

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 des espaces bars de l'Opéra de Marseille
et du Théâtre municipal de l'Odéon

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

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 La Ville du Temps Libre

Direction concernée : Direction de la Culture

Service : Pôle Opéra Odéon

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

Le présent Appel à manifestation d'intérêt concerne la mise à disposition de 5 espaces bars de l'Opéra municipal, sis 2 rue Molière 13001 Marseille, et 1 espace bar du Théâtre municipal de l'Odéon, sis 162 La Canebière, 13001 Marseille en vue de la mise en œuvre d'activités de restauration et de consommation de sur place pour les saisons 2024/2025, 2025/2026 et 2026/2027.

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 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 3 ans à compter de la date d'entrée en vigueur de la convention d'occupation qui sera conclue (saisons 2024/2025, 2025/2026 et 2026/2027).

> Nature et localisation des espaces mis à disposition (plans joints en annexe) :

Opéra :

5 espaces bars à savoir, plus précisément :

- un point de restauration au rez de chaussée (Billetterie) : mobilier à fournir – absence d'alimentation électrique et de point froid- emplacement soumis à validation des services de l'Opéra compte tenu des contraintes de circulation du public, de sécurité ou liées à la programmation.
- un espace bar au sein du Foyer Ernest Reyer : comptoir existant avec alimentation électrique (PC 16 A);

- un espace bar au sein de l'entresol du 1^{er} étage (côté baignoires) : grand bar avec alimentation électrique (PC 16 A), bacs éviers (2) et frigos (6 éléments) inclus ;
- un espace bar côté « jardin » (amphithéâtre) : évier et point d'eau sur place et alimentation électrique (PC 16 A) – hauteur sous plan de travail 75 cm - équipements et frigos à fournir par le futur candidat ;
- un espace bar côté « cour » (amphithéâtre) : pas de point d'eau, pas d'évier – pas de PC - hauteur sous plan de travail 75 cm .

1 local technique / lieu de stockage (niveau Amphithéâtre)

Odéon :

- un espace bar au 1er étage : grand bar existant avec alimentation électrique (PC 16A); bacs éviers (2), frigos (2) inclus.
- un point de restauration au rez de chaussée (en bas escalier principal) : mobilier à fournir – absence d'alimentation électrique et de point froid, emplacement soumis à validation des services de l'Odéon, compte tenu des contraintes de circulation du public, de sécurité ou liées à la programmation.

> Superficie des espaces mis à disposition :

Opéra :

- espace bar /point de restauration Rez de chaussée billetterie: 4 m²
- espace bar Foyer Ernest Reyer: 9 m² (comptoir) ;
- espace bar entresol 1^{er} étage (côté baignoires) : 57 m² surface bar
- espace bar côté « cour » (amphithéâtre) : 7,7 m².
- espace bar côté « jardin » ((amphithéâtre) : 7,7 m².
- local technique côté jardin/ lieu de stockage : 14 m².

Odéon :

- espace bar au 1^{er} étage : 20 m²
- un point de restauration au rez de chaussée : 3 m².

> 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 :

Les espaces sont 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 de l'Opéra.
- > **Fonctionnement des espaces mis à disposition :**
- Les espaces de l'Opéra et du théâtre de l'Odéon devront être ouverts pour toutes les représentations inscrites au programme de saison, y compris lors des répétitions générales publiques.
 - Pour les concerts au Foyer Ernest Reyer de l'Opéra, seul le bar de l'entresol et le point de restauration côté Billetterie (rez de chaussée) seront ouverts.
- > **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.
 - Prise des précautions nécessaires afin d'éviter la détérioration du parquet classé au Foyer Ernest Reyer de l'Opéra.
 - L'exploitant ne pourra procéder à aucune modification des installations mises à sa disposition ou réaliser des aménagements nouveaux, sans l'accord de la Direction générale du Pôle Opéra Odéon 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 future bénéficiaire de la convention, son personnel et le personnel municipal intervenant au sein de l'Opéra municipal, 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'affaire 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 ne pourra pas être inférieure à 10,00€ / m² / mois selon les tarifs en vigueur adoptés en conseil municipal (reconduction du tarif 260 « Cafétéria et autre commerce alimentaire » - délibérations n°22/0756/AGE du 16 décembre 2022 et 24/0278/AGE du 28 juin 2024).
- 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 proposées ;
 - l'organisation et le fonctionnement de l'exploitation commerciale proposée pour les 7 espaces ;
 - 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 des sites: mise à disposition de plusieurs points de collecte des déchets (cigarettes 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 (et être à jour des redevances dues auprès de la Ville de Marseille) par mail à l'adresse suivante : drfip13.pgp.rfmm.reca@dgfip.finances.gouv.fr.
- 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, liée à l'exploitation des site Opéra Odéon (licence à présenter par le candidat retenu, obligatoirement après la signature de la convention d'occupation temporaire) ;
- 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 (45 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 **(15 points)** ;
- prise en compte des régimes alternatifs (végan, végétarien, bio etc.), des allergènes majeurs (gluten, lactose, fruits à coque etc.) **(5 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 (35 points):

- robustesse du modèle économique et financier (nature et cohérence du compte prévisionnel d'exploitation et du chiffre d'affaire estimatif sur la durée de la période d'exploitation) **(17,5 points)** ;
- carte des prix des produits proposés à la vente **(10 points)** ;
- moyens de paiement autorisés : espèces et carte bancaire **(7,5 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 : vendredi 24 janvier 2025 à 16h00

Transmission des candidatures et éléments demandés **par mail** à l'adresse suivante : schamard@marseille.fr

Objet du mail : Candidature AMI Exploitation des espaces bars de l'Opéra de Marseille et du Théâtre municipal de l'Odéon pour les saisons 2024/2025, 2025/2026 et 2026/2027

OU

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: **Opéra municipal - 2 rue Molière - 13233 Marseille Cedex 20**

Apposer sur l'enveloppe l'encart suivant :

Réponse à Appel à Manifestation d'Intérêt

**Exploitation des espaces bars de l'Opéra de Marseille et du Théâtre municipal de l'Odéon pour les saisons 2024/2025, 2025/2026 et 2026/2027
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 :

- Pour l'Opéra **Madame Sandrine Chamard** schamard@marseille.fr
- Pour l'Odéon **Madame Catherine Njine Djonkam** cnjinedonkam@marseille.fr

> Renseignements techniques :

- Pour l'Opéra **Monsieur Pierre Randon** prandon@marseille.fr
Monsieur Julien Ott jott@marseille.fr
- Pour l'odéon **Monsieur Arnaud Delmotte** adelmotte@marseille.fr

Les candidats pourront visiter les espaces bars souhaitant être mis à disposition pendant tout ou partie de la durée de la publication.

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 de Marseille et de ses sous-traitants éventuels, dont la Ville de Marseille a vérifié leur bon respect du RGPD, dans le cadre de cet appel à projets.

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@marseille.fr ou à :

Ville de Marseille,
Délégué à la protection des données (DPO),
42 avenue Salengro 13003 Marseille.