

Brief de consultation – AOT Événement "Bien dans ma tête #3"

Vendredi 2 et samedi 3 octobre 2026

Forum et Auditorium du Mucem – Marseille

Présentation du Mucem

Le Mucem (Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée), premier musée national implanté en région, a pour mission de conserver et valoriser des biens culturels représentatifs des civilisations euro-méditerranéennes, dans une approche historique, anthropologique et sociologique.

Situé à Marseille, à proximité du Vieux-Port, il associe une architecture contemporaine (bâtiment J4, conçu par Rudy Ricciotti et Roland Carta) à un patrimoine historique réhabilité (Fort Saint-Jean). Le site accueille plus de 1,3 million de visiteurs par an.

Objet de la consultation

Dans le cadre de l'événement "Bien dans ma tête #3 – Santé mentale & cultures", le Mucem souhaite faire appel à une.e prestataire pour assurer une offre de boissons et de petite restauration dans le cadre de l'événement, sous forme d'Autorisation d'Occupation Temporaire (AOT).

Présentation de l'événement

- **Dates** : Vendredi 2 et samedi 3 octobre 2026
- **Lieu** : Forum & Auditorium du Mucem
- **Format** : Forum associatif, rencontres, ateliers, spectacles
- **Thématique** : Santé mentale, création, soin, bien-être

1-Déroulé prévisionnel & jauges

Vendredi 2 octobre – Journée professionnelle + soirée grand public

- **Horaires** : 9h00 – 21h
- **Public attendu** : professionnel en journée / grand public le soir
- **Fréquentation estimée** : 200 participants + 20 exposants
- **Offres attendues** :
 - 9h00 – 9h30 : Café / thé / petit déjeuner
 - 12h15 – 14h30 : Déjeuner
 - 16h00 – 18h00 : Goûter
 - 20h15 – 21h : bar et grignotage salé (non obligatoire)

Samedi 3 octobre – Journée grand public

- **Horaires** : 14h00 – 21h
- **Public attendu** : Grand public
- **Fréquentation estimée** : 280 personnes
- **Offres attendues** :
 - 14h00 – 19h : Boissons, goûter, petite restauration (apéritive)
 - Présence possible jusqu'à 20h45 (30min après la fin du spectacle), non obligatoire

2-Prestations attendues

Boissons et petite restauration

- Une offre qualitative et adaptée à la thématique du bien-être et de la santé mentale
- Produits naturels, si possible faits maison
- Boissons chaudes et froides : thé, infusions, citronnade, jus naturels
- Alcool autorisé uniquement le vendredi soir et le samedi soir : vins naturels, bières locales
- Tarification attendue :
 - Boissons : 2 à 5 €
 - Déjeuner vendredi / Dîner samedi : 6 à 12 €

Exploitation

- L'exploitant fournit tout le matériel nécessaire : comptoir, réfrigérateur, TPE, bain-marie, tireuse, etc.
- Indiquer la puissance électrique requise
- Respect des normes de sécurité et de propreté
- Utilisation exclusive de gobelets réutilisables et vaisselle écoresponsable
- Le réassort devra être réalisé avant l'ouverture au public (avant 10h)

Contraintes techniques & réglementaires

- Montage/démontage en lien avec le régisseur du Mucem
- Plan de prévention établi en amont
- Respect strict des normes de sécurité (EPI obligatoires : gants, chaussures de sécurité, etc.)
- Remise en état des espaces utilisés
- Respect de toute réglementation liée à l'activité de restauration et vente de boissons

3-Modalités de contractualisation

- Convention AOT établie pour les deux jours
- L'exploitant doit avoir un statut juridique valide (y compris pour les collectifs ou associations)
- Documents juridiques requis : SIRET/SIREN, code APE, autorisation de débit de boisson, assurance RC, RIB
- Redevance d'occupation : 50 € / jour, soit 100 € TTC pour 2 jours

4-Communication

- L'exploitant s'engage à relayer l'événement sur ses réseaux sociaux
- Une communication visuelle claire et esthétique de l'offre (menus, tarifs) est requise et soumise à validation du Mucem

5-Consultation & livrables attendus

Merci de confirmer votre intérêt par mail à :
geraldine.sallit@mucem.org & joana.saada@mucem.org

Date limite de réponse : Lundi 28 septembre 2026 avant 10h00

Votre dossier devra inclure :

1. Présentation rapide de votre structure
2. Détail de l'offre boissons & restauration (produits, tarifs etc)
3. Propositions de mobilier et décoration
4. Liste du matériel utilisé
5. Besoins techniques (électricité, eau, etc.)
6. Moyens humains affectés par jour
7. Informations juridiques (voir Annexe 1)

Annexe 1 : Documents à transmettre

I- Renseignements pour l'AOT

- Statut juridique
- Adresse du siège
- N° TVA intracommunautaire
- N° SIRET
- Code APE
- Nom & fonction du représentant habilité
- Coordonnées du représentant (email, téléphone)
- Taille de votre structure (effectif)

II- Pièces justificatives

- Avis de Siren
- RIB
- Autorisation de débit de boissons
- Assurance responsabilité civile professionnelle