



CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Appel d'offres ouvert.

Articles L. 2124-2, R. 2124-2 1° et R. 2161-2 à R. 2161-5 du Code de la commande publique.

Marché n°2638G03AO

**SERVICES RELATIFS A L'ORGANISATION DE LA
NUIT DE L'ECONOMIE EDITION 2026 à 2030
ORGANISEE PAR LA CCI DE GRENOBLE**

POUVOIR ADJUDICATEUR

Chambre de Commerce et d'Industrie de Grenoble
5-7 Place Robert SCHUMAN
CS 90297
38016 GRENOBLE CEDEX 1
www.grenoble.cci.fr
Profil Acheteur : www.marches-publics.gouv.fr
Cellule commande publique : marches@grenoble.cci.fr

SOMMAIRE

1 - Dispositions générales du contrat	3
1.1 - Objet du contrat	3
1.2 - Décomposition du contrat.....	3
1.3 - Type d'accord-cadre.....	3
1.4 - Conditions d'attribution des bons de commande	3
1.5 Réalisation de prestations similaires	3
2 - Pièces contractuelles	4
3 - Confidentialité et mesures de sécurité	4
4 - Protection des données à caractère personnel.....	4
5 - Durée et délais d'exécution	4
5.1 - Durée du contrat	4
5.2 – Reconduction	5
6 - Prix.....	5
6.1 - Caractéristiques des prix pratiqués	5
6.2 - Modalités de variation des prix	5
7 – Prévention des risques d’atteinte à la probité	6
7.1 - Prévention de la corruption.....	6
8 - Avance	6
8.1 - Conditions de versement et de remboursement	6
9 - Modalités de règlement des comptes.....	7
9.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs.....	7
9.2 - Présentation des demandes de paiement.....	7
9.3 - Délai global de paiement	7
9.4 - Paiement des cotraitants	8
10 - Conditions d'exécution des prestations.....	8
11 - Développement durable	8
12 - Constatation de l'exécution des prestations	13
12.1 - Vérifications	13
12.2 - Décision après vérification	13
13 - Droit de propriété industrielle et intellectuelle	13
14 - Pénalités.....	13
15 - Assurances	14
16 - Résiliation du contrat.....	14
16.1 - Conditions de résiliation de l'accord-cadre.....	14
16.2 - Redressement ou liquidation judiciaire	14
17 - Règlement des litiges et langues.....	15
18 - Dérogations.....	15
19 – Clauses techniques particulières	16
19.1 - Présentation de la CCI de Grenoble et de la manifestation	16
19.2 – Caractéristiques principales de l’opération	17

1 - Dispositions générales du contrat

1.1 - Objet du contrat

Les stipulations du présent Cahier des clauses administratives particulières (CCAP) concernent :
SERVICES RELATIVES A L'ORGANISATION DE LA NUIT DE L'ECONOMIE EDITION 2026 à 2030 ORGANISEE PAR LA CCI DE GRENOBLE

Cet accord-cadre fixe toutes les conditions d'exécution des prestations, il est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande émis par le pouvoir adjudicateur.

Lieu(x) d'exécution :
Grenoble

1.2 - Décomposition du contrat

Les prestations du présent accord-cadre sont réparties en 3 Lot(s) :

Lot(s)	Désignation
01	Location de salle et services associés
02	Réalisation scénographique, création, fourniture, installation et mise en oeuvre son, lumière, audiovisuel, décors
03	Restauration: service traiteur pour dîner gala

Chaque lot fait l'objet d'un accord-cadre attribué à un seul opérateur économique.

1.3 - Type d'accord-cadre

L'accord-cadre avec maximum est passé en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande.

Lot(s)	Désignation	Montant maximum € HT pour la période initiale de 2 ans
01	Location de salle et services associés	100 000
02	Réalisation scénographique, création, fourniture, installation et mise en œuvre son, lumière, audiovisuel, décors	120 000
03	Restauration : service traiteur pour dîner gala	150 000

1.4 - Conditions d'attribution des bons de commande

Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur.

La durée maximale d'exécution des bons de commande est de 4 mois.

1.5 Réalisation de prestations similaires

Le pouvoir adjudicateur pourra confier au titulaire du marché, en application des articles L. 2122-1 et R. 2122-7 du Code de la commande publique, un ou plusieurs nouveaux marchés ayant pour objet la réalisation de prestations similaires.

La durée pendant laquelle un nouvel accord-cadre pourra être conclu ne peut dépasser 4 ans à compter de la notification du présent accord-cadre.

2 - Pièces contractuelles

Les pièces contractuelles sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans cet ordre de priorité :

- L'acte d'engagement (AE) et ses annexes financières
- Le bordereau des prix unitaires (BPU)
- Le cahier des clauses particulières (CCP)
- Le cadre de réponse OBLIGATOIRE

3 - Confidentialité et mesures de sécurité

Le présent contrat comporte une obligation de confidentialité telle que prévue à l'article 5.1 du CCAG-FCS.

Les prestations sont soumises à des mesures de sécurité conformément à l'article 5.3 du CCAG-FCS.

Le titulaire doit informer ses sous-traitants des obligations de confidentialité et/ou des mesures de sécurité.

4 - Protection des données à caractère personnel

Les parties s'engagent à respecter la réglementation en vigueur applicable au traitement des données à caractère personnel et, en particulier, la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée et le règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel (RGPD).

Pour l'application de ces dispositions, il est rappelé que, dans le cadre de leurs relations contractuelles, le pouvoir adjudicateur a la qualité de "responsable du traitement", et le titulaire celle de "sous-traitant" du responsable du traitement.

Le titulaire peut faire appel à un autre prestataire, désigné « le sous-traitant ultérieur », pour mener des activités de traitement spécifiques.

Le sous-traitant ultérieur est tenu de respecter les obligations du présent contrat pour le compte et selon les instructions de l'acheteur. Il appartient au titulaire de s'assurer que celui-ci présente les mêmes garanties suffisantes quant à la mise en œuvre de mesures techniques et organisationnelles appropriées. Le titulaire demeure pleinement responsable devant l'acheteur de l'exécution par le sous-traitant ultérieur de ses obligations

Le titulaire pourra donc, en cas de manquement à ses obligations en matière de protection des données, voir sa responsabilité engagée dans les conditions et limites propres à cette qualité.

5 - Durée et délais d'exécution

5.1 - Durée du contrat

L'accord-cadre est conclu pour une durée de 2 ans.

L'accord-cadre est conclu à compter de la date de notification du contrat.

Les délais d'exécution ou de livraison des prestations sont fixés à chaque bon de commande conformément aux stipulations des pièces de l'accord-cadre.

5.2 – Reconduction

L'accord-cadre est reconduit tacitement jusqu'à son terme.

Le nombre de périodes de reconduction est fixé à 1. La durée de la reconduction est de 2 ans. La durée maximale du contrat, toutes périodes confondues, est de 4 ans.

La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par le pouvoir adjudicateur au moins 3 mois avant la fin de la durée de validité de l'accord-cadre. Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction.

6 - Prix

6.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations sont réglées par des prix unitaires selon les stipulations de l'acte d'engagement.

6.2 - Modalités de variation des prix

Les prix de l'accord-cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de remise de l'offre par le titulaire ; ce mois est appelé " mois zéro ".

Les prix sont révisés annuellement par application aux prix du contrat d'un coefficient Cn donné par les formules suivantes :

Lot(s)	Formules	Prix concernés
01	$C_n = 0.0\% + 100.0\% \frac{(001532540 (n))}{001532540 (o)}$	Ensemble du BPU
02	$C_n = 0.0\% + 100.0\% \frac{(010562686 (n))}{010562686 (o)}$	Ensemble du BPU
03	$C_n = 0.0\% + 100.0\% \frac{(010545950 (n))}{010545950 (o)}$	Ensemble du BPU

selon les dispositions suivantes :

- Cn : coefficient de révision.
- Index (n) : valeur de l'index de référence au mois n.
- Index (o) : valeur de l'index de référence au mois zéro.

Le mois " n " retenu pour le calcul de chaque révision périodique est le mois au cours duquel commence la nouvelle période d'application de la formule. Les prix ainsi révisés sont invariables durant cette période.

La révision définitive des prix s'opère sur la base de la dernière valeur d'index connue au moment de l'application de la formule. Aucune variation provisoire ne sera effectuée.

Les index de référence, INSEE, sont les suivants :

Lot(s)	Code	Libellé
01	001532540	Indice des loyers commerciaux (ILC) - Base 100 au 1er trimestre 2008
02	010562686	Indice des salaires mensuels de base - Autres activités de services (NAF rév. 2, niveau A38 SZ)
03	010545950	Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) - CPF 56.2 - Services de traiteurs et autres services de restauration

7 – Prévention des risques d'atteinte à la probité

7.1 - Prévention de la corruption

La CCI a mis en œuvre un dispositif de prévention des risques d'atteinte à la probité fondé sur les dispositions de l'article 3 de la loi n°2016-1691 du 9 décembre 2016. Ce dispositif adapté à son organisation interne et destiné à promouvoir une culture d'intégrité en son sein.

Il est présenté dans le Code de conduite de la CCI qui reprend également le dispositif d'alerte permettant de signaler tout manquement aux règles internes et lien avec une violation de la loi.

Le Code de conduite est accessible sur le site internet de la CCI via le lien ci-dessous :

Accès internet : [Code de conduite de la CCI de Grenoble](#)

Le titulaire est réputé avoir pris connaissance de ce dispositif et s'engage à le respecter.

La présente clause constitue un élément substantiel du présent marché. Son non-respect par l'une des parties entraînera la résiliation du présent marché de plein droit, sans mise en demeure préalable ni indemnité, aux torts et griefs exclusifs de la partie en cause.

8 - Avance

L'option retenue pour le calcul de l'avance est l'option B du CCAG - Fournitures Courantes et Services.

8.1 - Conditions de versement et de remboursement

Une avance est accordée pour chaque bon de commande d'un montant supérieur à 50.000 € HT et dans la mesure où le délai d'exécution est supérieur à 2 mois, sauf indication contraire dans l'acte d'engagement.

Le montant de l'avance est fixé à 5,0 % du montant du bon de commande si la durée de son exécution est inférieure ou égale à douze mois ; si cette durée est supérieure à douze mois, l'avance est égale à 5,0 % d'une somme égale à douze fois le montant du bon de commande divisé par cette durée exprimée en mois.

Le remboursement de l'avance commence lorsque le montant des prestations exécutées par le titulaire atteint ou dépasse 65,0 % du montant du bon de commande. Il doit être terminé lorsque ledit montant atteint 80,0 %.

Les conditions de remboursement de l'avance seront déterminées par marché subséquent.

Ce remboursement s'effectue par précompte sur les sommes dues ultérieurement au titulaire à titre d'acompte ou de solde.

Une avance peut être versée, sur leur demande, aux sous-traitants bénéficiaires du paiement direct suivant les mêmes dispositions que celles applicables au titulaire de l'accord-cadre, avec les particularités détaillées aux articles R. 2191-6, R. 2193-10 et R. 2193-17 à R. 2193-21 du Code de la commande publique.

9 - Modalités de règlement des comptes

9.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs

Les modalités de règlement des comptes sont définies dans les conditions de l'article 11 du CCAG-FCS.

9.2 - Présentation des demandes de paiement

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation Chorus Pro. Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.

La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'Etat pour une facture transmise par échange de données informatisé).

Informations à utiliser pour la facturation électronique

- Identifiant de la structure publique (SIRET) : 18383001700210
- Code service : ETB100
- Numéro d'engagement juridique : 2638G03AO

9.3 - Délai global de paiement

Les sommes dues au(x) titulaire(s) seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année

civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

9.4 - Paiement des cotraitants

En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations. En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, ouvert au nom du mandataire, sauf stipulation contraire prévue à l'acte d'engagement.

Les autres dispositions relatives à la cotraitance s'appliquent selon l'article 12.1 du CCAG-FCS.

9.5 - Paiement des sous-traitants

Le sous-traitant adresse sa demande de paiement libellée au nom du pouvoir adjudicateur, dans les conditions des articles L. 2193-10 à L. 2193-14 et R. 2193-10 à R. 2193-16 du Code de la commande publique. Conformément à la réglementation, sans validation du titulaire sous un délai de 15 jours, la demande de paiement est considérée comme validée.

10 - Conditions d'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations du contrat (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du contrat). L'accord-cadre s'exécute au moyen de bons de commande dont le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de notification du bon.

Notification par le biais du profil d'acheteur

La notification d'une décision, observation ou information faisant courir un délai peut être effectuée par le biais du profil d'acheteur, conformément aux dispositions de l'article 3.1 du CCAG-FCS.

11 - Développement durable

Les conditions d'exécution des prestations comportent des éléments à caractère environnemental et sociétal qui prennent en compte les objectifs de développement durable comme suit.

En cas de manquement répété ou de non-transmission des livrables environnementaux ou sociétaux attendues, ou de non-respect des engagements pris à la remise de son offre pour la mise en œuvre des clauses de développement durable, il pourra être appliqué une pénalité.

11.1 Exigences sociétales

Le titulaire s'engage à exécuter le marché dans le respect des dispositions légales et réglementaires relatives :

- au droit du travail,
- à la santé et à la sécurité des travailleurs,
- à l'égalité professionnelle,
- à la lutte contre toute forme de discrimination.

À ce titre, le titulaire veille notamment à :

- garantir des **conditions de travail décentes** pour l'ensemble des personnels mobilisés pour l'exécution du marché ;
- respecter les règles relatives au **temps de travail**, à la **rémunération minimale** et à la **protection sociale** ;

- former le personnel à l'égalité professionnelle et la lutte contre toute forme de discrimination ;
- prévenir les risques professionnels

Le non-respect de ces engagements peut être considéré comme un manquement aux obligations contractuelles et l'application de pénalités.

Pour chacun des lots le titulaire veille à respecter les clauses suivantes :

Lot	Clauses	Conditions
<i>Lot 2</i>	• Ethique et communication responsable Le titulaire s'engage à produire des contenus respectueux des valeurs du service public, notamment : - neutralité, - non-discrimination, - égalité femmes-hommes, - respect de la dignité des personnes.	Toute communication susceptible de porter atteinte à ces principes pourra être refusée par le pouvoir adjudicateur.
<i>TOUS LES LOTS</i>	• Organisation du travail et qualité de vie au travail Le titulaire veille à affecter au marché des personnels disposant de conditions de travail conformes à la réglementation	Le pouvoir adjudicateur peut demander, en tant que de besoin, tout élément justificatif attestant du respect de ces engagements.

Lot	Clauses	Conditions
LOT 1	Le titulaire s'engage à mettre à disposition une salle répondant aux exigences suivantes : – Respect du Décret tertiaire et gestion raisonnée du chauffage/ climatisation ; – Mise à disposition de dispositifs de tri sélectif et utilisation de produits d'entretien écolabellisés ; – Communication au pouvoir adjudicateur d'un plan d'accès mettant en avant les modes de transport durables ;	Le titulaire est en mesure de fournir, sur demande : Une note de bilan environnemental simplifiée de la prestation Tout justificatif attestant du respect des engagements pris
LOT 2	Le titulaire utilise des équipements audiovisuels respectueux de l'environnement, présentant obligatoirement les caractéristiques suivantes ; Priorité sera donnée aux matériels sobres en consommation énergétique, incluant, d'équipements à faible consommation en veille, et de systèmes optimisés pour limiter la consommation électrique Modalité de transport Pour la réalisation des prestations de livraison prévues dans le cadre du marché, le titulaire doit adopter des pratiques de transport respectueuses de l'environnement : ○ Il privilégie l'usage de véhicules à faibles émissions de CO₂, lorsque les trajets le permettent, notamment par le recours à des modes de transport alternatifs (véhicules électriques, hybrides, etc.). ○ Les livraisons doivent être optimisées afin de réduire la consommation de carburant et limiter l'empreinte environnementale, notamment par une planification efficace des itinéraires et une mutualisation des trajets lorsque cela est	Le titulaire est en mesure de fournir, sur demande : Une note de bilan environnemental simplifiée de la prestation Tout justificatif attestant du respect des engagements pris .

	possible.	
LOT 3	<u>Emballages / Vaisselle</u> ○ De manière générale, et conformément aux engagements précisés dans le cadre de réponse, le titulaire veille à limiter les emballages des produits (pas de suremballages, réduction du poids et du volume des emballages). ○ Le titulaire s'engage également à favoriser les emballages recyclés, recyclables, issus de ressources renouvelables. ○ Vaisselle réutilisable obligatoire (pas de jetable, sauf exception justifiée) <u>Qualité des produits</u> Le titulaire doit respecter les exigences suivantes : ○ Minimum 50 % de produits issus de circuits courts et de saison <u>Modalité de transport</u> Pour la réalisation des prestations de livraison prévues dans le cadre du marché, le titulaire doit adopter des pratiques de transport respectueuses de l'environnement : ○ Il privilégie l'usage de véhicules à faibles émissions de CO₂, lorsque les trajets le permettent, notamment par le recours à des modes de transport alternatifs (véhicules électriques, hybrides, etc.). ○ Les livraisons doivent être	Le titulaire est en mesure de fournir, sur demande : -Les certificats des produits utilisés, - Les fiches techniques des produits, Un bilan annuel simplifié des déchets pourra être demandé.

	optimisées afin de réduire la consommation de carburant et limiter l'empreinte environnementale, notamment par une planification efficace des itinéraires et une mutualisation des trajets lorsque cela est possible.	
--	---	--

Suivi de l'engagement environnemental

Le titulaire transmet annuellement, un bilan environnemental des mesures écoresponsables prises dans le cadre de l'exécution et de la réalisation des prestations.

12 - Constatation de l'exécution des prestations

12.1 - Vérifications

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples seront effectuées au moment même de la livraison de la fourniture ou de l'exécution de service (examen sommaire) conformément aux articles 27 et 28.1 du CCAG-FCS.

12.2 - Décision après vérification

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 29 et 30 du CCAG-FCS.

13 - Droit de propriété industrielle et intellectuelle

Aucun droit de propriété intellectuelle n'est applicable à ce contrat.

14 - Pénalités

<i>Nature du manquement</i>	<i>Montant de la pénalité (€ T.T.C.)</i>
Dépassement du délai contractuel d'exécution des prestations ou de livraison	1/1000è du montant du marché Par jour de retard
Si le titulaire ne s'acquitte pas des formalités prévues par le Code du travail	1000 € par constat

en matière de travail dissimulé par dissimulation d'activité ou d'emploi salarié	
Non-respect / manquements aux engagements du candidat pris lors de la remise de son offres	50 € HT par manquement constaté
Non-respect / manquements aux conditions d'exécution fixées à l'article 11 du présent CCP (Développement durable).	50 € HT par manquement constaté

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS, il n'est prévu aucune exonération à l'application des pénalités de retard.

Le montant total des pénalités de retard n'est pas plafonné.

Les pénalités de retard sont appliquées sans mise en demeure préalable du titulaire.

15 - Assurances

Conformément aux dispositions de l'article 9 du CCAG-FCS, tout titulaire (mandataire et cotraitants inclus) doit justifier, dans un délai de 15 jours à compter de la notification du contrat et avant tout commencement d'exécution, qu'il est titulaire des contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

16 - Résiliation du contrat

16.1 - Conditions de résiliation de l'accord-cadre

Les conditions de résiliation de l'accord-cadre sont définies aux articles 38 à 45 du CCAG-FCS.

En cas de résiliation de l'accord-cadre pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire ne percevra aucune indemnisation.

En cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R. 2143-3 et R. 2143-6 à R. 2143-10 du Code de la commande publique, ou de refus de produire les pièces prévues aux articles R. 1263-12, D. 8222-5 ou D. 8222-7 ou D. 8254-2 à D. 8254-5 du Code du travail conformément à l'article R. 2143-8 du Code de la commande publique, le contrat sera résilié aux torts du titulaire.

16.2 - Redressement ou liquidation judiciaire

Le jugement instituant le redressement ou la liquidation judiciaire est notifié immédiatement au pouvoir adjudicateur par le titulaire de l'accord-cadre. Il en va de même de tout jugement ou décision susceptible d'avoir un effet sur l'exécution de l'accord-cadre.

Le pouvoir adjudicateur adresse à l'administrateur ou au liquidateur une mise en demeure lui demandant s'il entend exiger l'exécution de l'accord-cadre. En cas de redressement judiciaire, cette mise en demeure est adressée au titulaire dans le cas d'une procédure simplifiée sans administrateur si, en application de l'article L627-2 du Code de commerce, le juge commissaire a expressément autorisé celui-ci à exercer la faculté ouverte à l'article L622-13 du Code de commerce.

En cas de réponse négative ou de l'absence de réponse dans le délai d'un mois à compter de l'envoi de la mise en demeure, la résiliation de l'accord-cadre est prononcée. Ce délai d'un mois

peut être prolongé ou raccourci si, avant l'expiration dudit délai, le juge commissaire a accordé à l'administrateur ou au liquidateur une prolongation, ou lui a imparti un délai plus court.

La résiliation prend effet à la date de décision de l'administrateur, du liquidateur ou du titulaire de renoncer à poursuivre l'exécution de l'accord-cadre, ou à l'expiration du délai d'un mois ci-dessus. Elle n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

17 - Règlement des litiges et langues

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Grenoble est compétent en la matière.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française ou accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

18 - Dérogations

- L'article 4 du CCAP déroge à l'article 5.2 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 11 du CCAP déroge à l'article 16.2 du CCAG - Fournitures Courantes et Services 2021
- L'article 14.1 du CCAP déroge à l'article 14.1.3 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 14.1 du CCAP déroge à l'article 14.1.2 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 14.1 du CCAP déroge à l'article 14.1.1 alinéa 2 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 16.1 du CCAP déroge à l'article 42 du CCAG - Fournitures Courantes et Services

19 – Clauses techniques particulières

19.1 - Présentation de la CCI de Grenoble et de la manifestation

Organisme public	La Chambre de Commerce et d'Industrie de Grenoble est un établissement public administratif de l'Etat. A ce titre, elle assure la redescende des politiques publiques. Elle est au service des entreprises du sud Isère inscrites au Registre du Commerce et des Sociétés (RCS), et des territoires.
Des missions	La CCI de Grenoble assure principalement les missions suivantes : • Représenter les intérêts des entreprises auprès des Pouvoirs Publics et de nombreux partenaires • Accompagner au quotidien la création, la transmission des entreprises du sud Isère • Soutenir les entreprises, les commerces et les territoires dans leur développement • Les accompagner dans leurs transitions énergétique, numérique, RH, économique • Anticiper, orienter, former avec le Campus de l'Alternance pour la formation initiale par apprentissage et CCI Formation pour la formation continue
Une organisation politique sous tutelle de l'état	L'organe délibérant d'une CCI est une assemblée composée de chefs d'entreprises bénévoles, élus pour 5 ans qui fixe les grandes orientations selon : • Les schémas sectoriels de la CCI de région Auvergne-Rhône-Alpes, • Le Contrat d'Objectifs et de Performance signé entre l'état et le réseau des chambres de commerce et d'industrie de France • La Convention d'Objectifs et de Moyens signée par le préfet de région Auvergne-Rhône-Alpes, CCI France et le réseau CCI Auvergne-Rhône-Alpes • Et les différentes lois en vigueur (loi PACTE, loi Avenir...).
Objectifs de la manifestation	• Organisée depuis 2001, LA NUIT DE L'ECONOMIE est une soirée réunissant environ 900 dirigeants et décideurs d'entreprises du sud Isère. • Festive et conviviale, cette soirée de gala est composée : d'une remise de trophées, d'un apéritif et d'un dîner gastronomique, ainsi que de moments de networking. • La cérémonie des trophées met en avant et récompense des entreprises méritantes du sud Isère. • Cette soirée est connue et appréciée car elle permet l'échange entre les chefs d'entreprise et tous les acteurs de l'économie locale.
Objectifs de la consultation	Pour organiser cet événement, nous avons besoin : • D'un site à Grenoble pouvant accueillir environ 900 personnes dans des espaces différents qui seront occupés simultanément : 1/ Entrée spacieuse 2/ amphi ou équivalent, 3/ espace cocktail, 4/ salle à manger pour repas assis. • d'un prestataire technique son, lumière, multimédia pour imaginer la scénographie et la mettre en oeuvre : équiper la salle et programmer toute la technique pour et pendant la soirée • d'un traiteur pour fournir et servir à l'assiette un dîner de gala à 900 personnes, refroidir et servir également les vins • d'un caviste pour fournir les vins et champagnes

Destinataires	Les entreprises du territoire sud Isère (industries, commerces, services...), les élus de la CCI de Grenoble, les partenaires de la CCI, les acteurs du territoire
Périodicité	La soirée est organisée pour l'édition 2026, le jeudi 10 décembre de 18h00 à 1h00 et renouvelée tous les ans en décembre
Obligations du titulaire	Le titulaire du marché a obligation de désigner une personne dans l'entreprise qui sera <u>l'interlocuteur privilégié</u> de la CCI

19.2 – Caractéristiques principales de l'opération

INFORMATIONS COMMUNES A TOUS LES LOTS

NUIT DE L'ECONOMIE 2026

Jeudi 10 décembre 2026 de 18h à 1h du matin le 11/12 (horaires d'ouverture au public)

Environ 900 personnes

Lieu à définir = lot 1

Montage possible mercredi 9/12, de 9h à 19h

Installation possible jeudi 10 jusqu'à midi

Répétitions possible jeudi 10 de 12h à 16h

Démontage possible vendredi 11 décembre, de 1h à 7h du matin.

Déroulé de la soirée (donné à titre indicatif) ; horaires et durées donnés à titre indicatifs

1) Accueil des invités : de 17h45 à 19h – environ 900 personnes – hall d'entrée

- Les invités présentent leur invitation, scannée à l'entrée
- Ils déposent leurs vêtements au vestiaire
- Ils se rendent tout de suite à l'auditorium ou salle équipée équivalente

2) Cérémonie des trophées : de 18h45 à 19h45 – entre 650 et 850 personnes – auditorium ou équivalent

- Les invités s'installent dans la salle
- Sur la scène, spectacle ou artiste pour les attirer plus vite dans la salle et les faire patienter
- Conférence d'une personne connue, puis remise des trophées

3) Apéritif + Entrée du dîner : de 19h55 à 21h10 – environ 900 personnes – espace networking

- Les invités sont debout et profitent de l'apéritif pour se saluer et réseauter
- L'entrée du dîner est servie dans la foulée dans cet espace
- Pas de spectacle, ni de musique

4) Dîner : Plat chaud + Dessert : de 21h20 à 22h40 - environ 900 personnes – salle à manger

- Les invités sont dirigés vers la salle à manger
- Ils prennent place à table
- Ils mangent le plat chaud, puis le dessert servi à table ainsi que les cafés et champagne.

- Après 22h40, soit ils restent à table jusqu'à 24h et peuvent demander d'autres boissons chaudes ou champagne (serveurs restent disponibles jusqu'à 24h)
- soit ils retournent à l'espace networking pour discuter

5) Buffet after (debout) : de 22h45 à 1h du matin le 11/12 – espace networking – 400 personnes

- Buffet café et champagne, soft à disposition
- les invités se servent

6) FIN à 1h du matin le 11/12

NB : En plus des environ 900 invités présents à cette soirée, il faut compter environ 70 techniciens, serveurs et artistes et encadrants.

Tous les prestataires contribuant à l'organisation de cette soirée seront réunis pour 2 réunions de travail et de coordination in situ (lot 1), en plus des réunions de travail en binôme ou plus nombreux qui pourront se faire en présentiel ou distanciel.

LOT N°1 – SERVICES DE LOCATION SALLE & SERVICES ASSOCIES

Pour organiser cet événement, nous avons besoin d'un espace intérieur chauffé à Grenoble composé de :

- une entrée pour accueil des invités (environ 800 en ¾ d'heure) et vestiaire
- un auditorium ou équivalent avec scène et tribune pour la remise des trophées d'une capacité d'environ 900 personnes,
- un espace pour apéritif et entrée du dîner debout pour environ 900 personnes, des buffets et mange-debout
- une salle de restauration pour environ 900 personnes à table

Cet espace mis à disposition doit comporter en plus :

- plusieurs loges (chauffées) pour maître de cérémonie, intervenant, artistes, équipes CCI, avec toilettes, table, chaise et miroir.
- un espace fermé et chauffé avec tables, chaises, prises électriques et point d'eau pour le catering pour 25 personnes à la fois
- une cuisine ou un espace équipé de prises électriques et d'un point d'eau pour installation du traiteur
- un parking gratuit d'accès direct à la cuisine pour stationnement des camions du traiteur
- un parking gratuit pour les invités et prestataires
- des toilettes
- personnel de sécurité, SSI, régisseur général, électricien de la salle

Cet espace doit proposer les prestations d'un service de sécurité, de gardiennage, de nettoyage ainsi qu'un électricien et un régisseur des espaces mis à disposition.

Disponibilité :

La salle ainsi que les différents espaces cités ci-dessus devront être disponibles :

- le Mercredi 9 décembre 2026, de 9h à 19h pour le montage
- le Jeudi 10 décembre 2026, de 7h à 18h pour l'installation du traiteur et finitions montage,

- le jeudi 10 décembre de 18h à 1h du matin le 11/12 pour l'exploitation,
- le vendredi 11 décembre 2026, de 1h à 7h pour le démontage.

De même, le régisseur de la salle devra se tenir à disposition pour répondre aux demandes de la CCI, des prestataires techniques et agence d'intervenants, pendant tout le temps de montage, exploitation et démontage.

Jeudi 10 décembre 2026, un service de sécurité devra être assuré lors de l'accueil du public, de 17h30 à 1h00 du matin le 11 décembre.

LOT N°2 – REALISATION SCENOGRAPHIQUE, FOURNITURE, INSTALLATION ET MISE EN ŒUVRE DES EQUIPEMENTS SON, LUMIERE, AUDIOVISUEL, DECORS

[Voir information générale et déroulé de la soirée infra]

Nous recherchons un partenaire technique et scénographique capable de prendre en charge la conception globale et la mise en œuvre de notre événement.

Le prestataire devra transformer nos espaces à travers des ambiances originales et immersives.

Sa mission inclut :

- la conception créative (projet en image et sur plan, plan d'implantation des tables, buffets...)
- une solution lumineuse pour identifier chaque table avec logo de l'entreprise occupante
- la fourniture du matériel,
- la gestion complète des pôles lumière, son, vidéo, effets spéciaux et structures (scènes, décors, habillage textile, écrans, montage de scènes, etc)
- un « topeur », en charge du bon déroulement de toute la soirée.

Nous attendons une solution "clé en main" où l'expertise technique sert une mise en scène créative et originale tout au long des espaces et des moments de la soirée.

Nous souhaitons que le prestataire nous propose un thème chaque année qui pourrait être décliné de la décoration des salles jusqu'à la présentation du dessert.

⇒ Pour 2026, nous souhaitons une ambiance hiver-neige-festive.

Mise en scène de plusieurs espaces à imaginer et à mettre en œuvre :

1) HALL D'ENTREE : environ 900 personnes

C'est la première impression de nos invités et le point névralgique en termes de flux.

- **Thème** : Mise en scène du thème 2026 > hiver-neige-festive > tapis rouge, haie de sapins, neige...
- **Objectif** : Bienvenue ! / rendre la traversée du hall le plus fluide possible
Le prestataire devra proposer une mise en scène **moderne et chaleureuse** qui guide naturellement les flux d'invités dès leur arrivée, de l'entrée vers le vestiaire, et du vestiaire à la salle des Trophées.
L'aménagement doit rompre avec la froideur habituelle des lieux de passage pour offrir une véritable sensation de bienvenue.
Nous attendons des propositions sur l'utilisation des volumes, de la lumière et éventuellement du son pour rendre ce trajet fluide et mémorable.
NB : 10 élus de la Chambre seront là pour accueillir les invités
- **Ambiance** : moderne et chaleureuse

2) AUDITORIUM : (ou équivalent) dans lequel se déroule la cérémonie des trophées **Les invités y restent 1 heure**

- **Thème** : On reste dans le thème 2026 > hiver-neige-festive
- **Objectif** : mettre en valeur la scène pour les intervenants / installer des écrans latéraux / projecteurs sur les intervenants
Nous attendons une scénographie **élégante et sobre**, privilégiant une esthétique "haut de gamme" (le défi est de casser l'aspect "froid" ou purement fonctionnel de la salle) :
esthétique épurée, lumière soignée et confort acoustique parfait.
Nous avons besoin d'un écran en fond de scène pour diffuser des films et de deux écrans latéraux pour report de ce qui se passe sur scène en direct : fourniture, installation et gestion des matériels + vidéoprojecteur, câblage... Nous aurons besoin de micros et de matériel de diffusion sonore de haute qualité.

Ce qui se passe sur scène : durée 1h

Bienvenue du Président, intervention de notre tête d'affiche, remise des trophées, tirage au sort, photo générale.

- **Ambiance**
L'ambiance doit être feutrée et immersive.
Le prestataire devra proposer des solutions pour réchauffer la scène, créer un écrin visuel qui valorise les intervenants. En bref, transformer l'auditorium en un lieu **prestigieux et accueillant**.

3) ESPACE NETWORKING (debout) – APERITIF + ENTREE DINER **Les invités y restent 1h15 – 900 personnes environ**

- **Thème** : On reste dans le thème 2026 > hiver-neige-festive

- **objectif** : le défi est
 - a) d'éviter l'effet "hall de gare" et de créer un choc visuel immédiat. Puisqu'il n'y a **pas de son**, tout repose sur la **scénographie lumineuse** et l'**aménagement de l'espace**.
 - b) de prévoir suffisamment de place pour les buffets Apéritif et les manges-debout pour 900
 - c) de créer un effet visuel ou autre ? pour **marquer le service de l'apéritif, puis l'entrée du dîner ?**
- **ambiance** : **par la lumière et le décor** Pour ce moment de networking à 900 invités, nous recherchons une atmosphère conviviale propice aux échanges et à la détente : scénographie lumineuse et décorative particulièrement soignée, décoration des buffets, habillage des murs/espaces, éclairage d'ambiance convivial et structuration de l'espace pour 900 participants.

4) **SALLE A MANGER - DINER : Service du plat chaud et du dessert + café** **dîner assis pour environ 900 personnes – Les invités y restent 1h30 environ**

- **Thème** : On reste dans le thème 2026 > hiver-neige-festive
- **Objectif** : Le moment où les 900 invités passent de l'espace apéritif à la salle de dîner est stratégique.
Nous voulons déclencher un effet "Waouh" unanime lorsqu'ils arrivent dans la salle.
 L'objectif est d'impressionner immédiatement et de créer un sentiment de prestige et d'exception.
 Ce n'est pas simplement une salle décorée, c'est une **immersion totale** dans un univers que les invités n'imaginaient pas. En lien avec thème de la soirée.
- **Ambiance** : Majestueuse, immersive, féérique ou spectaculaire.
 Utilisation de la **verticalité** et du plafond pour remplir l'espace visuellement.
 Habillages de la salle, structures suspendues ou décors géants.
 Mise en scène des 100 tables pour qu'elles forment une installation artistique cohérente.
Utilisation de l'éclairage architectural
Projection d'images ou de motifs géants sur les murs ou le plafond pour transformer le lieu.
 Création d'une animation lumineuse ou autre technique ou effets spéciaux **au moment précis de l'entrée des invités.**
 Création d'un **générique d'entrée** : une programmation précise où la lumière, la vidéo et/ou une bande-son puissante sont synchronisées...
- **Musique de fond pour le dessert**

IMPORTANT

Signalétique et Flux

Le passage de l'espace networking à la salle à manger doit être fluides.

Le prestataire doit utiliser la lumière pour "appeler" les invités vers l'espace suivant

Idée : balisage lumineux vers accès ?

5) **ESPACE NETWORKING (debout) –café, soft, champagne - pour 400 personnes environ**

- ouvert de 22h40 à 1h du matin le 11/12
- pas de décoration à refaire mais spot et jeux de lumière + ajouter une scène pour DJ éventuel...

Sécurité :

Le matériel utilisé devra être conforme aux normes en vigueur.

Le personnel devra disposer de toutes les habilitations nécessaires pour effectuer le montage du matériel dans de parfaites conditions de sécurité.

Dans le cas où des câbles seraient installés entre la régie et la scène, ceux-ci devront être dissimulés dans un système de passage de câbles pour éviter au public de trébucher.

La régie technique devra être positionnée de manière à ne pas perturber le champ visuel des spectateurs.

Un projet de mise en scène devra être présenté à la Direction de la communication de la CCI, apportant chaque année un ton original différent.

⇒ **Votre proposition devra reposer sur plusieurs exemples de réalisation que vous avez pu faire, devisée selon notre cahier des charges ci-dessus.**

LOT N°3 – RESTAURATION - SERVICES TRAITEUR POUR DINER DE GALA

[Voir information générale et déroulé de la soirée infra]

Pour environ 900 convives (voir lieu espaces lot 1 + mise en scène des espaces lot 2 ci-dessus)

Pour la partie restauration, l'enjeu ne se situe pas seulement dans l'assiette, mais dans la maîtrise logistique et l'élégance du service.

Nous souhaitons un dîner gastronomique qui soit en adéquation avec la scénographie de notre soirée moderne, élégante, prestigieuse. Le menu doit surprendre par sa finesse, sa gourmandise et sa présentation.

Il doit s'inspirer du thème retenu chaque année ; thème 2026 > hiver-neige-festive

Exigence des produits : nous sommes attachés au sourcing et à la qualité de vos produits (produits de saison, circuits courts, noblesse des matières premières).

Excellence du service : nous savons que le service pour 900 convives est une performance en soi. C'est ici aussi que se joue le côté "haut de gamme".

Les serveurs devront être habillés en costume noir + chemise blanche avec nœud papillon + chaussures noires.

Nappage des buffets et des tables en tissu, serviettes en tissu
Vaisselle haut de gamme, verrerie notamment

Pour le 10 décembre 2026 :

A) APERITIF ET ENTREE du dîner - servis en buffet - dans l'espace networking - environ 900 personnes

Descriptif : les invités sont debout pour déguster apéritif et entrée, dans un espace prévu pour 900 personnes avec buffets et plus de 80 mange-debout (Voir 3) du lot 2 ci-dessus).

Aucun spectacle n'est prévu ici. Pas de musique non plus. Il faut que les invités puissent discuter.

Pour l'apéritif :

- 4 pièces cocktails par personne haut de gamme, créatives, faciles à déguster debout
- Soft eaux et jus de fruits fournis par traiteur + champagne (non compris dans ce lot mais refroidi et servi par traiteur ; voir lot 4)

Pour l'entrée :

Prévoir 4 entrées par personne qui diffèrent vraiment des mises en bouche de l'apéritif

- Entrées haut de gamme, créatives, faciles à déguster debout
- Soft eaux et jus de fruits fournis par traiteur + vins (non compris dans ce lot mais refroidi et servi par traiteur ; voir lot 4)
- Fourniture et installation des tables pour les buffets ; prévoir ml suffisants pour 900 invités
- Fourniture et installation des manges-debout
- Nappage des tables buffet
- Vaisselle haut de gamme, verrerie notamment
- Personnel nécessaire pour service aux buffets, débarrassage au fur et à mesure
- Personnel pour service au plateau

B) DINER – Plat chaud et dessert - environ 900 personnes

Descriptif : les invités arrivent dans la salle à manger (voir 4) lot 2 ci-dessus). Ils s'installent à leur table. Les vins et eaux sont déjà sur la table.

Service à l'assiette du plat chaud dès qu'une table est complète. Puis service à l'assiette du dessert.

Nous recherchons une signature culinaire forte.

L'ensemble des ingrédients utilisés dans les mets devra être local dans la mesure du possible.

Chaque assiette doit être dressée comme une **œuvre d'art**, même pour 900 convives.

Le menu devra être de qualité haut de gamme, original, très différent d'une année sur l'autre.

- **Maîtrise parfaite des cuissons et de la température de service** pour 900 couverts simultanés.
(utilisation d'étuves performantes, rapidité d'envoi, brigades suffisantes).

Gestion des régimes spéciaux (sans gluten, vegan, allergies) : ils ne doivent pas être traités comme des "exceptions subies", mais avec la même noblesse que le menu principal. En prévoir 20.

Fourniture et **installation d'environ 90 tables de 10 convives + environ 900 chaises**

Nappage des tables en blanc + serviette tissu blanc

Vaisselle et verrerie haut de gamme :

Flûtes

Verres à vin

Verres à eau

Carafes

Prévoir des brigades en nombre suffisant pour servir et garantir un service simultané par table afin d'éviter que le premier invité ait fini quand le dernier est servi.

Prévoir le refroidissement et le service des vins (vins et champagne non compris dans ce lot ; lot 4)

C) « After» networking debout : de 22h45 à 1h du matin le 11/12 – environ 400 personnes

Descriptif : après le dessert, les invités peuvent retourner dans l'espace de Networking pour réseauter.

- boissons en buffet : café, tisanes, thés, soft, et champagne (champagne non compris dans ce lot ; lot 4)
- re-installation des tables pour buffet cité ci-dessus pour 400 personnes
- Vaisselle haut de gamme, verrerie notamment
- Personnel nécessaire pour service aux buffets, débarrassage au fur et à mesure

⇒ **Votre proposition devra apporter**

- **des idées de pièces faciles à manger debout pour l'apéritif et l'entrée**
- **des solutions qui mettent en exergue le passage de l'apéritif / à l'entrée du repas alors que les invités sont debout en train de discuter et dans le même espace**
- **des solutions qui permettent à chaque convive de goûter à tout...**

⇒ **Une dégustation de mets proposés est à prévoir pour 6 personnes (très petites quantités : 2 bouchées pour chaque met / personne max)**