordonner, notamment sur ce point, avec les organisateurs d'évènements constitue un des éléments évalués dans le cadre du critère « Pertinence du projet proposé » prévu à l'article 9 de l'AAPC.

5. **Question : calendrier**

→ Serait-il possible de connaître le calendrier détaillé des évènements accueillis dans l'enceinte éphémère afin de pouvoir préciser notre projet ?

Réponse :

Un calendrier prévisionnel des évènements accueillis vous est communiqué en annexe de ce document. La programmation des manifestations étant en cours de discussion avec les partenaires organisateurs, ce calendrier est donc susceptible d'évoluer.

6. **Question : Plans**

→ *Pouvez-vous nous communiquer le plan de l'espace mis à disposition afin de nous permettre de faire une implantation précise de nos installations (ex : format DWG...) ?*

Réponse :

Le plan de l'espace mis à disposition vous est communiqué en annexe de ce de document.

7. **Question : Plans**

→ *Est possible de faire évoluer les plans après remise du dossier ?*

Réponse :

La pertinence de chaque projet sera notamment évalué au regard des plans transmis avant la date limite de remise des dossiers de candidature. Chaque candidat s'engage à mettre en œuvre le projet proposé si sa candidature est retenue dans le cadre du présent appel à projet. Le projet sélectionné devra donc être conforme aux plans transmis par le candidat retenu.

8. **Question : aménagements**

→ *Existe-t-il un cahier des charges concernant l'espace de restauration en lui-même ?*

Réponse :

Un document intitulé « Cahier des charges technique et sécurité » figure effectivement dans le dossier de consultation. Il est possible de retirer ce dernier selon les modalités indiquées à l'article 5 de l'AAPC.

9. **Question : aménagements**

→ Souhaitez-vous des barnums aménagés (une zone de restauration sous forme de tendue blanche)? Ou est-il possible d'installer des modules fixes (qui seraient installés à l'aide d'une grue ou d'un engin)?

Réponse :

Chaque candidat est libre de proposer l'aménagement de l'espace de restauration (espaces de vente ; offices ; terrasses...) qu'il souhaite dans le cadre de son projet.

Cet élément sera évalué dans le cadre du critère « Pertinence du projet proposé » prévu à l'article 9 de l'AAPC.

Les opérations de montage/démontage des installations devront être réalisées en étroite collaboration avec l'agence en charge de l'enceinte éphémère.

10. **Question : aménagements**

→ il s'agit bien d'un espace de restauration à emporter avec une zone terrasse/ mange debout que vous souhaitez installer ?

Réponse :

Chaque candidat est libre de proposer l'aménagement de l'espace de restauration (espaces de vente ; offices ; terrasses...) qu'il souhaite dans le cadre de son projet.

Cet élément sera évalué dans le cadre du critère « Pertinence du projet proposé » prévu à l'article 9 de l'AAPC.

11. **Question : aménagements**

→ Serait-il possible que cet espace de restauration puisse accueillir un camion restaurant? Ou avons-nous une obligation de mettre en place une structure en dur, pour toute la durée de l'événement?

Réponse :

Chaque candidat est libre de proposer l'aménagement de l'espace de restauration (espaces de vente ; offices ; terrasses...) qu'il souhaite dans le cadre de son projet.

Cet élément sera évalué dans le cadre du critère « Pertinence du projet proposé » prévu à l'article 9 de l'AAPC.

12. **Question : sécurité/surveillance**

→ Cette zone sera-t-elle sous surveillance la nuit?

Réponse :

L'occupant de l'espace de restauration sera seul responsable de la sécurisation de la zone mise à sa disposition et des installations qu'il mettra en place dans son périmètre d'intervention.