

**APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT en vue de
l'occupation temporaire du domaine public**

**Article L. 2122-1-1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques
Exploitation du bar du Théâtre COMOEDIA de la Ville d'Aubagne**

En application de l'article L. 2122-1-1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques (CG3P), la Ville d'Aubagne sollicite les opérateurs à manifester leur intérêt pour l'occupation et l'exploitation des espaces du bar du Théâtre COMOEDIA de la Ville d'Aubagne.

Plus précisément en application du 1^{er} alinéa de cet article :

«Sauf dispositions législatives contraires, lorsque le titre mentionné à l'article [L. 2122-1](#) permet à son titulaire d'occuper ou d'utiliser le domaine public en vue d'une exploitation économique, l'autorité compétente organise librement une procédure de sélection préalable présentant toutes les garanties d'impartialité et de transparence, et comportant des mesures de publicité permettant aux candidats potentiels de se manifester».

DGA : Direction Générale Adjointe « Attractivité et Qualité de Vie »

Direction concernée : Direction de la Culture & Patrimoine

> Objet de l'appel à manifestation d'intérêt :

Le présent Appel à manifestation d'intérêt concerne la mise à disposition d'un espace « bar » du Théâtre COMOEDIA 13 Cour Maréchal FOCH 13400 Aubagne, en vue de la mise en œuvre d'activités de restauration et de consommation de sur place pour les saisons 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027 et 2027/2028

L'objectif de la présente consultation est de recevoir différentes propositions en vue de conclure une convention d'occupation temporaire avec le candidat retenu (lauréat), laquelle sera soumise au droit français et viendra déterminer l'ensemble des conditions et modalités techniques, matérielles et financières de la ladite mise à disposition.

> Durée de l'occupation :

Le candidat retenu aura l'autorisation d'exploiter les espaces mis à disposition pour une durée de 4 ans à compter de la date d'entrée en vigueur de la convention d'occupation qui sera conclue (saisons 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027 et 2027/2028).

> Nature, descriptif et localisation des espaces mis à disposition (plan joint en annexe) :

- Un comptoir Bar de 405cm / 205cm / 205cm
- 3 réfrigérateurs "top" de 113 litres
- 1 point d'eau "lavabo"
- 1 meuble de stockage composé de 16 niches de 40/40cm
- 1 Placard de 150cm /120cm / hauteur 210 cm
- 3 prises électrique (puissance maximum sur l'ensemble des 3 lignes 2500 watts)
- 14 guéridons rond diamètre 60cm
- 40 chaises type bistrot

- Surface totale d'exploitation public 120 m2 + 10 m2 de Bar (cf plan joint)

> Candidats éligibles :

Sont éligibles à candidater au présent Appel à manifestation d'intérêt, les personnes morales de droit privé (entreprises / sociétés, associations « loi 1901 », associations à but lucratif etc.), intervenant dans le secteur de la restauration

simple / vente de boissons et en règle au regard de la réglementation en vigueur, en matière d'hygiène alimentaire spécifique à la restauration commerciale.

> Nature des activités attendues :

L'espace est mis à disposition pour l'usage exclusif d'une activité de restauration et de boisson sur place (vente à emporter interdite).

Plus précisément, il est attendu des candidats de proposer :

- une activité de restauration de qualité, incluant des préparations avec des produits frais, de qualité et de préférence de saison. Plus précisément, sont souhaités des en-cas froids salés et sucrés ;
- la possibilité de consommer divers types de boissons, y compris alcoolisées, à la condition toutefois de la stricte détention de la licence temporaire ;
- ces prestations pour l'ensemble des jours des représentations inscrites au programme de saison du Théâtre.

> Fonctionnement des espaces mis à disposition :

- L'espace du Théâtre Comoedia devra être ouvert pour toutes les représentations publiques, inscrites au programme de saison, y compris lors des répétitions générales publiques.

> Contraintes techniques à respecter (liste non définitive) :

- L'occupant sera tenu de se conformer au respect de l'ensemble des normes et réglementations liées à ses activités.
- L'occupation et l'utilisation des équipements mis à disposition devra être conforme à leur nature et à leur affectation.
- Le candidat retenu s'engagera à occuper lui-même et sans discontinuité le domaine public mis à sa disposition. Toute mise à disposition au profit d'un tiers, quel qu'il soit, à titre onéreux ou gratuit, est rigoureusement interdite et ce, y compris dans le cadre d'une location-gérance. Par conséquent les sous occupations sont interdites.
- Pendant toute la durée d'exploitation, l'occupant devra fonctionner avec du personnel formé et compétent, en nombre nécessaire au bon fonctionnement de son activité.
- Pas de matériel de préparation ni de service déjà présent sur site.
- La vente à emporter est interdite, de même que toute prestation de livraison.
- Respect des installations déjà en place et leur périmètre.
- L'exploitant ne pourra procéder à aucune modification des installations mises à sa disposition ou réaliser des aménagements nouveaux, sans l'accord de la Ville de Marseille.
- Toute utilisation de produits plastiques (sacs, vaisselles...) est formellement interdite.
- Compétences relationnelles et tenues (en noir et blanc) exigées.
- Transport et décharge de la production à la charge de l'opérateur retenu.
- S'assurer du parfait état de propreté pendant toute la durée de l'occupation (ramasser et emporter les déchets produits, nettoyage de l'emplacement, tri sélectif...).

Toutes les autres règles / prescriptions à respecter seront intégrées au sein de la convention d'occupation globale qui sera conclue avec le lauréat.

> Horaires d'ouverture au public :

Les espaces de restauration devront être ouverts au public *a minima* 1 heure avant le début de chaque représentation.

Tous les jours de représentation sont concernés, quelle que soit la période de la journée (spectacles du matin et du soir).

> Relations avec le personnel municipal :

Pendant toute la durée d'exploitation, les rapports entre le futur bénéficiaire de la convention, son personnel et le personnel municipal intervenant au sein du Théâtre, ne peuvent être d'autres natures que celles se limitant à leurs rôles respectifs.

> Redevance versée au titre de l'occupation :

Conformément aux dispositions de l'article L. 2125-1 du Code général de la propriété des personnes publiques, cette occupation donnera lieu au paiement d'une redevance, composée d'une part fixe et d'une part variable assise sur le chiffre d'affaires de l'occupant retenu.

Ainsi, le lauréat devra s'acquitter d'une redevance d'occupation du domaine public dont le montant est décomposé comme suit :

- Part fixe : la redevance fixe annuelle minimale perçue par la Ville, calculée sur la surface du bar (10 m²) ne pourra pas être inférieure à 10,00€ / m² / mois.
- Part variable : correspondant à 5 % du chiffre d'affaires réalisé sur l'ensemble de la période d'exploitation prévue par le titre d'occupation délivré.

> Les candidats devront transmettre un dossier complet comportant obligatoirement les pièces suivantes :

- ❖ un courrier manifestant l'intérêt du candidat à présenter sa candidature précisant :
 - Le projet d'aménagement et d'équipement des espaces bar en respectant les emplacements et leur superficies (photomontage de l'installation proposée). Les installations devront être positionnées à l'intérieur du périmètre déterminé dans les plans fournis à l'AMI ;
 - Les activités et prestations de restauration et de boisson proposée ;
 - L'organisation et le fonctionnement de l'exploitation commerciale
 - Les tarifs appliqués à la clientèle ;
 - La mise en application de « bonnes pratiques environnementales », visant à préserver les espaces mis à disposition :
 - Entretien et rangement des installations en fin d'exploitation ;
 - Réduction maximale des nuisances olfactives, visuelles et sonores.
- ❖ Gestion de la propreté du site : mise à disposition de plusieurs points de collecte des déchets (canettes en aluminium contenant carton, plastique, aluminium et déchets alimentaires). Il est demandé aux candidats de s'assurer du bon état de propreté pendant toute la période d'occupation (ramassage et transport des déchets produits, nettoyages fréquents des espaces mis à disposition, mise en œuvre du tri sélectif etc.) ;
- ❖ Les documents attestant des pouvoirs des personnes signataires habilitées à engager le candidat (statut société)
 - Pour les sociétés :
 - un extrait Kbis de moins de 3 mois de la société ou du registre des métiers en cours de validité.
 - Pour les associations :
 - la parution de création au Journal Officiel ;
 - le récépissé préfecture de création ainsi que le dernier récépissé délivré par la préfecture ;
 - la composition des dirigeants en exercice ;
 - les statuts en vigueur.
 - Un compte prévisionnel d'exploitation précis et exhaustif portant sur toute la durée de mise à disposition ;
 - Une attestation d'assurance responsabilité professionnelle couvrant l'intégralité de son activité et les certificats fiscaux et sociaux en cours de validité (les plus récents possible) ;
 - Le bordereau de situation délivré par le Trésor Public
 - L'attestation ou certification de formation en hygiène alimentaire spécifique à la restauration commerciale (type ROFHYA) ;
 - le PMS (plan de maîtrise sanitaire) ;
 - Le permis d'exploitation à jour ;
 - Autorisation préalable du maire de la commune d'installation pour l'octroi de la licence temporaire des débits de boissons à consommer sur place ;

- Tout autre élément permettant d'évaluer la qualité de l'offre du candidat, photos à l'appui.

Seuls les dossiers complets seront analysés.

Tous les dossiers incomplets seront retournés aux candidats.

L'exploitation sera attribuée par convention d'occupation au candidat ayant obtenu la meilleure note conformément aux critères ci-dessous.

En cas de désistement du candidat ayant obtenu la meilleure note (lauréat initial), sera sélectionné le candidat ayant obtenu la deuxième meilleure note et ainsi de suite...

La Ville se réserve le droit de pouvoir négocier avec les deux candidats ayant obtenu les meilleures notes.

Sans préjudice de la faculté de réviser ponctuellement les dispositions du présent AMI, les parties se rencontreront deux mois avant la date anniversaire de reconduction, afin d'examiner l'année écoulée et l'opportunité d'adapter par avenant leur situation contractuelle à d'éventuelles modifications substantielles des éléments caractéristiques de l'AMI.

La Ville peut ne pas donner suite à la présente consultation pour tout motif dûment justifié et notamment pour tout motif d'intérêt général.

> **Critères d'appréciation des dossiers de candidature :**

Les candidats devront transmettre un dossier exhaustif permettant d'apprécier leurs activités et leurs fonctionnements. Par conséquent, seuls les dossiers complets présentés par chaque candidat seront évalués sur la base des critères suivants (note sur 100 points) :

> **Critères d'appréciation :**

Critère N°1 : La qualité des activités de restauration et de boisson proposées (35 points) :

- Nature et qualité des produits (nourriture comme boissons) proposés à la vente (origine des produits, fraîcheur, recours à des circuits courts etc.) (20 points) ;
- Diversité des produits (nourriture comme boissons) proposés à la vente (10 points) ;
- Modalités de valorisation / visibilité de l'activité auprès du public (sites internet, supports média, labels, retours positifs des produits, éventuelles distinctions reçues...) (5 points).

Critère N° 2 : Proposition économique (45 points):

- Robustesse du modèle économique et financier (nature et cohérence du compte prévisionnel d'exploitation et du chiffre d'affaires estimatif sur la durée de la période d'exploitation) (25 points) ;
- Carte des prix des produits proposés à la vente (10 points) ;
- Moyens de paiement autorisés : espèces et carte bancaire (10 points).

Critère N°3 : Démarche environnementale (20 points) :

- Tri et valorisation des déchets (10 points),
- Utilisation de vaisselles, couverts, emballages écoresponsables, de préférence biodégradables ou réutilisables (absence obligatoire de plastique) (10 points) ;

- > **Modalités administratives à respecter pour candidater :**
Date limite de dépôt des candidatures : Mardi 20 mai 2025 à 16h00

Transmission des candidatures et éléments demandés **par courrier recommandé avec accusé de réception** (un seul envoi - Cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante : **Ville d'Aubagne - Théâtre COMOEDIA - 13 Cour Maréchal FOCH 13400 Aubagne**

Apposer sur l'enveloppe l'encart suivant :

Réponse à Appel à Manifestation d'Intérêt
Exploitation de l'espace Bar du Théâtre Comoedia pour les saisons 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027 et 2027/2028
NE PAS OUVRIR PAR LE SERVICE COURRIER

Les dossiers transmis incomplets devront être régularisés pour être recevables et analysés (un seul dossier pris en compte par candidat).

> **Renseignements administratifs et techniques :**

- M. Jérôme LELEU : Mail : jerome.leleu@aubagne.fr – Tel : 04.42.18.18.77

Les candidats pourront visiter l'espace bar, pendant tout ou partie de la durée de la publication. Pour cela ils devront prendre un RDV avec M LELEU

Des demandes de renseignements complémentaires et / ou des questions diverses pourront être adressées en contactant l'adresse mail précisées ci-dessus.

> **Traitement des données personnelles collectées**

Les informations recueillies dans le cadre du présent Appel à manifestation d'intérêt feront l'objet d'un traitement de données destiné à la bonne gestion et à l'organisation dudit AMI, et uniquement à cela. Ce traitement sera exclusivement assuré par les personnels habilités de la Ville d'Aubagne.

Il est rappelé au candidat qu'il peut demander tout complément d'information sur ledit traitement de données, et peut faire valoir ses droits d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données en écrivant à dpo@aubagne.fr