



**VILLE DE GRENOBLE**

**RENCONTRES DU CINÉMA DE MONTAGNE 2021**

**AVIS DE MISE EN CONCURRENCE POUR L'OCCUPATION DE DEUX ESPACES  
DANS LE HALL D'ENTRÉE A - COTE OUEST DU PALAIS DES SPORTS ET  
L'INSTALLATION DE DEUX BUVETTES - RESTAURATION TEMPORAIRES  
PENDANT LES 23<sup>ème</sup> RCM  
DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2021**

**CAHIER DES CHARGES POUR L'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC**



## PRÉAMBULE

Les Rencontres du Cinéma de Montagne sont un évènement culturel organisé par la Ville de Grenoble et plus particulièrement le service Mission Montagne. Pour les raisons que nous connaissons tous, l'édition 2020 s'est faite en digitale avec près de 40 000 spectateurs par soir. Cette année nous sommes de retour au Palais des Sports ou en 2019, 23 700 spectateurs ont été accueillis. Cet évènement consacre 5 soirées et 3 après-midi dont 2 « Montagnes et Sciences » aux films de montagne à travers toutes les disciplines, en présence des acteurs et des réalisateurs.

Après 2 ans d'attente, nombreux seront les passionnés de montagne à fouler l'entrée du Palais des Sports.

Les Rencontres sont également un lieu de rendez-vous privilégié entre de nombreux réalisateurs amateurs ou professionnels, protagonistes de films, partenaires associatifs et privés mais aussi des écrivains, des éditeurs et des artistes notamment régionaux à qui Grenoble offre l'occasion de présenter leurs films, devant plus de 3700 spectateurs chaque soir. Durant les Rencontres, 25 films documentaires courts et moyens métrages, sélectionnés par un comité de 6 membres composé de journalistes, réalisateurs, spectateurs et organisateurs, sont présentés au public.

Cette année la jauge « public » passe à 4000 personnes. 2000 personnes pourront accéder aux gradins en passant par le 1<sup>er</sup> étage où sera située la buvette - sandwicherie.

De nombreux stands d'exposants partenaires, des animations, des spectacles, un salon du livre et une bourse au ski captiveront les spectateurs.

Cette nouvelle édition est programmée **du 02 au 06 novembre** au Palais des Sports de Grenoble, 14 boulevard Clémenceau.

L'offre restauration développée en 2018 et 2019 été un vrai succès. Les 5 food-trucks en extérieur les 2 buvettes – restauration au rez-de-chaussée et la buvette au 1<sup>er</sup> étage en intérieur ont comblé le public. **C'est pourquoi nous élargissons l'offre en ouvrant la buvette de l'étage à la vente type sandwicherie.** Les spectateurs des 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> étages pourront ainsi se restaurer sans descendre au rez-de-chaussée.

Pour la 23<sup>ème</sup> édition, nous nous engageons à aménager de nouveau un espace extérieur : deux chapiteaux, joints l'un à l'autre par un porche d'entrée en son milieu, seront agencés avec écrans géants et espaces conviviaux. Ils permettront d'offrir au public la possibilité de se restaurer et de fréquenter les buvettes pendant toute les soirées tout en pouvant suivre les projections sur écran.

**Pour les buvettes - restauration, nous mettons à disposition la cuisine en sous-sol comme espace de stockage avec réfrigérateur et évier pour ceux qui en feraient la demande. Une zone disponible pour l'aménagement de cuisines extérieures jouxtant les espaces intérieurs des bars sera également mise en place.**

Les produits de qualité privilégiant les circuits courts, bio, local et de la vaisselle et des gobelets recyclables seront de nouveau mis en avant pour répondre aux objectifs des Rencontres.

A cet effet, la Ville de Grenoble lance une consultation pour confier la mise en place de :  
**- 2 buvettes-restauration situées dans le hall d'entrée A du Palais des Sports (cf plan).**

- 5 food-trucks et/ou triporteurs (restauration et boissons non alcoolisées uniquement) seront installés dans l'enceinte du Palais des Sports en extérieur à côté des chapiteaux et proche de l'entrée.

- 1 buvette- restauration type « sandwicherie » au premier étage de l'entrée A – coté ouest.

**Le montant minimum de la redevance des Buvettes - Restauration est fixé à 4000€ HT – 4800 €TTC.**

La durée d'occupation est établie par la Ville de Grenoble à 5 soirées les 02, 03, 04, 05 et 06 novembre 2021.

Le présent cahier des charge a pour objet de formaliser les besoins pour la mise en place de 2 buvettes-restauration aux 23<sup>ème</sup> RCM.

L'exposant s'engage donc à lire attentivement et respecter l'ensemble des prescriptions décrites dans le présent document.

#### **Conditions d'occupation :**

- Les concessions devront être totalement autonomes : installation/désinstallation, préparation, gestion des approvisionnements, mise en place et tenue du stand, service au public, gestion des déchets – tri obligatoire. Couverture du sol par revêtement étanche.

- Le titulaire devra obligatoirement assurer le service buvettes - restauration pendant toute la durée de la manifestation (du 02 au 06 novembre) : à partir de l'ouverture des portes (18 h) et jusqu'à la fin des projections (22h30) ainsi que le samedi après-midi à partir de 13h30. Arrêt du service obligatoire à 23h30.

- L'utilisation de la cuisine (en sous-sol) devra être minutieusement organisée afin de permettre sa mutualisation. L'accès sera systématiquement contrôlé par un agent de sécurité (badge obligatoire). Les occupants s'engagent à respecter scrupuleusement les conditions d'utilisation de la cuisine. Un état des lieux d'entrée et de sorties sera dressé. Un nettoyage et une évacuation quotidienne des déchets seront effectués afin que les conditions d'hygiène soient respectées. Nous veillerons quotidiennement au bon usage de cette espace.

Planning et horaires prévisionnels :

Semaine 44 du 02 au 06 novembre 2021						
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
12h00						
13h30	Installation des stands et buvettes	Fermé	Ouverture des portes	Fermé	Ouverture des portes	Ouverture des portes
14h00			Début des projections		Début des projections	Début des projections
16h00			Fin des projections		Fin des projections	Fin des projections
17h00			Fermeture des portes		Fermeture des portes	Fermeture des portes
18h00			Fermé		Fermé	Fermé
19h30		Ouverture des Portes				
		Début de projections - 1ère Partie				
20h45 21h15		Entracte				
22h30		Fin de projection - 2ème partie				
24h00		Fermeture des portes				

- Chaque buvette-restauration doit proposer une offre de boisson (alcoolisée et non alcoolisée) et une offre de restauration salée.
- Aucun contenant en verre n'est autorisé.
- Gobelets consignés obligatoires, logotés aux couleurs de l'évènement.
- Le prestataire devra être autonome pour ses propres déchets.

**Spécifications techniques :**

- *Electricité* : Elle sera fournie par les techniciens du Palais des Sport (tireuse à bières.....).  
A l'occupant de préciser ses besoins.
- *Groupe électrogène* : Non autorisé.
- *Gaz* : Autorisée mais seulement en extérieur, selon conditions déterminées par le chargé de sécurité.
- *Eclairage* : Eclairage général d'ambiance. Eclairage supplémentaire à charge de l'occupant.
- *Eau* : point d'eau accessible à l'intérieur du Palais. Prévoir des réserves d'eau autonomes.

- *Mobilier* : possibilité de prêt de matériel à demander à l'équipe organisatrice.

### **Prix – moyen de paiement :**

Les tarifs proposés au public seront validés avec l'équipe organisatrice en amont des Rencontres.

- Les prix devront être clairement affichés en euros € et à la vue du public ainsi qu'en cairn pour ceux proposant ce moyen de paiement.
- Vente des produits en espèces, chèques et carte bleue obligatoire. Favoriser le paiement sans contact à partir de 1€.
- Attention : pas de point de retrait d'argent dans l'enceinte du Palais des Sports.
- Paiement en direct sans système de jetons.

### **Cairn :**

Le cairn, la monnaie locale pourra être proposée au public comme moyen de paiement au même titre que l'Euro.

<https://www.cairn-monnaie.com/>

### **Restauration - boissons :**

Toute modification de la gamme de produits vendus doit faire l'objet d'une concertation au préalable et d'un accord de l'équipe organisatrice des Rencontres du Cinéma de Montagne.

### **Développement durable :**

Les produits issus de l'agriculture biologique, raisonnée, de saison, locaux, issus du commerce équitable ou autres labels (AOP, label rouge...) devront composer l'offre de restauration.

Une signalétique claire et ludique indiquant le lieux d'approvisionnement sera fort apprécié et permettra une plus grande visibilité de votre effort sur la qualité des produits proposés.

Les contenants biodégradables ou réutilisables seront favorisés et le tri sélectif devra être appliqué dans la gestion des déchets.

### **Tenue du stand :**

- Les buvettes-restauration doivent répondre aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur, des justificatifs pourront être demandés en cas de contrôle.

- Aucune sonorisation des stands ne sera possible.

- L'aménagement et la décoration des espaces restauration sont effectués pas les exploitants sous leur responsabilité.

- L'exploitant est responsable de la bonne tenue de l'ensemble de sa surface affectée. Il est tenu de procéder au stockage de ses produits, des ordures, emballages vides et autres déchets en dehors de la vue du public. La Ville de Grenoble, dans sa démarche responsable, demande aux organisateurs de trier leurs déchets et de les évacuer quotidiennement dans les containers adaptés et mis à disposition.

- Les exploitants sont tenus de se conformer au règlement en vigueur pour l'occupation temporaire de l'espace public et **pour l'installation d'un débit de boisson temporaire en effectuant des déclarations préalables auprès de la Ville de Grenoble.**

#### **Planning et horaires :**

- Horaires d'exploitations : Arrêt du service obligatoire à 23h30

<b>Mardi 2 novembre</b>	18h00 – 22h30 max 23h30
<b>Mercredi 3 novembre</b>	13h30 – 17h (optionnel) et 18h00 - 22h30 max 23h30
<b>Jeudi 4 novembre</b>	18h00 – 22h30 max 23h30
<b>Vendredi 5 novembre</b>	13h30 – 17h (optionnel) et 18h00 - 22h30 max 23h30
<b>Samedi 6 novembre</b>	13h30 – 17h (à minima boissons obligatoires) et 18h00 – 22h30 max 23h30

L'exploitant devra installer son stand lundi 01 novembre entre 12h00 et 18h00.

Il devra être en place pour le service tous les soirs à 17h45. Il pourra rentrer dans l'enceinte du Palais des Sports les 5 journées à partir de 13h00.

Le démontage des infrastructures, du matériel et la remise en l'état du site sera réalisé au plus tard le dimanche 09 novembre à 12h00.

#### **Redevance :**

**Le montant de la redevance pour la période est fixé à 4000 € HT – 4800 € TTC**, les candidats peuvent proposer une redevance plus élevée. Le choix des occupants prendra en compte cette variable. Le montant total de la redevance devra être payé à la fin de l'évènement, à réception de la facture.

Une exonération partielle pourra être concédée au prorata temporis de la durée de fermeture de la manifestation (annulation, tempêtes...)

#### **Documents financiers :**

**A la fin de l'exercice, le candidat retenu devra transmettre à la Ville un rapport d'activité et un compte d'exploitation certifié sur l'honneur par le président/dirigeant ou par le commissaire aux comptes de la société exploitante pour l'équipement dont il aura l'exploitation.** (sur tableau joint dans la convention).

## Modalités :

Les candidatures doivent être transmises en format numérique en un seul fichier PDF comprenant l'ensemble des pièces demandées.

« **CANDIDATURE RESTAURATION EXTERIEURE RCM 2021\_NOM** »

à l'adresse mail suivante : [pierre-loic.chambon@grenoble.fr](mailto:pierre-loic.chambon@grenoble.fr), copie à [solenne.hamon@grenoble.fr](mailto:solenne.hamon@grenoble.fr).

Ou par lettre recommandée avec accusé de réception à l'adresse suivante :

### Service Mission Montagne

Maison de la Montagne  
14 rue de la République  
38000 GRENOBLE

## Pièces demandées :

- Le formulaire de candidature complété,
- Le cahier des charges daté et signé,
- Une présentation de votre activité avec photo de votre stand,
- Une proposition de menu et de carte boissons avec les tarifs de vente,
- La liste de vos fournisseurs,
- Si vous posséder votre propre structure : un certificat de conformité (conformité, résistance au vent et au feu pour tente & carte grise pour food-truck),
- Une attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle, celle-ci devant à minima couvrir les dommages ayant pour origine l'incendie ou l'intoxication alimentaire, cette liste n'étant pas limitative,
- Pour les professionnels, un extrait d'inscription au registre du commerce (Kbis) ou attestation d'immatriculation au répertoire des métiers ou attestation préfectorale,
- Pour les associations les statuts et le certificat de dépôt en Préfecture,
- La liste du personnel (celle-ci pourra être fournie ultérieurement). Le prestataire est seul responsable de l'application des règles relatives à l'hygiène et la sécurité du travail concernant son personnel,
- Une déclaration du l'honneur :  
«Qu'ils n'ont pas fait ou que toutes personnes ayant agis sous leur couvert, présentes dans leur structure, n'ont pas fait l'objet au cours des cinq dernières années d'une condamnation inscrite au bulletin N°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L. 324-9, L 324610 ; L ; 341-6, L 125-1 et L 125-3 du code du travail ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France »,
- Pour les candidats employant des salariés, une déclaration du l'honneur :  
« que le travail sera réalisé avec des salariés employés régulièrement au regard des articles L 143-3, L 143-5 et L 620-3 du code du travail ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établi en France»,
- Pour les associations, le nombre de bénévoles qui sera présent par jour pour tenir le stand,
- Une attestation de formation à l'hygiène alimentaire (normes HACCP, traçabilité, réglementation...) pour les professionnels.

**La demande d'installation d'un débit de boisson temporaire est à faire 3 semaines avant l'évènement. (Service gestionnaire : Hygiène et Salubrité Tel 04 76 03 43 45).  
A effectuer sur le site internet de la ville par le lien suivant :**

*<http://www.grenoble.fr/demarche/22/659-demande-d-installation-d-un-debit-de-boissons-temporaire-buvette.htm>*

C'est-à-dire au plus tard le lundi 12 octobre 2021. Cela donnera lieu à l'établissement d'un arrêté municipal d'autorisation.

Toute infraction au règlement peut entraîner l'expulsion de l'exposant par l'organisateur et pouvant entraîner à des poursuites judiciaire si nécessaire. Le montant de la participation restera alors acquis à l'organisateur.

**Renseignements :**

Pour tout renseignement s'adresser à Solenne HAMON, Responsable Administrative et Financière Mission Montagne – chargé de mission « restauration RCM » :

[solenne.hamon@grenoble.fr](mailto:solenne.hamon@grenoble.fr)  
☎ : 04 57 04 27 03 – 06 10 80 90 54

La prise de connaissance et l'approbation de ce présent cahier des charges sont attestée par votre signature sur ce formulaire. Le candidat s'engage également à respecter toutes les consignes de montage, de démontage, de sécurité et d'assurance.

Fait à ..... le .....  
Pour le candidat,

Signature précédée de la mention « Lu et Approuvé »



**23<sup>ème</sup> Rencontres du Cinéma de Montagne**

**Exploitation d'une buvette-restauration sur l'évènement les 02, 03, 04, 05 et 06  
novembre 2021**

**Palais des Sports – Grenoble**

**Formulaire de candidature**

**COORDONNÉES :**

**Nom de l'entreprise ou de l'association :**

**Raison social :** .....

**Numéro de Siret :** .....

**Code APE :** .....

**Activité :** .....

**Nom :** ..... **Prénom :** .....

**Adresse :** .....

**Complément :** .....

**Code postal :** ..... **Ville :** ..... **Pays :** .....

**Téléphone fixe :** ..... **Téléphone portable :** .....

**E-mail :** ..... @ .....

**TECHNIQUE :**

**Type de spécialité culinaire :** .....

**Nombre de salariés :** .....

**Nombre de bénévoles :** .....

**Formule choisie :**  les 5 soirées  les 5 soirées et 3 après midi

**Stand :** Le matériel est fourni par la Ville : Praticables de 2m X 1 m.

A charge du prestataire d'habiller toute la structure et d'avoir une toile de protection plastifiée sur le dessus et de protéger le sol.

Sur demande, la Ville peut fournir des **tables supplémentaires**.

Besoins : oui  non

Si oui combien ? .....

**Cuisine au sous-sol** - mise à disposition de :

- une plonge
- un lave-vaisselle industriel
- des plans de travail
- 2 chambres froides

En avez-vous besoin : oui  non

**Si préparation des plats par un sous-traitant sur place :**

**Nom de l'entreprise ou de l'association :** .....

**Type de spécialité culinaire :** .....

.....

.....

**Véhicule frigorifique :** oui  non

Attention à bien prendre en compte la puissance électrique du véhicule dans vos besoins électriques globaux (prévoir une rallonge avec fiche adaptée PC16/P1732A mono bleue – P17 32A tétra rouge – pour vous brancher).

**Véhicule personnel :** oui  combien ..... ( max 2 avec sous-traitant)  
non

En vue des mesures de sécurité renforcées, merci de nous communiquer votre

numéro de plaque immatriculation avant le festival (et celui du sous-traitant si besoin) :

.....

.....

### ELECTRICITE/GAZ :

Le Palais des Sport fournit le raccordement électrique. L'ensemble de vos appareils devront être aux normes françaises ou européennes en vigueur et comporter une plaque signalétique comportant : le logo CE, la puissance, l'ampérage et le câblage (mono ou triphasé, raccordement du neutre).

Tous vos appareils devront être munis d'une prise pour leur raccordement. Pour les demande de courant en triphasé, veuillez nous préciser le type de prise utilisé pour vos appareils (four, friteuse...).

Les prises acceptées sont P17 32A monophasé bleu et P17 32A tétra polaires (rouge).

La commission de sécurité procèdera à la visite de réception des installations avant le début de la manifestation.

Liste des équipements électriques	Puissance ou intensité électrique	Type de prise
<i>ex : bain marie, ex : four</i>	<i>2kW 20A tri</i>	<i>Domestique 16A P17 32A tétra</i>

Les bouteilles de gaz devront être placées hors d'atteinte du public. Chaque bouteille de gaz doit n'être reliée qu'à un seul appareil. Les tuyaux de raccordement souples ou flexibles doivent être conformes à la norme NF.

Utilisez-vous du gaz ? :

oui

non

Si oui, combien de bouteilles ? : .....

**SPECIALITEES PROPOSEES A LA VENTE :**

**Carte**

**Prix de vente**

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Merci de renseigner ci-dessous chacun de vos produits :

Type de produit	Produit bio ou label	Provenance (préciser le lieu)

**DEVELOPPEMENT DURABLE :**

Quel contenant utilisez-vous pour le service (assiettes, barquettes, couverts, serviettes, bol, boites, verres...) ? Précisez les matériaux :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Fait à ..... le .....

Signature :