



VILLE DE GRENOBLE

Règlement de la consultation

OBJET :

Avis de mise en concurrence pour l'exploitation et l'occupation temporaire d'une Buvette/Restauration froide pendant les 26èmes Rencontres Ciné Montagne du 5 au 9 novembre 2024 au Palais des Sports de Grenoble.

DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES :

Vendredi 26 juillet 2024 à minuit

GRENOBLE
MONTAGNE

La consultation porte sur :
La recherche d'un exploitant pour la Buvette/Restauration froide au premier étage du Palais des Sports pour les 26èmes RCM du 5 au 9 novembre 2024.

1. Les documents à fournir :

Tout renseignement permettant d'évaluer les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat notamment (liste non limitative) :

- /// 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 ou de carte boisson 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),
- /// 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 sur 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 sur 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 établis 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,

2. Principaux critères de sélection :

- Qualité de la proposition : approvisionnement qualitatif (bio), circuits courts, proposition végétarienne, diversité de l'offre de restauration froide.
- Respect des conditions d'hygiène et de sécurité.
- Moyens mise en œuvre pour la bonne réalisation (éviter les files d'attentes, gérer les rushs sur les temps d'entractes).
- Montant de la redevance proposée.

3. Date limite des candidatures :

Le vendredi 26 juillet 2024 à minuit.

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

« **CANDIDATURE RESTAURATION FROIDE RCM 2024 - NOM** »

à l'adresse mail suivante : pierre-loic.chambon@grenoble.fr avec copie à cedric.lebloch@grenoble.fr

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

Service Mission Montagne

Maison Grenoble Montagne

14 rue de la République

38000 GRENOBLE

Une fois la validation effective, une convention d'occupation du domaine public communal sera établie par l'organisateur. Elle passera au Conseil Municipal en septembre. Tous les documents administratifs devront être transmis à la Ville de Grenoble avant le vendredi 30 août 2024.

À la fin de l'exercice, les candidats retenus devront 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.