

**Avis de convention d'occupation du domaine public relative à l'exploitation de la buvette du Grand
Théâtre de Tours pour la saison artistique 2025**

Ville de Tours / Grand Théâtre
Paul SCOFFIER – Administrateur
p.scoffier@ville-tours.fr
34 rue de la Scellerie
37000 Tours

Date limite de réception des dossiers de candidatures : 31 octobre 2024 à 16h00

Conformément à l'article L.2122-1-1 du Code Général de la propriété des personnes publiques, la Ville de Tours organise une publicité et une procédure de sélection préalable en vue de l'attribution d'une convention d'occupation du domaine public pour l'exploitation économique de la buvette du Grand Théâtre. Il ne s'agit ni d'un marché public, ni d'une concession de service public, ni d'une concession de travaux.

1. Objet

Le présent appel à candidatures porte sur l'exploitation de la buvette du Grand Théâtre, ouverte pendant les spectacles, durant l'année 2025. La convention pourra être renouvelée par tacite reconduction pour les deux années civiles suivantes (2026 et 2027).

2. Présentation du Grand Théâtre

Le Grand Théâtre a pour mission la production et la diffusion de spectacles, notamment lyriques, symphoniques et à destination du jeune public. Il accueille occasionnellement des spectacles produits par d'autres structures.

Lors des entractes, une buvette est ouverte dans la salle dite « foyer du public ».

La buvette devra être ouverte pendant l'entracte (durée d'un entracte : 20 à 25 minutes) sachant que :

- Le nombre de représentations sur l'année est environ de 30, dont 12 le dimanche après-midi ;
- A cela peuvent s'ajouter des spectacles accueillis mais produits par d'autres structures (théâtre, humour, variétés, conférences)
- Le nombre de spectateurs est de 500 à 900 personnes par spectacle ;
- La date de commencement de l'exploitation sera déterminée lors de la signature de la convention d'occupation domaniale.

3. Activités de la buvette

L'exploitant peut utiliser les locaux et équipements qui lui sont mis à disposition pour les seules activités suivantes :

- Vente de boissons entrant dans les groupes 1 et 3, dont la vente est autorisée dans le cadre d'une licence III ;
- Vente de petite restauration froide.

Les clients de la buvette sont les spectateurs venant assister aux spectacles se déroulant au sein du Grand Théâtre. La buvette n'est pas accessible aux personnes non munies de billets.

4. Conditions et modalités

L'autorisation est personnelle, incessible et peut être révoquée, sans préavis ni indemnité, soit pour des motifs d'intérêt général soit pour non-respect par le permissionnaire des conditions fixées par arrêté municipal portant règlement des conditions d'occupation du domaine public sur le territoire de la Ville de Tours et des conditions spéciales énoncées aux articles ci-après.

En cas de force majeure ou de risques spéciaux ne permettant pas de garantir la sécurité des participants, l'exploitation pourra être suspendue : événement exceptionnel, alerte météorologique, phénomène catastrophe, mesures sanitaires, incendie, explosion, etc.

Il peut être demandé à l'exploitant de libérer la place ponctuellement sans indemnités ni préavis.

La convention n'est pas reconduite si la Ville de Tours le signifie expressément au permissionnaire par écrit (courrier ou courriel) au moins 2 mois avant le terme de la convention.

L'autorisation est consentie pour l'exploitation exclusive d'une buvette de théâtre, à l'exclusion de toute autre activité ludique ou de tout autre lieu d'implantation.

Seules les ventes limitées à une activité de restauration et de bar sont autorisées.

5. Caractéristiques attendues de l'exploitant

Il est attendu des candidats qu'ils présentent une offre avec les caractéristiques minimales suivantes :

- Un modèle de gestion totalement autonome de la buvette, comprenant le personnel, les stocks et le matériel nécessaire.
- La présence d'un personnel suffisant pour le service d'un public de plusieurs centaines de personnes, dans le temps d'un entracte (20 mn).
- Une offre de boissons fraîches et chaudes, avec ou sans alcool, dans la limite d'une licence III de débit de boissons.
- Une offre de restauration froide légère.
- Des produits de qualité et de saison, si possible dans le respect des circuits locaux
- La capacité à être présent lors de toutes les représentations de la saison, aux horaires d'ouverture de l'établissement.
- La prise en compte des paiements au minimum par carte bancaire et par espèces.

Par ailleurs, les candidats doivent être en mesure de fournir des prestations complémentaires (cocktails pour les mécènes, pots de première, plats à réchauffer dans le cadre de l'offre pour les étudiants), qui pourront faire l'objet d'une facturation au Grand Théâtre sur devis.

6. Locaux et équipements mis à disposition de l'exploitant

Le Foyer du public est équipé d'un bar, d'un évier, d'un lave-verres, de deux réfrigérateurs, d'armoires et placards, de vaisselle (flûtes, verres à eau, tasses, soucoupes, petites cuillers). L'exploitant sera tenu

informé de tous travaux dans le périmètre d'activité et incidences de ceux-ci sur son activité.
La salle de réception dispose de tables mange-debout et de fauteuils.

L'exploitant fournira la vaisselle et le matériel complémentaire pour les besoins de son activité, notamment : vitrine réfrigérée.

7. Entretien des locaux et équipements

L'exploitant entretient la propreté du matériel mis à sa disposition ainsi que de son propre matériel. Le matériel ainsi que l'utilisation des locaux devront répondre aux normes sanitaires d'hygiène en vigueur.

Le nettoyage des locaux ainsi que l'évacuation des déchets sont assurés par le Grand Théâtre.

8. Assurance

L'exploitant est tenu de souscrire une police d'assurance couvrant tous les risques auxquels il s'expose, de par son activité et notamment celui spécifique aux intoxications alimentaires.

9. Pièces contractuelles

Une convention d'occupation du domaine public sera établie entre la Ville de Tours – Grand Théâtre et l'exploitant.

10. Droit à l'image

A des fins de communication à destination du grand public, l'exposant accepte une utilisation gratuite de son image, par la Ville de Tours, via des photographies, des films, des reportages télévisuels ou de presses écrites et des enregistrements de toute sorte et renonce à réclamer tout droit pécuniaire direct ou indirect dans le cadre de cette communication.

11. Rémunération, redevance et modalités de règlement

L'exploitant percevra les recettes des ventes liées à son activité.

L'exploitant versera au Grand Théâtre une redevance d'occupation domaniale dont le montant variable sera de 5% du chiffre d'affaires réalisé + montant fixe de 150 € annuels. La redevance sera versée annuellement.

12. Présentation des candidatures

Les candidatures seront entièrement rédigées en langue française.

Chaque candidat devra produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes, datées et signées par lui :

- Présentation de l'exploitant ;
- Descriptif détaillé de la prestation au regard des caractéristiques attendues de l'exploitant ;
- Historique des expériences professionnelles comparables ;
- Extrait Kbis de moins de 3 mois ;
- Le cas échéant, attestation URSSAF de moins de 3 mois ;

- Attestation de régularité fiscale de moins de 3 mois ;
- La photocopie recto-verso de la carte de Commerçant Non Sédentaire ;
- Copie du permis d'exploiter un débit de boissons ;
- Une attestation d'assurance incendie et responsabilité civile garantissant les risques d'accidents aux tiers en cours de validité pour la structure installée ;
- Un récépissé de déclaration relatif à l'inspection sanitaire délivré par la D.D.P.P.

Conditions d'envoi ou remise des candidatures

Les candidats transmettront leur offre sous format papier sous pli unique cacheté portant la mention :

Exploitation buvette du Grand Théâtre – Ne pas ouvrir

Le pli sera adressé par courrier recommandé avec accusé de réception ou remis au Grand Théâtre contre signature (lundi à vendredi de 8h à 19h) :

Grand Théâtre
34 rue de la Scellerie
37000 Tours

Les offres pourront également être transmises par mail à p.scoffier@ville-tours.fr sous la forme d'un document unique au format PDF. Seront pris en compte la date et l'heure de réception effective sur la boîte mail.

13. Examen et jugement des candidatures - Critères de choix

Les offres seront analysées sur la base des critères suivants :

1. Adéquation de l'offre avec les attentes décrites
2. Adaptabilité/force de proposition
3. Tarifs pratiqués
4. Expérience
5. Respect des obligations déclaratives