

---

APPEL A CANDIDATURES EN VUE D'UNE CONVENTION DE PRESTATIONS DE SERVICES ET DE MISE A DISPOSITION D'ESPACES POUR L'EXPLOITATION D'UNE OFFRE DE CAFE, PETITE RESTAURATION ET AUTRES SERVICES INNOVANTS

---



RIVP

---

**Préambule**

---

RIVP : Régie Immobilière de la Ville de Paris  
Direction immobilier pour les entreprises  
Adresse du siège social : 13 avenue de la Porte d'Italie 75013 Paris

Dans le cadre de sa gestion de pépinières d'entreprises et d'incubateurs, la RIVP souhaite renouveler son offre de cafétéria à destination principalement des occupants des immeubles. Le changement des habitudes de travail, de fréquentation des lieux, des attentes des salariés en terme de service, pousse la RIVP à repenser les modèles d'exploitation des espaces de convivialité, de pause et de petite restauration.

---

**Objet**

---

Le présent appel à candidature a pour objet la mise à disposition d'espaces au sein des pépinières, hôtels d'entreprises et incubateurs permettant l'exploitation de locaux dédiés à la cafétéria et la petite restauration. D'autres services innovants tels que de la conciergerie, des cours de sport, l'organisation d'événements en lien avec les partenaires sur site, de l'aménagement, etc. pourront être proposés. Tout service pouvant dynamiser les locaux et développer la convivialité au sein des espaces pourra être étudiée.

La RIVP met des locaux à disposition de l'exploitant sans contrepartie financière. Les locaux sont proposés en l'état. Il conviendra à l'exploitant d'effectuer ses propres aménagements et équipements. Ces derniers devront être soumis à l'accord de la RIVP au préalable.

La convention sera établie pour une durée de 3 ans.

---

## Description des locaux

---

### 1/ Le Cargo

157 boulevard Macdonald 75019 Paris

15 000 m<sup>2</sup> sur 8 niveaux composés d'une partie en hôtel d'entreprises (7 000 m<sup>2</sup>) gérée par la RIVP et d'une partie en incubateur (3 000 m<sup>2</sup>) gérée par des structures d'accompagnement partenaires de la RIVP ainsi que des espaces communs et de convivialité.

- La RIVP accueille les start-ups et jeunes entreprises innovantes dans l'univers de l'industrie créative et culturelle, les jeux vidéo, la conception numérique, etc.
- Paris & Co accompagne les start-ups évoluant dans les univers médias avec l'incubateur LINCC et le domaine des RH avec l'incubateur Rhizome

L'immeuble peut accueillir jusqu'à 1 200 occupants et propose des prestations communes telles que 14 salles de réunion entièrement équipées, dont une salle de conférence ERP et une grande salle de réunion au R+6, un espace accueil au RDC, une grande terrasse au R+1 ainsi qu'une terrasse en roof top, un espace détente au R+5, des petites terrasses à chaque étage et plusieurs petits espaces de convivialités

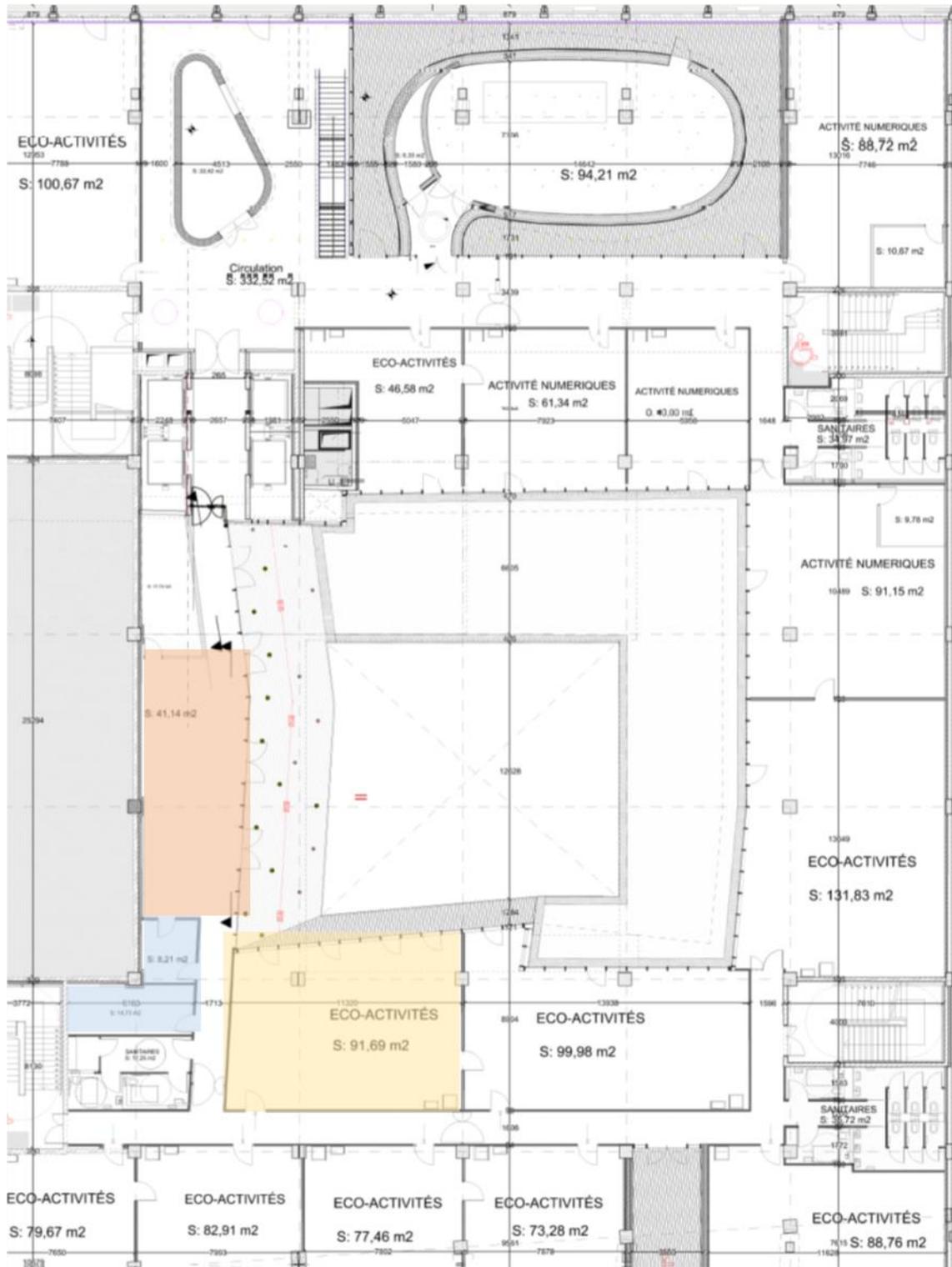
Les occupants ont accès à la fibre très haut débit et des services communs de type imprimantes partagées, service d'accueil, manager de site, différentes animations proposées par notre partenaire Paris & Co. Ils bénéficient également d'une plateforme en ligne leur permettant de réserver les salles de réunion, de communiquer via un fil d'actualité, d'être informé des actualités de leur immeuble. 2 écrans sont installés au niveau de l'accueil au RDC de l'immeuble permettant de diffuser toute forme de communication auprès des occupants. Une machine à café est installée au RDC et des fontaines à eau sont présentes à plusieurs emplacements dans l'immeuble.

L'exploitant pourra bénéficier de l'espace cafétéria situé au R+1. Il se compose de :

- Un espace ouvert avec un accès direct vers la terrasse de 41,14 m<sup>2</sup> (*en orange sur le plan*)
- Un petit office pour la petite préparation et le stockage (pas d'extraction permettant la cuisson ou la vapeur) de 8,21 m<sup>2</sup> (*en bleu sur le plan*)
- Réserve de 14,73 m<sup>2</sup> (*en bleu sur le plan*)



Plan R+1



Un espace de 91 m<sup>2</sup> aménagé à proximité de l'espace cafétéria (*en jaune sur le plan*) est à disposition des occupants de l'immeuble pour se restaurer et/ou travailler. Des micro-ondes sont à leurs disposition. Cet espace devra être conservé mais pourra faire l'objet de propositions d'aménagements et d'occupation par l'exploitant.



Le RDC pourra faire partie du projet de l'exploitant. A ce jour il est équipé d'un distributeur de boissons chaudes. Il s'agit d'un lieu d'attente et de passage (situé après l'espace accueil) L'exploitant pourra faire une proposition pour transformer le lieu en y apportant de la convivialité.

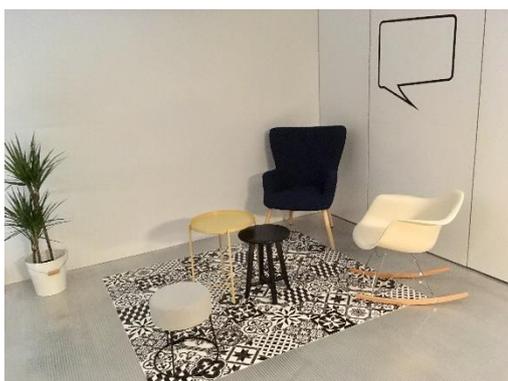
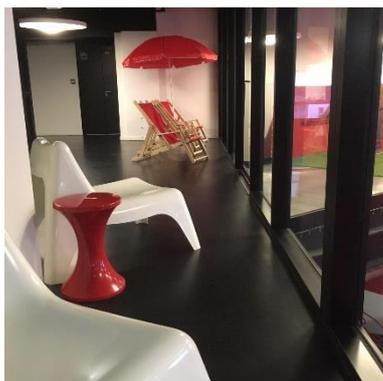


L'exploitant pourra également proposer une offre « alternative » pour l'espace détente du 5<sup>ème</sup> étage équipé d'une table de ping-pong, d'un babyfoot et de quelques mobiliers.

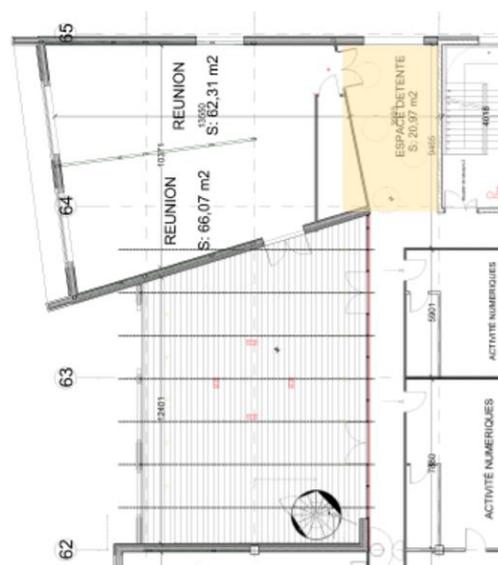
Des micro-ondes sont aujourd'hui à disposition des occupants de l'immeuble, l'exploitant pourra proposer un équipement équivalent ou faire des propositions d'aménagements améliorant ce service, sachant que cet espace est susceptible d'être réaménagé de façon à y installer des phones box



D'autres petits espaces de convivialité peuvent également faire l'objet d'une proposition par l'exploitant comme l'installation de distributeurs automatiques.



Au R+6 se situent une terrasse, une grande salle de réunion (non ERP) pouvant accueillir jusqu'à 90 personnes de l'immeuble. Un espace détente de 21m<sup>2</sup> à l'entrée de la salle peut également bénéficier d'une proposition alternative de boissons, snacks. Cet espace peut servir occasionnellement pour un espace cocktail lors d'événements internes organisés dans la salle de réunion.



## 2/ Urban Lab (ex Nord Express)/ Le totem de la Ville Durable

46-48 rue René Clair 75018 Paris

8 000 m<sup>2</sup> sur 7 niveaux comprenant un hôtel d'entreprises géré par la RIVP et un incubateur animé par Paris & Co ainsi qu'un espace de coworking de 35 postes situé en RDJ

- La RIVP propose des espaces à louer à des entreprises innovantes des secteurs des technologies de l'information et du numérique, des éco-activités, des services à l'industrie, de la santé humaine, etc.
- Paris & Co accompagne les start-ups dans le domaine de la ville de demain et de l'économie circulaire.

Les occupants bénéficient de la présence d'un manager de site sur place, de la fibre optique en très haut débit ainsi que l'accès à la plateforme de réservation de salles.

Depuis janvier 2021, le site est le lieu dédié à l'innovation urbaine et à la ville durable. L'exploitant devra s'intégrer dans cette thématique globale tournée vers l'innovation sociale et l'expérimentation urbaine. Ce projet est piloté par la RIVP et son partenaire Paris & Co. Un Chief Happiness Officer au sein de l'équipe Paris & Co pilotera ce projet et permettra de renforcer la collaboration avec l'exploitant pour proposer des services innovants aux occupants.

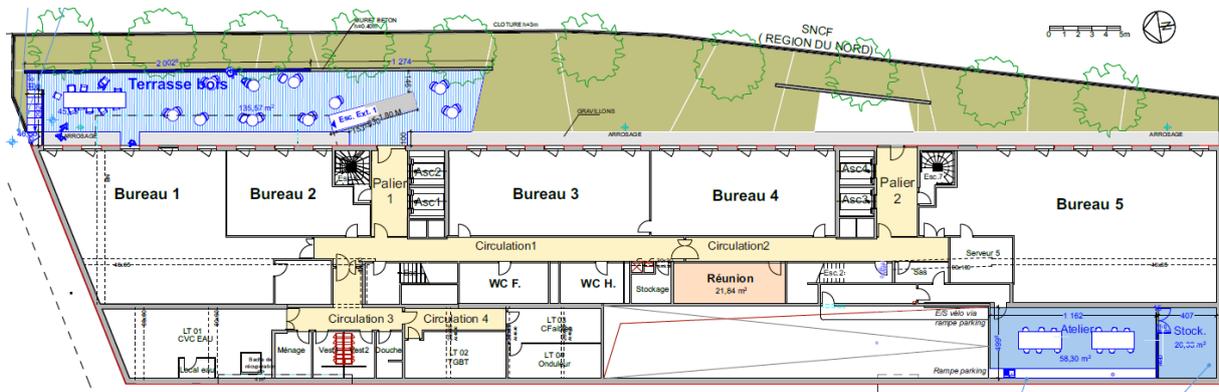
L'immeuble peut accueillir jusqu'à 800 occupants et propose des prestations communes telles que 11 salles de réunion entièrement équipées dont 1 auditorium de 75 m<sup>2</sup>, pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes, entièrement modulable et équipé d'une cloison mobile permettant une ouverture sur le hall du RDC.

*(vue perspective)*



Le RDC vient d'être entièrement réaménagé pour répondre au mieux aux attentes des occupants en qualité d'accueil et d'espace de convivialité, avec des matériaux écologiques et de fabrication raisonnée.

Toujours dans l'esprit d'économie circulaire, une terrasse en RDJ a également été entièrement repensée. Elle permet désormais d'accueillir un poulailler (géré par Cocotarium) ainsi qu'un bac à compost. Une consultation par Merci Raymond est en cours pour développer l'aménagement d'un jardin / potager. L'exploitant aura la possibilité de profiter de ces services en lien avec ce partenaire.



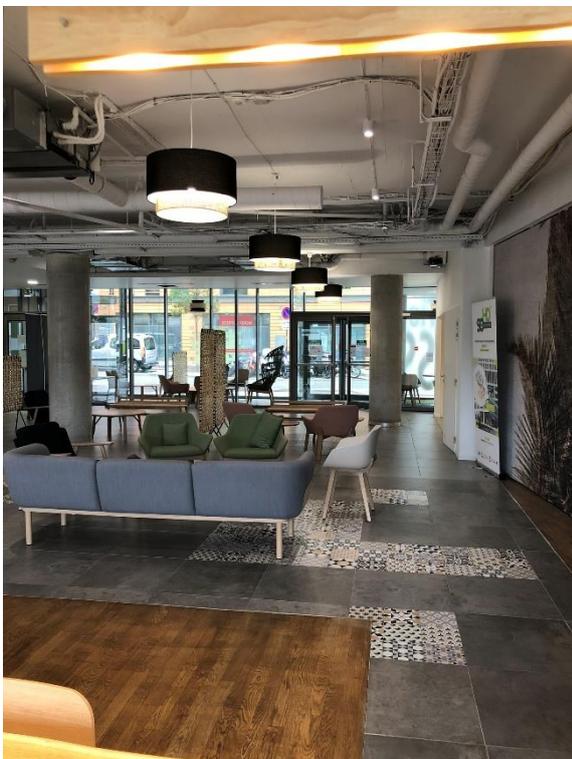
L'exploitant pourra bénéficier de l'espace cafétéria au RDC composé de :

- Un espace de 60 m<sup>2</sup> ouvert sur le hall avec un comptoir. L'équipement de cet espace sera à la charge de l'exploitant.
- Un office de 9,5 m<sup>2</sup> pour la petite préparation et le stockage (pas d'extraction permettant la cuisson ou la vapeur)

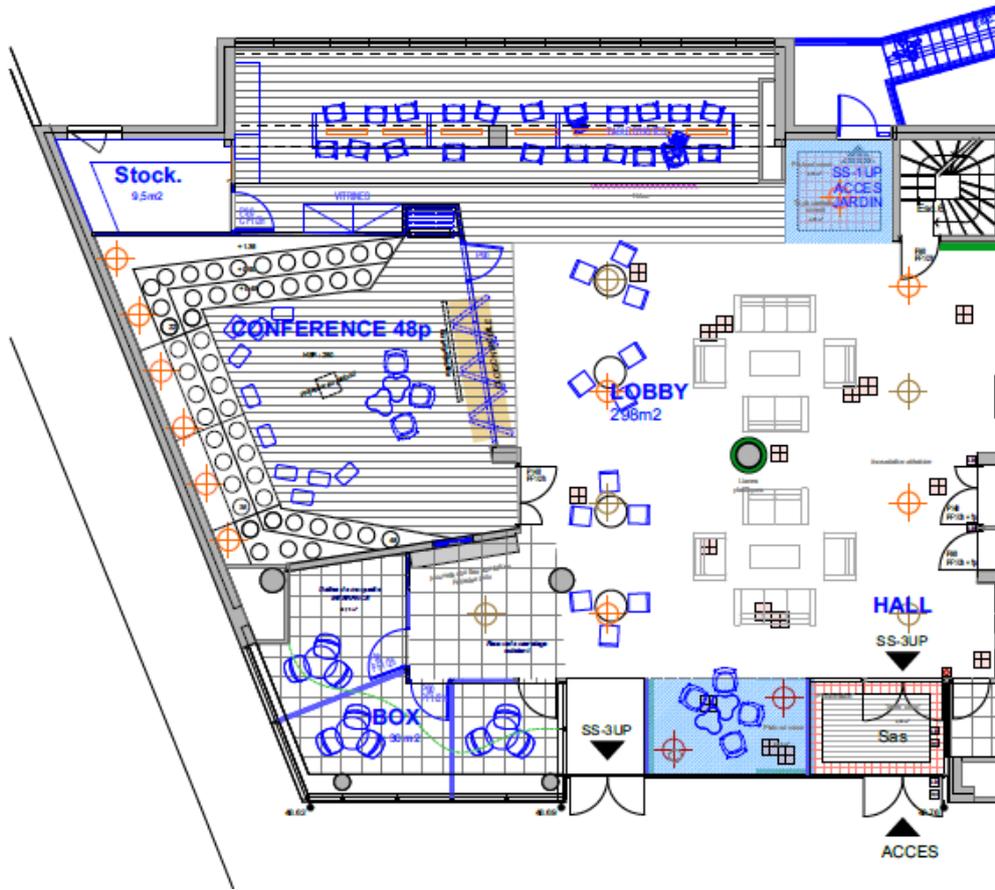
Le hall de 234m<sup>2</sup>, y compris son espace de conférence, est un ERP de type L, pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes pour l'organisation d'événements internes. L'exploitant ne pourra pas ouvrir l'accès à son espace restauration aux personnes extérieures de l'immeuble.

L'exploitant pourra également proposer une offre d'aménagement et de services (distributeurs automatiques innovants et répondants aux critères d'alimentation durable et responsable) pour l'espace cafétéria situé au 6ème étage et adjacent à une terrasse. Aujourd'hui une expérimentation est en cours avec Frigo Nu.

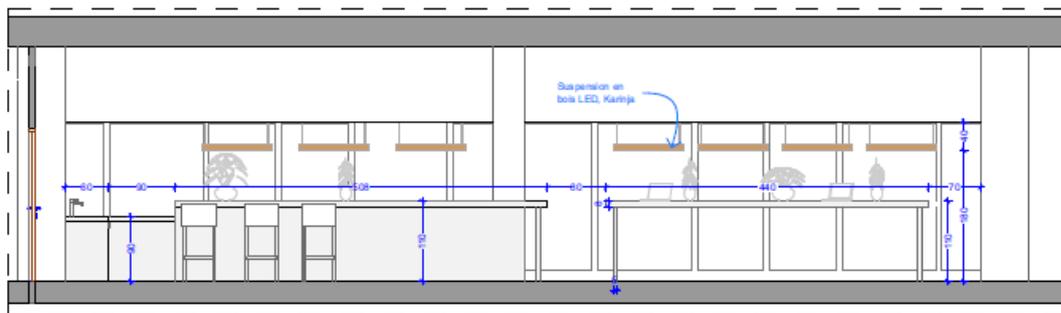
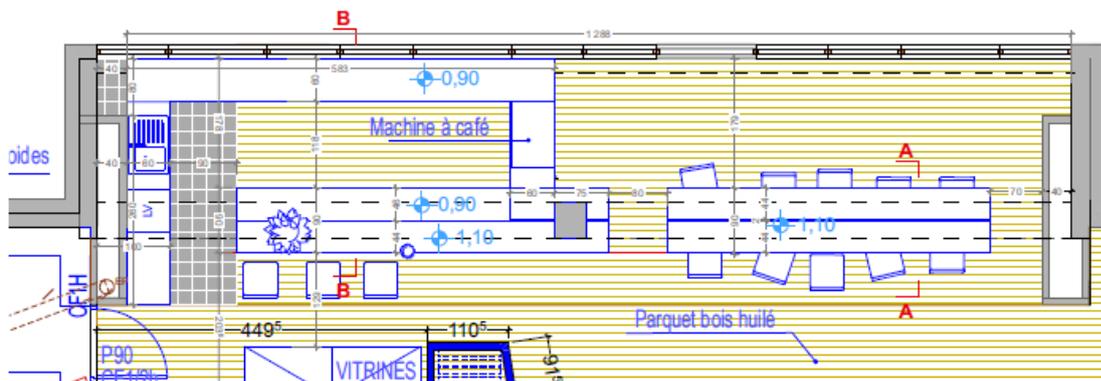
PHOTOS DU HALL D'ENTREE ET ESPACE CAFETERIA



### PLAN DU HALL D'ENTREE ET ESPACE CAFETERIA



### PLAN ET COUPE DE L'ESPACE CAFETERIA



ELEVATION

---

## Conditions d'exploitation

---

Ces sites innovants sont accessibles aux occupants 24/24h, 7/7 j.

La mise à disposition des espaces se fera à titre gracieux.

L'exploitant devra proposer une offre complète tout au long de la journée avec une ouverture en semaine (du lundi au vendredi) sur une plage horaires la plus étendue possible, à minima de 8h à 17h :

- Café, petit déjeuner le matin
- Déjeuner rapide le midi : petite restauration, snacking
- Pauses café, snack tout au long de la journée

Durant les périodes avec moins de fréquentation, l'exploitant pourra adapter ses services afin de proposer un service minimum aux occupants.

L'exploitant pourra proposer une offre complémentaire innovante de prises de commandes et de distribution directement dans les étages auprès des occupants.

L'exploitant pourra également intégrer dans son projet l'équipement de distributeurs automatiques de boissons, snacks, etc. dans l'esprit d'un concept innovant, bio et responsable.

Lors d'événements au sein des immeubles, l'exploitant pourra être sollicité pour une prestation « cocktail ». Soit par la RIVP, soit par les partenaires sur place, soit directement par les locataires.

L'exploitant précisera dans son offre les conditions de commande pour ce type de prestation.

Il devra notamment proposer une offre compatible avec le type de population au sein des immeubles, majoritairement jeunes entrepreneurs dynamiques avec un panier moyen de 7 à 10 € sans négliger la qualité.

L'exploitant ne sera pas autorisé à ouvrir les espaces exploités ni à proposer ses services aux personnes extérieures des sites, et ne pourra pas effectuer de livraisons à l'extérieur des immeubles.

L'exploitant aura intégralement à sa charge la gestion des déchets, dans le respect des critères écologiques et d'exploitation des sites. Il devra décrire les modalités de prise en charge des déchets dans son offre.

L'exploitant devra fournir tous les éléments et supports de communication pour assurer la promotion de ses services au sein des immeubles. Les moyens de diffusion devront être gérés en lien avec le manager de site et les partenaires (affichage, écrans, outil de gestion interne, etc.)

L'exploitant devra proposer une offre répondant aux nouvelles tendances, tout en mettant l'accent sur la résilience écologique :

- Nouveaux modes de travail
- Nouveaux modes de consommation
- Economie circulaire, réemploi
- Développement durable
- Production locale, de saison et bio (chaîne courte, agriculture urbaine et biodiversité, options végétariennes)

- Limiter et gérer les déchets (vaisselle réutilisable, biodégradable, limiter les emballages, etc.)
- Lutter contre le gaspillage (partenariat avec des associations, etc.)
- Limiter l’empreinte carbone
- Lutter contre les discriminations

**Ces éléments feront partie des critères de sélection. La RIVP y sera très attentive.**

---

## Conditions de présentation et de remise des offres

---

Le dossier de remise des offres devra être constitué des éléments suivants :

### **Présentation du projet :**

- Remise d'un descriptif de présentation, détaillant très précisément le projet, l'organisation des différentes activités du projet au sein des immeubles, descriptif du modèle d'organisation d'une journée et d'une semaine type, modèle des événements envisagés sur le site, périodes et horaires d'ouverture, exemple de menus et cartes, les tarifs appliqués, le lien avec les acteurs et les partenaires de l'immeuble, les exemples de communication pour présenter l'offre auprès des occupants, etc.
- Motivation du candidat,
- Une présentation des acteurs du projet et de ses éventuels partenaires
- Le nombre d'emplois créés et/ou à créer
- Le nombre d'emplois exercés
- Copie des titres et diplômes
- Curriculum vitae (et/ou historique de la structure) et références, expérience du gérant,
- Tous documents et justificatifs à même d'apporter une plus-value à la candidature, et/ou d'en faire apprécier la qualité

### **Liste des documents constitutifs de la candidature :**

- Documents administratifs :
  - Le nom de la société, siège social, numéro d'immatriculation au RCS,
  - Nom, adresse et numéro de téléphone du gérant,
  - Photocopie de la pièce d'identité du gérant / du président,
  - Copie des statuts de la société,
  - PV de l'Assemblée générale,
  - Un extrait KBIS en original datant de moins de 2 mois,
  - Plaquette commerciale.
  
- Éléments financiers
  - Déclaration concernant le chiffre d'affaires du candidat (global ou uniquement celui du domaine d'activité qui fait l'objet de l'appel à candidature) des 3 derniers exercices au maximum,
  - Bilans (ou extraits de bilan) des 3 dernières années,
  - Un compte de résultat et bilan prévisionnels sur 2 ans,
  - Mode de financement du projet.

L'offre doit être exclusivement rédigée en français et signée par le représentant légal.

Le dossier complet devra être adressé par dématérialisation au plus tard le **15/03/2021 à 14h** à l'adresse suivante : [ddgie@rivp.fr](mailto:ddgie@rivp.fr) en précisant l'objet « AAC RESTAURATION »

Les candidatures déposées préalablement seront prises en compte avec demande éventuelle de pièces complémentaires.

**La sélection des candidats se fera en trois temps :**

1ère PHASE : visite des locaux sur demande auprès de Vincent Boucher au 07 63 03 97 57 ou par mail [vincent.boucher@rivp.fr](mailto:vincent.boucher@rivp.fr)

2ème PHASE : une présélection sera réalisée sur la base d'un dossier de candidature à remettre par mail à [ddgie@rivp.fr](mailto:ddgie@rivp.fr) avant le **15/03/2021 à 14h** (objet « AAC RESTAURATION »)

Critères :

- Dossier de candidature complet
- Garanties professionnelles, techniques et financières

Un modèle de convention de mise à disposition sera remis aux candidats avant la phase 3.

3ème PHASE : **Comité de sélection la semaine du 22 au 26/03/2020**

Les candidats présélectionnés seront invités afin de présenter leur projet (concept de restauration, type de fabrication culinaire, éventuels aménagements, services innovants, etc.) au comité de sélection pour permettre à la RIVP de compléter son évaluation et de faire son choix définitif.

---

## Critères de sélection

---

Les candidats seront évalués selon les critères suivants :

- Projet : 60 %
- Expérience professionnelle : 30 %
- Garantie financière : 10 %

Une note globale leur sera alors attribuée qui définira un ordre de classement.

**Les candidatures soumises seront examinées selon les critères principaux suivants :**

**Critère n°1 : Pertinence du projet proposé (60%)**

- Capacité à proposer une offre adaptée aux thématiques des sites et à proposer des services complémentaires innovants en cohérence avec le projet
- Respect des contraintes techniques, intégration dans les sites
- Modalités d'exploitation de l'espace et usage des locaux, animation de l'espace, coordination avec les partenaires
- Offre de restauration envisagée (publics cibles, tarifs pratiqués, qualité / origine / saisonnalité des produits)
- Prise en compte des enjeux liés au développement durable, à l'éthique sociale et aux notions de résilience (conditionnement et emballage, gestion des stocks et de l'approvisionnement sur le dernier km, modalités de gestion des déchets, insertion sociale, promotion de nouveaux comportements d'achats et de production, développement des filières économiques locales, partenariats, etc.)

**Critère n°2 : Expérience professionnelle (30%)**

- Références
- Expérience du gérant

**Critère n°3 : Garantie financière (10%)**

Aptitude du candidat à mettre en œuvre le projet et à assurer sa pérennité :

- Réalité économique du projet,
- Situation financière du candidat,
- Plan de financement du projet et comptes d'exploitation prévisionnels,
- Montage financier (investissement de départ, plan de trésorerie, ...),
- Assurance RC pro
- Emplois créés