CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P.)

POUVOIR ADJUDICATEUR:

RENNES SCHOOL OF BUSINESS

OBJET DU MARCHE:

Organisation de l'événement « Alumni Festival – Gala 2024 » Paris, jeudi 26 septembre 2024















ALUMNI FESTIVAL #3 - PARIS

Préambule

Depuis 2021, le service Alumni de Rennes School of Business organise le Gala de l'Alumni Festival à Paris, durant une soirée fin septembre.

Cette soirée clôture la période d'Alumni Festival, qui se manifeste par une 20aine d'événements à travers le monde, pour illustrer la diversité de l'offre événementielle proposée au sein du réseau Alumni.

C'est le point d'orgue du dispositif :

- Lieu prestigieux et cadre sympathique
- Facilité d'accès en transports en commun
- 300 à 400 participants
- Participants âgés de 20 à 50 ans
- Soirée dansante et networking

A titre d'information, pour bien comprendre l'esprit recherché, voici la vidéo :

- de l'édition 2022 : Best of de l'Alumni Festival Alumni 2022 YouTube
- de l'édition 2023 : https://studio.youtube.com/video/TxOzlgYquWM/edit

1. Missions

La prestation concerne l'organisation de l'événement « Alumni Festival – Gala »

- Lieu: A définir, au cœur de Paris
- Date envisagée: jeudi 26 septembre 2024, si indisponible possibilité de faire une proposition pour la veille (mercredi 25 septembre 2024)
- Amplitude horaire de l'événement (envisagée): de 19h à 3h



GROUPE RENNES SCHOOL OF BUSINESS 2, rue Robert d'Arbrissel - CS 76522 35065 RENNES Cedex - FRANCE

♦ +33 (0)2 99 54 63 63

contact@rennes-sb.com









L'organisation de la soirée comprend :

a. LOT 1 : Le lieu privatisé pour la soirée

b. LOT 2: La restauration, les boissons et le service

c. LOT 3: L'accueil

d. LOT 4: Les animations

e. LOT 5 : La couverture photo / vidéo de l'événement

Pilotage: le service Alumni de Rennes School of Business pilote et coordonne l'ensemble du dispositif.

1.a) LOT 1 : Le lieu

Nous recherchons un lieu central et facile d'accès, au cœur de Paris. Le décor doit être soigné, pour information en 2021, la soirée s'est déroulée sur un rooftop, en 2022 sur une barge et en 2023 à nouveau sur un rooftop.

La capacité d'accueil doit être comprise entre 350 et 450 personnes. Il doit y avoir différents espaces :

- 1 lieu de rassemblement sonorisé pour le discours de bienvenue (debout)
- 1 espace dansant pour l'installation du DJ
- Des espaces assis (tables / petits salons) pour la restauration et les échanges en petits groupes
- Des espaces libres pour les animations
- Un espace vestiaire
- 1 service de sécurité

1.b) LOT 2 : La restauration

Nous souhaitons proposer un **cocktail dînatoire 100 % sans viande** (poisson et crustacés autorisés). Nous recherchons des pièces travaillées et riches en goût, des propositions originales mais susceptibles de plaire au plus grand nombre.

Le service doit être proposé au bar et via des serveurs en buffet et en plateau pour garantir un bon accès aux pièces des participants. Le personnel de service doit être inclus dans la proposition. Nous nous réservons la possibilité d'indiquer un code vestimentaire pour les équipes de service, dans un souci d'harmonie.











Un nombre estimatif de convives pourra être communiqué à J-15. Le nombre définitif de participants pour le calcul des quantités facturées sera communiqué à J-7.

Pour les boissons :

- A discrétion sur les softs, des basiques et des propositions originales
- Un forfait / participant pour les boissons alcoolisées (sans système de ticket) :
 - o 2 cocktails
 - o 2 bières
 - o 3 verres de vin
- Merci de communiquer le montant du droit de bouchon car nous nous réservons le droit de fournir notre alcool si la proposition du lieu ne nous convient pas.

Stock tampon (boisson et restauration):

Merci de prévoir un stock tampon, pour un possible complément au cours de la soirée, uniquement sur validation exprès de l'organisateur au cours de la soirée. Nous communiquer le coût des bouteilles à l'unité pour le calcul du crédit éventuel, ainsi que des pièces de restauration.

1.c) LOT 3: L'accueil

Nous souhaitons pouvoir nous appuyer sur un service d'accueil (horaires à confirmer) :

- 3 hôte(sse)s pour l'accueil des invités (18h30 -> 23h)
- 3 hôte(sse)s pour la tenue du vestiaire tout au long de la soirée (18h30 -> 3h)
- 1 hôte(sse) volant pour la coordination et le renfort sur l'un ou l'autre des postes (18h30 -> 3h)

L'émargement doit être réalisé en live sur informatique (tablette ou smartphone). La liste des participants au format Excel (ou l'accès à une application d'émargement) sera transmise par l'organisateur.

Nous nous réservons la possibilité d'indiquer un code vestimentaire pour les équipes d'accueil, dans un souci d'harmonie.

1.d) LOT 4: Les animations

Nous prévoyons des animations lors de la soirée :

- DJ pour le fond musical d'ambiance puis la soirée dansante (à partir de 23h) ainsi que tout le matériel nécessaire
- Borne à selfie photos et borne photo 360 à disposition pour les participants –
 Prévoir une affiche sur la borne pour inciter à partager
 sur nos réseaux sociaux (Instagram notamment)
- 1 animation favorisant le networking (à définir)











D'autres animations peuvent être proposées par le prestataire. Nous serons sensibles à toute animation permettant de créer des interactions entre les participants, à créer une ambiance festive ou conviviale, à vivre une expérience inédite.

1.e) LOT 5 : Couverture photo / vidéo

Nous souhaitons conserver et exploiter des traces numériques professionnelles (photos et vidéo) de l'événement. Deux prestataires ont la possibilité de s'associer pour répondre conjointement à ce lot.

Planning:

Jour J: tournage

J+7 : livraison des éléments

Enjeux / Intention:

- valoriser le dispositif d'Alumni Festival qui permet à nos Alumni de se retrouver / être ensemble partout sur la planète au même moment
- raviver le sentiment d'appartenance au réseau, la fierté, la convivialité
- mettre en avant la qualité des événements Alumni
- capter l'ambiance de la soirée, les retrouvailles entre participants, le lieu, les interactions entre participants, la qualité de la prestation.

Réalisation

Photo:

- o réalisation d'un reportage photo, de 19h à 23h (horaires à confirmer)
- Livrables : sélection de fichiers photo BD et HD, autorisés pour une exploitation de 5 ans minimum sur l'ensemble de nos supports de communication (web, print, etc.)

Vidéo :

- o réalisation d'une vidéo souvenir de l'événement, images tournées entre 19h et 23h *(horaires à confirmer)*
- Livrables : 1 vidéo sous-titrée de 2mn maximum, autorisée pour une exploitation de 5 ans minimum
- Diffusion : Youtube + site internet école et Alumni + réseaux sociaux école et Alumni
- Prévoir des déclinaisons réseaux sociaux au format (horizontal / carré / vertical) d'une durée d'1mn maxi pour le retour sur l'événement et de 15 sec. maxi pour reels / stories











2. Point d'attention sur le développement durable

Le prestataire devra veiller à proposer des installations et des animations en accord avec les principes du développement durable. Les propositions faites en ce sens devront être décrites. Cela fera partie des critères de notation.

3. Analyse des propositions

3.a) Pour le lot n°1

La notation sera répartie sur 100 points :

- 40 points pour le critère du prix
- 20 points pour le critère RSE / développement durable
- 30 points pour le sérieux, la qualité et l'originalité de la prestation
- 10 points pour la facilité d'accès au lieu pour les participants / Expérience antérieure dans l'organisation de prestations similaires

3.b) Pour les lots n°2,3,3 et 5

La notation sera répartie sur 100 points :

- 40 points pour le critère du prix
- 20 points pour le critère RSE / développement durable
- 30 points pour le sérieux, la qualité et l'originalité de la prestation
- 10 points pour l'expérience antérieure dans l'organisation d'événements similaires

4. Calendrier d'exécution de la mission

- 12 février au 12 mars 2024 : réception des propositions
- 15 au 31 mars 2024 : analyse des propositions
- 11-12 avril 2024 : visites de repérage des lieux pré-sélectionnés
- Début mai 2024 : annonce du lieu retenu
- Mi-juin : ouverture des inscriptions à l'événement
- 20 ou 21 juin 2024 : testing déjeuner lieu retenu
- 26 septembre 2024 (ou 25 septembre 2024 si impossible le 26) : événement











5. Budget

L'enveloppe estimée pour l'ensemble de la prestation est de 55 000 € TTC, ce budget estimatif pourra être révisé à la hausse au à la baisse.

Si l'événement devait être annulé, pour cas de force majeure ou en cas de dégradation des conditions sanitaires impliquant l'annulation d'évènements publics, les organisateurs devront autoriser le report de la manifestation dans un contexte plus favorable, dans l'année suivant la date initiale du 26 septembre 2024.









