



AVIS DE MISE EN CONCURRENCE
DE LA SOUS-CONCESSION DES ESPACES DE RESTAURATION SITUÉS
DANS LES LOCAUX DU THEATRE

THEATRE NANTERRE-AMANDIERS, CDN
2025 / 2035



Le Théâtre Nanterre-Amandiers, CDN, dont les locaux sont mis à disposition par la ville de Nanterre et est subventionné par :



SOMMAIRE

| | |
|--|-----------|
| <u>PRÉSENTATION GÉNÉRALE</u> | <u>3</u> |
| LES ENJEUX..... | 3 |
| <u>OBJET DE LA MISE EN CONCURRENCE</u> | <u>5</u> |
| <u>STRUCTURE JURIDIQUE CONCÉDANTE.....</u> | <u>5</u> |
| <u>DESCRIPTION DES ESPACES CONCÉDÉS</u> | <u>5</u> |
| <u>DESCRIPTION DES PRESTATIONS ATTENDUES</u> | <u>7</u> |
| <u>DESCRIPTION DES MISSIONS PROPOSÉES</u> | <u>8</u> |
| <u>CONDITIONS D'IMPLANTATION PRÉALABLES ET SOUS-CONCESSION.....</u> | <u>8</u> |
| DETAILS CONCERNANT LES AMÉNAGEMENTS A PREVOIR | 9 |
| <u>RÈGLEMENT DE LA MISE EN CONCURRENCE</u> | <u>13</u> |
| FORME..... | 13 |
| PRÉSENTATION DES CANDIDATURES - CALENDRIER DE LA MISE EN CONCURRENCE | 13 |
| DOSSIER DE CANDIDATURE | 13 |
| DOSSIER D'OFFRE..... | 14 |
| VISITE | 14 |
| DURÉE DE LA SOUS-CONCESSION..... | 14 |
| MODIFICATION APPORTÉES A LA MISE EN CONCURRENCE | 15 |
| ANALYSE DES CANDIDATURES | 15 |
| RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES | 15 |

Présentation générale

LES ENJEUX

Depuis janvier 2021, Christophe Rauck dirige le Théâtre Nanterre-Amandiers, après sept ans à la tête du Théâtre du Nord, Centre dramatique national Lille / Tourcoing et de son École. Son projet artistique pour le théâtre Nanterre-Amandiers, puise ses racines au sein d'une société en perpétuel mouvement et repose sur l'idée d'interroger le théâtre en partage : avec les artistes, habitants, associations, partenaires, fondations et entreprises. En 2021 les travaux de rénovation du Théâtre Nanterre-Amandiers démarrent. L'activité de création et de représentations de spectacles est maintenue au sein du Théâtre Éphémère construit dans le bâtiment voisin du théâtre, initialement destiné à accueillir les studios de cinéma voulus par Patrice Chéreau.

Fin 2025, après 4 années de travaux, le Théâtre Nanterre-Amandiers rouvrira dans un **bâtiment entièrement réhabilité, moderne et tout en transparence**, signé par l'agence norvégienne Snøhetta. Au cœur de ce nouveau lieu de vie, **le café/bar/restaurant du théâtre jouera un rôle majeur dans l'accueil du public** et participera activement à la dynamique du nouveau théâtre et du projet artistique.

Le restaurant visera à devenir un véritable pôle d'attractivité pour le théâtre, par sa qualité, son originalité, sa convivialité et ses tarifs accessibles. Il participera à proposer une expérience globale aux spectateurs et devra permettre de développer de nouvelles pratiques et de nouveaux usages du bâtiment, dans une ville où l'offre de restauration reste très inférieure à la demande.

De Nanterre au Grand Paris

Les travaux de réhabilitation engagés au Théâtre Nanterre-Amandiers répondent non seulement à la nécessité de mettre aux normes un bâtiment devenu vieillissant, mais aussi de répondre aux défis d'une ville en pleine transformation et au développement du Grand Paris, au sein duquel le Théâtre Nanterre-Amandiers entend jouer une place majeure.

- **Située aux portes de Paris, la Ville de Nanterre connaît un fort développement** depuis l'an 2000 avec une augmentation constante de sa population - près de 97 000 habitants – liée à une politique de renouvellement urbain et de construction de logements neufs (de la maison de ville aux logements sociaux) sur l'ensemble de la commune.
- La forte présence de logements familiaux, l'offre d'enseignement et la concentration des emplois sont des facteurs importants d'attractivité, en particulier pour les jeunes. 44% de la population a moins de 30 ans.
- **Ville jeune et plurielle, Nanterre conserve une identité et une histoire fortes et singulières**, avec une importante diversité sociale.
- **Première ville francilienne en matière d'emploi** après Paris, Nanterre a connu la plus forte croissance de salariés du privé en Ile-de-France depuis 2014. **95 000 salariés** traversent la ville quotidiennement.
- Autre pôle majeur d'attractivité, l'Université Paris-Nanterre compte désormais près de **30 000 étudiants**
- Siège de la préfecture et de ses pôles administratifs, la ville est un **carrefour d'équipements culturels et sportifs structurants**. Elle a accueilli les épreuves de natation lors des JO 2024.

Une étude de marché conduite par l'agence GIRA est jointe en annexe.

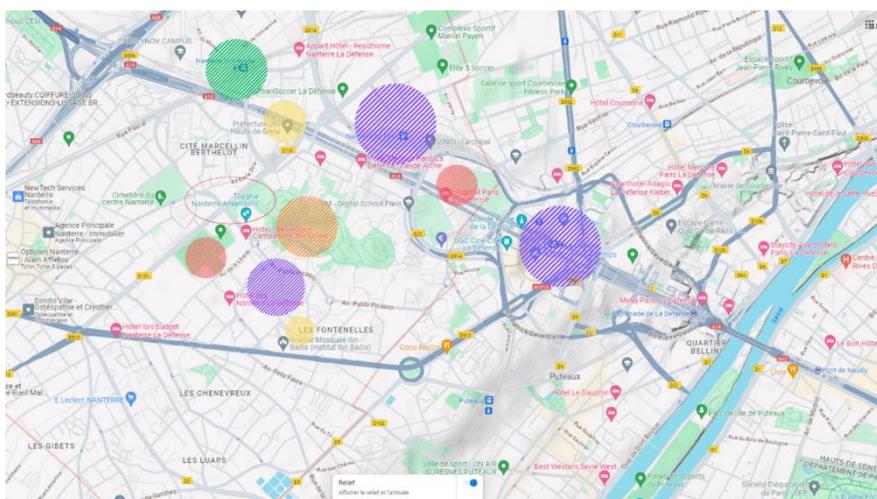
Le futur Théâtre Nanterre-Amandiers, dont la réouverture est prévue pour fin 2025, c'est :

- Une **toute nouvelle architecture** signée par l'agence norvégienne Snøhetta, qui a réalisé l'opéra d'Oslo et le siège du journal Le Monde à Paris.
- Un **bâtiment moderne, tout en transparence, visible et lumineux**, au potentiel d'attractivité démultiplié.
- Un bâtiment en bordure d'un grand parc, entièrement ouvert sur la verdure.
- Un **geste architectural** qui préserve et prolonge les lignes historiques du lieu -et par extension son histoire- pour mieux se fondre dans son environnement immédiat, ouvert sur la nature et la ville.
- **Trois salles de spectacle** : la grande salle (730 places) et la salle transformable (400 places), auxquelles s'ajoute une nouvelle salle de 200 places.
- **Des studios équipés pour accueillir les équipes artistiques et des artistes en résidence**, ainsi que 2 salles de répétition.

- **Des équipements scénographiques entièrement renouvelés**, des espaces d'accueil et des loges requalifiés.
- **Un grand hall prolongé par une mezzanine**, qui sera un lieu de convivialité et de proximité
- **Un restaurant** directement accessible par l'extérieur, doté d'une terrasse et ouvert sur le parc.
- **Un espace dédié au livre** qui pourra accueillir le public en dehors des heures de spectacle et proposer des rencontres et des ateliers.



La ville de Nanterre en image, c'est :



Écosystèmes de la ville de Nanterre

-  Pôles administratifs (Préfecture des Hauts-de-Seine, Département des Hauts-de-Seine, Cité judiciaire, Centre des Finances Publiques)
-  Université Paris-Nanterre
34 000 étudiants
-  Axa, Campus Groupama, TechnipEnergies, Veolia, Archipel Vinci, Forvia, Quartier d'affaires La Défense
95 000 postes salariés
-  Palais des Sports Maurice Thorez, U-Arena
Site olympique, lieu d'accueil d'événements internationaux et enceintes de Nanterre 92, du Racing 92 etc.
-  Parc André Malraux
25 hectares de verdure
-  Théâtre Nanterre-Amandiers

Les Amandiers, Centre dramatique national, c'est :

- La SARL Nanterre-Amandiers est un **Centre dramatique national (CDN)** majoritairement financé par l'Etat et les partenaires publics (ville et département).
- En tant que CDN, le Théâtre Nanterre-Amandiers a pour mission de **favoriser la création contemporaine et la diversité artistique**, en diffusant des spectacles de qualité auprès d'un large public et en contribuant au développement du secteur théâtral au niveau local, national et international.
- L'équipe est constituée de **85 personnes** (ETP), dont 55 permanents, auxquelles s'ajoutent les équipes techniques et artistiques des compagnies invitées.
- La programmation du CDN de Nanterre est essentiellement dédiée aux écritures contemporaines. A sa réouverture fin **2025, il pourra accueillir simultanément 3 représentations dans 3 salles de 730 places, 400 places et 200 places.**
- La programmation artistique et culturelle du Théâtre Nanterre-Amandiers fonctionne de mi-septembre à mi-juin. Elle privilégie les longues séries de spectacles (3 semaines), ce qui permet une présence durable des équipes artistiques sur place. Le nouveau bâtiment prévoit l'aménagement de 5 studios pour héberger des artistes en résidence.
- **Le théâtre est ouvert aux partenaires privés**, avec organisation d'événements ponctuels ou privatisation de certains espaces à la demande des partenaires (rencontres professionnelles, événements, séminaires d'entreprises, ...).

OBJET DE LA MISE EN CONCURRENCE

La mise en concurrence a pour objet l'exploitation des activités de restauration dans le Théâtre Nanterre-Amandiers situé au 7 avenue Pablo Picasso à Nanterre (92000).

STRUCTURE JURIDIQUE CONCÉDANTE

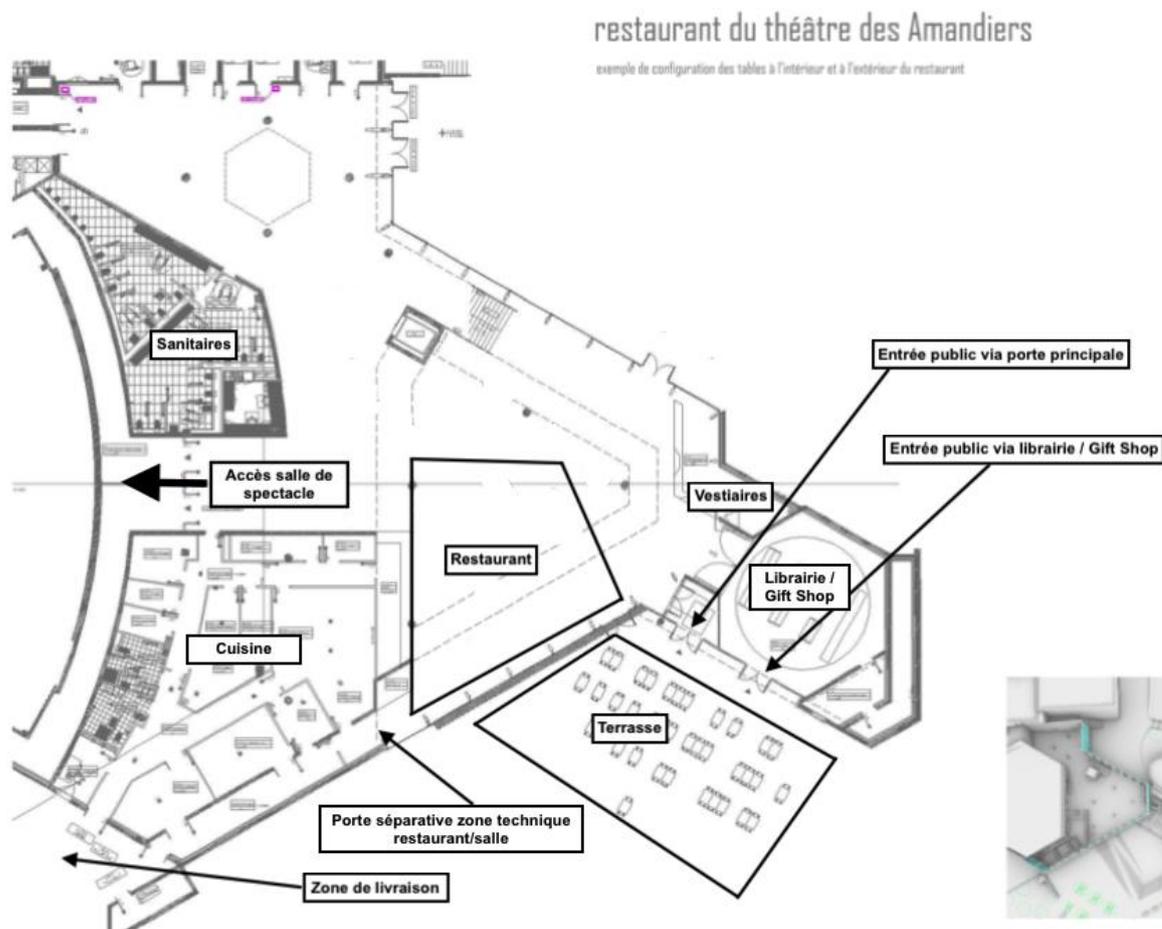
Le Théâtre Nanterre-Amandiers, Centre dramatique national, SARL à gestion désintéressée située 7 avenue Pablo Picasso à Nanterre (92022), représenté par son directeur, M. Christophe RAUCK.

Responsable de la mise en concurrence : Philippe LUCIAT-LABRY, administrateur général, p.luciat-labry@amandiers.com

DESCRIPTION DES ESPACES CONCÉDÉS

- ⇒ Les espaces du restaurant/bar sont situés au niveau -1 du bâtiment. Ils sont accessibles depuis l'extérieur par l'entrée principale que suivra le cheminement des visiteurs ; en empruntant l'entrée de la librairie/Gift shop, soit par l'entrée attenante.
- ⇒ Le restaurant bénéficie d'une implantation centrale, à proximité des entrées des salles de spectacles et de la billetterie.
- ⇒ Cet espace bénéficie d'une large façade vitrée donnant sur l'Avenue Pablo Picasso.
- ⇒ Ouverture prévisionnelle/théorique du bâtiment 7j/7 de 7h à 23h (selon activité artistique).
- ⇒ Fermeture annuelle du TNA, 4 semaines glissantes entre le 20 juillet et le 20 août (approximativement).
- ⇒ Espace cuisine professionnelle non-équipée de 185m².
- ⇒ Mobilier : en accord avec le restaurant/bar et le scénographe du bâtiment, le mobilier de la salle (comptoir du bar, tables et chaises) sera fourni par le CONCEDANT selon un nombre de couverts définis et une implantation validée par la direction technique du CONCEDANT.
- ⇒ Les installations du restaurant (ainsi que les éléments se trouvant dans ces installations) devront être conformes aux obligations légales et réglementaires, ainsi qu'aux normes anti-incendie (classement M1). Le CONCESSIONNAIRE devra prévoir un dispositif de sécurité suffisant pour se garantir contre le vol et la dégradation du matériel.
- ⇒ Il est entendu que tous les éléments mobiliers en général, et notamment ceux constituant la cuisine à la charge du CONCESSIONNAIRE, devront respecter les surcharges admissibles au sol de la zone (entre 600 et 900kg/m²).
- ⇒ Toute utilisation d'espaces autres est proscrite. A ce titre, il ne peut y avoir notamment de stockage de produits, d'installations, de tables, de places assises, de déchets, en dehors des espaces définis.
- ⇒ PC sécurité central (accueil du théâtre, pas de personnel spécifique aux accès du restaurant).

- ⇒ Wifi gratuit pour les clients.
- ⇒ Télésurveillance et détection d'intrusion pendant les périodes de fermetures.
- ⇒ Une place de parking dédié au restaurant dans l'enceinte du théâtre.



Exemples d'aménagements (Visuels créés par le cabinet d'aménagement et d'architecture Nélia Intérieurs, missionné pour réaliser des propositions à titre démonstratif - images non contractuelles)





DESCRIPTION DES PRESTATIONS ATTENDUES

- ⇒ Le futur restaurant/bar devra pleinement s’inscrire dans le projet artistique et culturel du Théâtre Nanterre-Amandiers et en être à la fois un des moteurs et une des incarnations.
- ⇒ Le restaurant jouera un rôle essentiel pour faire du théâtre un lieu chaleureux et attractif, connu pour son accueil et sa convivialité, propice aux rencontres et aux échanges.
- ⇒ Il proposera une offre culinaire de qualité qui répondra avant tout aux besoins/demandes des spectateurs et des équipes artistiques, mais qui sera également de nature à faire venir et revenir d’autres publics, qui ne viennent pas assister à un spectacle.

- ⇒ Le restaurant contribuera à ouvrir les Amandiers sur la ville et sur le quartier et à permettre à chacun – spectateur, habitant, salarié d’entreprise, travailleur indépendant, étudiant... – de se réapproprier ce lieu réhabilité et repensé pour accueillir du public toute la journée.
- ⇒ Il s’agira d’offrir une expérience globale à des spectateurs de plus en plus souvent désireux d’associer ses sorties culturelles au plaisir de boire un verre ou partager un repas avant ou après le spectacle.
- ⇒ La direction du CONCEDANT souhaite travailler avec un véritable partenaire, qui sera en cohérence avec l’esprit du lieu et la dynamique du projet, et avec lequel elle sera en dialogue permanent.
- ⇒ Une dimension sociétale, solidaire et engagée, dans le projet de restauration proposé (type *Cuisine mode d’emplois*) serait un plus.

DESCRIPTION DES MISSIONS PROPOSÉES

- ⇒ Être ouvert **pour le déjeuner et le dîner sur un rythme régulier, a minima les soirs de représentation** (avant, pendant (entractes) et après le spectacle).
- ⇒ Proposer une **offre culinaire de qualité**, renouvelée de manière journalière.
- ⇒ Assurer un **service de restauration rapide** (éventuellement mobile) adapté aux horaires de spectacles (avant, entractes et après) destiné aux spectateurs du théâtre et aux équipes artistiques.
- ⇒ **Favoriser l’ouverture du théâtre sur l’environnement local** en développant une offre de restauration (formules déjeuner, ardoise dîner) à même d’attirer une clientèle extérieure (salariés d’entreprise alentour au déjeuner, déjeuners d’affaire, habitants au dîner, brunchs le w/e etc...).
- ⇒ **Privilégier les circuits courts et les partenaires locaux**, pour une cuisine saine et éco-responsable.
- ⇒ Veiller à l’**accessibilité** du restaurant/bar **en matière de tarifs et de services** (menus enfants etc...). Le restaurateur pourra librement constituer la carte du menu, mais le CONCEDANT souhaite valider la gamme de prix de celui-ci.
- ⇒ Assurer une **offre de « coffee shop »** en journée (compatible avec les activités du CONCEDANT et un public de coworking).
- ⇒ Assurer une **offre de bar**, dans un esprit cosy avant, pendant (entractes) et après les représentations. Le bar devra proposer une sélection de produits sans-alcool, une carte des vins, de la bière pression, etc...
- ⇒ **Assurer les pots de première et catering** des équipes techniques et artistiques.
- ⇒ Proposer un **menu pour les salariés et les artistes invités** à un tarif spécifique fixé annuellement en accord avec la direction du CONCEDANT.
- ⇒ Participer au développement d’**activités événementielles** au sein du théâtre.
- ⇒ Lors de **privatisations du théâtre**, être en capacité de répondre aux demandes du client (bar, buffet, cocktail...).
- ⇒ Le règlement des achats par **carte bancaire devra être accepté, de même que le règlement par titre-restaurant** (y compris sous forme de carte ou dématérialisé).

CONDITIONS D’IMPLANTATION PRÉALABLES ET SOUS-CONCESSION

- ⇒ **Mise à disposition** : Ouverture du bâtiment 7 jours/7 de 7h à minuit ; un espace d’une emprise totale de 485 m² constitué d’une cuisine professionnelle de 185m² (à aménager entièrement par le CONCESSIONNAIRE), d’une surface de restauration intérieure de 150m² et d’une terrasse extérieure de 150m² ; mobilier : comptoir du bar, tables et chaises sont fournis par le CONCEDANT ; Wifi gratuit pour les clients.
- ⇒ **Aménagements à prévoir** : côté cuisine : locaux vides, aménagement à la charge du CONCESSIONNAIRE ; côté restaurant/bar : aménagement en concertation, en cohérence avec le projet artistique (décoration, vaisselle, circulation du public, répartition des espaces café, bar, restaurant).
- ⇒ **Conditions** : convention de sous-concession ; redevance annuelle composée d’une part forfaitaire annuelle garantie et d’une part variable annuelle d’intéressement au chiffre d’affaires ; circuit de fluides indépendant ; également à la charge du CONCESSIONNAIRE : charges courantes de l’ensemble des charges d’emploi et annexes liées au personnel (encadrement, cuisine, salle, entretien...), stocks, taxes et impôts ; entretien et réparation du matériel ; refacturation par le CONCEDANT du ménage et gardiennage du bâtiment lors des ouvertures en dehors des créneaux habituels.
- ⇒ **Critères** : répondre au cahier des charges dans son ensemble ou être force de propositions complémentaires ou innovantes ; être un professionnel reconnu du secteur de la restauration et/ou de

l'événementiel ; garantir une situation fiscale, sociale et financière stable ; être titulaire des licences nécessaires ; adhérer au projet artistique et culturel du théâtre ; avoir envie de s'engager dans une nouvelle aventure liée au projet artistique du théâtre, comprendre les enjeux et vouloir travailler en étroite collaboration avec la direction du CONCEDANT.

Le recours aux circuits courts, une démarche éco-responsable, un projet à dimension sociétale, recruter localement et/ou prendre en compte les enjeux de l'insertion professionnelle seront un plus.

DETAILS CONCERNANT LES AMENAGEMENTS A PREVOIR

Le CONCEDANT met à la disposition du CONCESSIONNAIRE des espaces nus dont le CONCESSIONNAIRE devra fournir les plans d'occupation sur la cuisine et les espaces de travail.

Des plans techniques en 3D et en format .dwg sont disponibles sur demande.

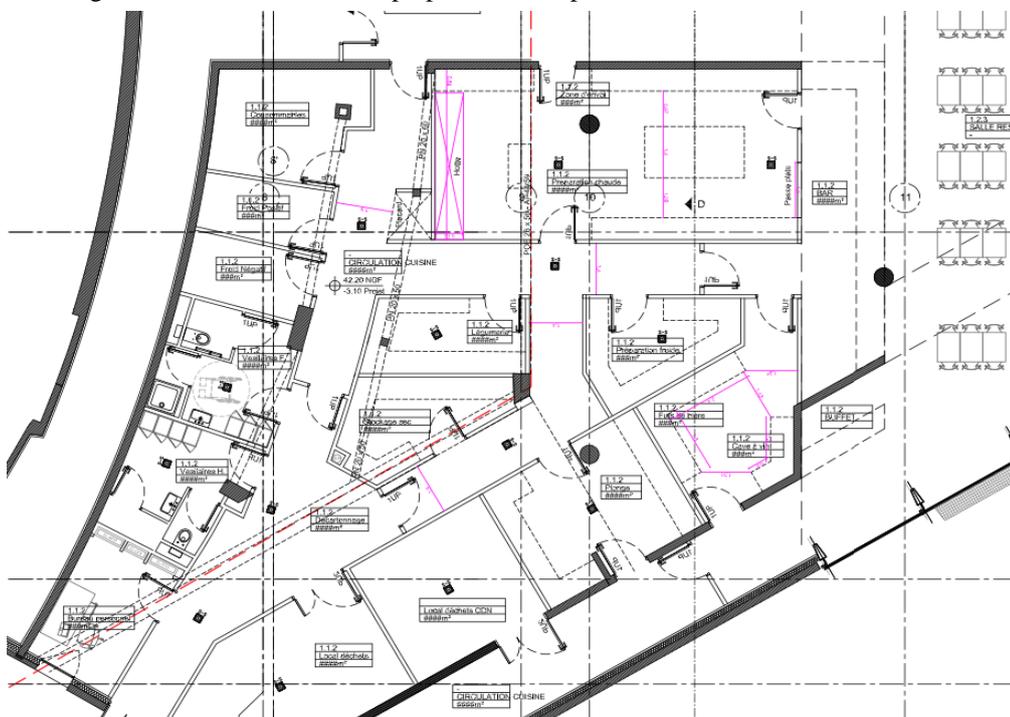
Les surfaces du restaurant, d'une emprise totale de 485 m², sont décomposées de la manière suivante :

- Espace cuisine (dont vestiaires et sanitaires privatifs) : 185 m²
- Espace restauration intérieure : 150 m²
- Espace restauration extérieure (terrasse) : 150 m²

Liste non-exhaustive des équipements et aménagements à la charge du CONCESSIONNAIRE :

- Aménagement technique de la cuisine
- Bac à graisse
- Hottes
- Chambres froides positives et négatives, réfrigérateurs, cellules...
- Fourns, fourneaux, plaques de cuisson
- Lavabos, plonges
- Mobilier inox
- Matériel de cuisine
- Équipements du bar
- Matériel de salle, vaisselle incluse

Aménagement défini de la zone de préparation non-public



Description des installations :

Le plan d'aménagement proposé correspond à la solution retenue. Le CONCESSIONNAIRE n'a pas à apporter de modification majeure. Néanmoins, si des modifications d'ordre organisationnelles doivent être envisagées, une demande devra être formulée à l'attention de la direction technique du CONCEDANT.

Le CONCESSIONNAIRE devra fournir un plan détaillé des installations techniques envisagées avec son offre.

L'énergie utilisable dans la partie cuisine est :

- Électricité tension 240/400 Tri +T+N
- Gaz
- Eau froide et Eau chaude sanitaire (production collective CONCEDANT)

Au cours de la période de préparation, le candidat devra :

- **S'informer, se coordonner et s'assurer auprès de la direction technique du CONCEDANT sur les points d'amenées, d'évacuations et de réservations des fluides (alimentation eau chaude, froide, vidange, électricité, gaz...).**
- **Soumettre et faire valider à la direction technique du CONCEDANT son projet d'aménagement avec les plans détaillés.**

Avant toute action et dès la notification du résultat de la mise en concurrence, le CONCESSIONNAIRE devra fournir :

- Le PPSPS (Plan Particulier de Sécurité et de Protection de la Santé),
- Le plan de chantier d'implantation des équipements avec encombrement des appareils et mobiliers.
- Les assurances en cours.

Données de cadrage

Lieu de réalisation

**Théâtre Nanterre-Amandiers
7 avenue Pablo Picasso
92000 Nanterre**

CONDITIONS

Mode d'organisation

- Production sur place
- Fonctionnement en liaison chaude
- Capacité à produire jusqu'à 350 couverts en moyenne par jour
- 2 services par jour
- Ouverture 6 à 7 jours par semaine

Charges d'occupation

Pour la fourniture d'énergie et de fluides (électricité, gaz, eau), l'occupant souscrira directement les abonnements auprès des fournisseurs de son choix.

Le CONCESSIONNAIRE devra également souscrire directement les différents contrats relatifs :

- La vérification des installations de gaz,
- La maintenance des équipements de cuisine,
- Le rapport d'entretien des hottes et des extracteurs,
- Le contrôle périodique réglementaires des installations électriques,
- Le contrat de maintenance et la vidange du bac à graisse.
- Le contrat de sanitation selon plan Haccp.

NB : Copies des rapports d'inspection pourront être demandés par la Direction Technique du CONCEDANT.

Le restaurant devra souscrire et disposer de son propre abonnement Internet et téléphonique.

Le CONCEDANT contractera à sa charge un service de nettoyage pour l'ensemble du bâtiment, qui comprendra également le sol de la salle du restaurant, les sanitaires publics proche du restaurant, le couloir de circulation cuisine et le sol de la terrasse extérieure (en dehors des heures de service du restaurant/bar). Le CONCESSIONNAIRE aura la charge du nettoyage des tables de restauration, des dessertes, du bar et arrière-bar. Le CONCESSIONNAIRE sera responsable du nettoyage de la partie cuisine et de ses dépendances (vestiaires, sanitaires privés, local déchets, stockages...).

Le CONCESSIONNAIRE sera responsable de la sortie et du rangement des conteneurs déchets qu'il accordera avec le planning de ramassage de la Ville de Nanterre (SEPUR). En accord avec la loi AGECE, -

qui impose aux entreprises de restauration produisant plus de 50 couverts par jour-, le CONCESSIONNAIRE s'appliquera scrupuleusement à séparer les déchets organiques qui seront retraités en conteneur dédié et collectés plusieurs fois par semaine par notre partenaire SUEZ ENVIRONNEMENT. Le CONCEDANT partagera cet effort en collectant les déchets organiques qu'il produira dans le cadre de son activité.

Les taxes sur la collecte et le traitement des déchets, seront refacturées en quote-part au CONCESSIONNAIRE.

Les frais de gardiennage et de sécurité sont compris dans la redevance demandée au CONCESSIONNAIRE, sauf exploitation isolée à la demande du sous-concessionnaire, validée par le CONCEDANT. Toute activité isolée sera refacturée.

Exploitation de la terrasse

Le CONCESSIONNAIRE disposera d'un espace extérieur d'une surface de 150 m² qu'il aménagera, en concertation avec le CONCEDANT, selon ses besoins d'exploitation. Le mobilier extérieur devra être stocké dans un local dédié et sera rangé par le CONCESSIONNAIRE à l'issue de ses activités.

Loyer et redevances

La sous-concession est consentie moyennant une redevance annuelle composée :

- d'une part, d'une redevance annuelle minimale garantie (somme forfaitaire) de 40 000 € H.T. (quarante mille euros Hors Taxes) versée par le CONCESSIONNAIRE selon une facturation trimestrielle, à terme échu, soit les 31 mars, 30 juin, 30 septembre et 31 décembre ;
- d'autre part, d'une redevance variable annuelle : il s'agit de la part d'intéressement au chiffre d'affaires pour le CONCEDANT correspondant à un pourcentage du chiffre d'affaires H.T. annuel réalisé au titre de l'exploitation de l'activité, qui sera dû dès que le chiffre d'affaires atteint 300 000€ HT et sera calculé sur l'ensemble du chiffre d'affaires. **Les candidats dans leur offre devront proposer le pourcentage d'intéressement, qui ne pourra être inférieur à 5%.**

[Exemple de part variable : si CA de 400 000 € HT, la part variable due calculée sur un intéressement de 5% est de 20 000 € HT. Si CA de 250 000 € HT, aucune part variable ne sera due]

Afin de calculer la redevance variable, le CONCESSIONNAIRE devra transmettre son compte annuel d'exploitation certifié dans les quatre mois suivant chaque fin d'année civile et le calcul de la redevance due. Le CONCEDANT aux fins de contrôle pourra demander tout justificatif. La redevance variable sera versée en une seule fois au plus tard dans les deux mois suivants la réception du compte annuel d'exploitation.

Cette redevance variable annuelle sera exigible à compter de la deuxième année d'exécution du contrat soit à compter de l'année civile 2026 (Aussi, le CONCEDANT percevra la première redevance variable sur les résultats d'exploitation de l'année civile 2026).

Caution

Le CONCESSIONNAIRE versera la somme de 7 000 euros H.T. (sept mille euros Hors Taxes) à titre de caution à la signature du contrat de sous-concession.

Cette caution lui sera rendue à la fin ou à la résiliation du contrat, après état des lieux, sous réserve du constat de détériorations imputables au CONCESSIONNAIRE.

Licence

Le CONCEDANT, propriétaire d'une Licence IV, la mettra à la disposition du sous-concessionnaire. Le CONCESSIONNAIRE sera responsable, le temps de son contrat, de déclarer son exploitation dans les conditions requises par la législation en vigueur et d'acquitter les droits d'utilisation et les taxes de toute nature y afférant.

Autres conditions

D'une façon générale, le restaurant et le bar seront ouverts pour le déjeuner du lundi au vendredi, et pour le dîner du mardi au samedi. Ils seront opérationnels pour l'accueil du public des spectacles : du mardi au dimanche, une heure trente avant le début des représentations, aux entractes, jusqu'à une heure trente après la fin des représentations.

D'autre part, le CONCEDANT se réserve la possibilité de demander des ouvertures particulières en fonction des nécessités de son activité.

Le CONCESSIONNAIRE pourra également solliciter des ouvertures particulières. Il devra dans ce cas s'assurer de l'accord exprès du CONCEDANT, ainsi que pour tout évènement à son initiative sans lien avec l'activité du CONCEDANT.

Le CONCESSIONNAIRE engagera et rémunèrera le personnel nécessaire au bon fonctionnement du restaurant et du bar dont il assurera la gestion et l'emploi sous sa seule responsabilité.

Il s'engage à mettre en place une équipe nécessaire pour le bon service du restaurant, du bar et de la salle, en tenant compte des variations liées à l'activité du CONCEDANT (entrée de salle lors des représentations, entractes, ...).

Afin de répondre aux obligations de vérifications contractuelles, il attestera sur l'honneur qu'en cas d'embauche de salariés de nationalité étrangère, ces salariés seront munis d'une autorisation d'exercer une activité professionnelle en France.

Tous les impôts et taxes afférents sous quelque forme que ce soit à l'exploitation de ce genre d'activité seront à la charge du CONCESSIONNAIRE.

Le CONCESSIONNAIRE s'engagera à contracter une assurance responsabilité civile couvrant tous les dégâts et accidents corporels, intoxications alimentaires incluses, mobiliers dont la responsabilité lui incomberait, ainsi qu'une multirisques de locataire (incendie, dégâts des eaux, etc...).

Le CONCESSIONNAIRE ne pourra assurer, à la demande d'organismes extérieurs intéressés, les prestations afférentes aux réceptions organisées par ceux-ci au sein du théâtre, qu'avec l'accord préalable exprès du CONCEDANT.

En cas de manifestations exceptionnelles organisées dans le théâtre par un organisme extérieur en dehors du cadre général de la programmation, le CONCEDANT s'engagera à mettre le CONCESSIONNAIRE en contact avec l'organisme concerné. Toutefois ce dernier peut décider, après étude de diverses propositions, de faire appel à un prestataire autre que le CONCESSIONNAIRE.

Le CONCESSIONNAIRE s'engage à respecter les mesures d'hygiène obligatoires dans la restauration et contractera, comme il en est fait obligation, une assurance contre l'intoxication alimentaire.

Le CONCESSIONNAIRE ne pourra, pour sa part, opérer aucune démolition, construction, ni aucun changement de distribution ou de cloisonnement, percement d'ouvertures ou autres travaux et modifications, tels que embellissements, améliorations et installations, si ce n'est avec le consentement préalable et écrit du CONCEDANT et le cas échéant de la Ville de Nanterre, propriétaire des lieux. En cas d'autorisation, les travaux devront être exécutés sous la surveillance du CONCEDANT. Si le CONCESSIONNAIRE fait appel à une entreprise pour réaliser ces travaux il ne pourra opposer la défaillance de l'entreprise pour échapper aux sanctions prévues dans la présente convention. Le CONCESSIONNAIRE devra soumettre, en amont, à l'agrément du CONCEDANT les matériels et équipements qu'il se propose d'installer.

Les travaux devront être réalisés dans les règles de l'Art, dans le respect des réglementations et normes en vigueur.

Règlement de la mise en concurrence

FORME

Le Théâtre Nanterre-Amandiers, Centre dramatique national, est une SARL à gestion désintéressée qui n'est pas soumise au code des marchés publics. Il entend néanmoins suivre une procédure de mise en concurrence en référence à l'ordonnance 2016-65 du 29 janvier 2016 et son décret d'application.

Cette consultation sera passée selon la procédure dite « simplifiée » applicable aux contrats de concession dont la valeur estimée est inférieure au seuil européen conformément au décret n°2016-86 du 1er février 2016.

La SARL Nanterre-Amandiers est cosignataire du contrat de décentralisation dramatique conclu avec le ministère de la culture et de la communication. Porteuse d'une mission d'intérêt public, elle doit faire du Centre dramatique national un lieu de référence régionale, nationale et internationale pour la création et l'exploitation des spectacles qu'elle anime.

Pour assurer l'exécution du contrat de décentralisation dramatique susmentionné, la SARL Nanterre-Amandiers est titulaire d'une convention pour l'occupation du Théâtre des Amandiers signée avec la Ville de Nanterre, convention dans laquelle la sous-concession du restaurant est mentionnée.

PRÉSENTATION DES CANDIDATURES - CALENDRIER DE LA MISE EN CONCURRENCE

Les candidats doivent obligatoirement remettre au Théâtre Nanterre-Amandiers une candidature complète dans le respect du présent règlement, rédigée en langue française et établie en euros. Ce dossier devra notamment comporter les pièces décrites ci-dessous avec une partie « candidature » et une partie « offre ».

Les candidatures doivent être impérativement adressées par courrier papier en recommandé avec accusé de réception avant le 14 mars 2025 à 17h, le cachet de la Poste faisant foi, à :

**Théâtre Nanterre-Amandiers
Attn de Philippe Luciat-Labry
NE PAS OUVRIR
7 Avenue Pablo Picasso
92022 NANTERRE-CEDEX**

Les candidats pourront télécharger gratuitement les documents de consultation sur la plateforme BOAMP.fr à l'adresse <https://www.boamp.fr/pages/entreprise-accueil/>

DOSSIER DE CANDIDATURE

Les candidats doivent justifier de leur situation propre et notamment remplir les exigences relatives à l'inscription au registre du commerce ou de la profession.

Les candidats doivent obligatoirement avoir tous les diplômes, licences et autorisations nécessaires à l'activité envisagée (hors licence IV détenue par le Théâtre Nanterre-Amandiers et mise à disposition du sous-concessionnaire), et doivent avoir les capacités techniques, financières et humaines d'exécuter l'activité telle que décrite dans le présent document.

A ce titre, les candidats fournissent à minima :

- Un extrait du registre du commerce (KBIS) de moins de trois mois ou document équivalent indiquant les personnes habilitées à engager l'entreprise ;
- Une attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle en cours de validité ;
- Les références du candidat dans la gestion d'activités de restauration, avec le ou les principaux établissements gérés, moyens et autres ratios utiles, ou toute autre référence dans un domaine comparable et/ou toutes autres références ou éléments susceptibles de démontrer une aptitude à exploiter la concession de service objet de la présente procédure de consultation ;
- Une déclaration sur l'honneur, dûment datée et signée par laquelle le candidat atteste :
 - qu'il ne fait l'objet d'aucune exclusion de la participation à la procédure de passation de contrats

- de concession prévue à l'ordonnance 2016-65 du 29 janvier 2016 ;
- que les renseignements et documents présentés au titre des capacités et aptitudes, exigés en application de l'ordonnance du 29 janvier 2016 sont exacts.
- Si le candidat, ou, en cas de candidature groupée, l'un des membres du groupement, fait l'objet de la procédure de redressement judiciaire prévue par le Code de commerce, ou d'une procédure équivalente régie par un droit étranger, une copie du jugement prononcé et un document attestant qu'il pourra poursuivre son activité pendant la durée prévisible d'exécution du contrat de concession de service ;
- Si le candidat s'appuie sur les capacités et aptitudes d'autres opérateurs économiques, il justifie des capacités et aptitudes de ces opérateurs économiques et apporte la preuve qu'il en disposera pendant toute l'exploitation de l'activité. Cette preuve peut être apportée par tout moyen approprié.

Le candidat pourra prouver sa capacité par tout autre document considéré comme équivalent par le Théâtre Nanterre-Amandiers s'il est objectivement dans l'impossibilité de produire l'un des renseignements ou documents demandés relatifs à sa capacité.

Le Théâtre Nanterre-Amandiers pourra demander tout justificatif complémentaire, dont notamment des garanties professionnelles (licences, qualifications professionnelles) et financières (bilans ou autres) du candidat ainsi que tout document justificatif, certification réglementaire, agrément, garantissant l'hygiène et la consommabilité des produits alimentaires (notamment normes ISO, agrément sanitaire CE, Plan de maîtrise sanitaire (PMS), Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) etc.)

DOSSIER D'OFFRE

Les candidats devront produire une offre initiale conforme au cahier des charges et au présent règlement de consultation, comprenant notamment et impérativement :

Une note de synthèse générale comportant :

- Une présentation de la structure ayant vocation à exploiter la concession, un descriptif de l'organisation choisie et des acteurs du projet (y compris concernant le fonctionnement humain de l'exploitation du service de restauration et débit de boissons), le calendrier de constitution de cette structure si elle doit être créée ;
- Les grands axes du projet d'exploitation avec les produits envisagés ainsi que les prix de vente TTC de certains produits envisagés et les offres tarifaires spécifiques envisagées ;
- Les principales caractéristiques des équipements/aménagements nécessaires du service.

Une note financière présentant notamment les prévisions de chiffre d'affaires, les coûts prévisionnels d'investissement, les modalités de financement et le sérieux du montage financier.

L'offre devra indiquer si les candidats entendent sous-traiter des prestations objets de l'exploitation de l'activité et le pourcentage qu'elles représentent dans la valeur estimée de l'exploitation de l'activité.

Le délai de validité des offres est fixé à 120 (cent vingt) jours à compter de la date limite de réception des candidatures et des offres.

Le projet de contrat de sous-concession et ses annexes dûment complétés, datés et signés.

VISITE

Une visite du site est obligatoire. Pour l'organisation de cette visite, le candidat devra prendre rendez-vous avec la direction technique du Théâtre Nanterre-Amandiers à l'adresse dt@amandiers.com.

DURÉE DE LA SOUS-CONCESSION

La présente sous-concession est accordée à compter du jour de la notification au CONCESSIONNAIRE et s'achève le 31 décembre 2035. Le CONCESSIONNAIRE reconnaît que son CONCEDANT, le Théâtre NANTERRE-AMANDIERS SARL a conclu un contrat avec la Ville se terminant au 31 décembre 2030 pour l'exploitation du Théâtre des Amandiers et que le futur exploitant du théâtre, ou à défaut la Ville de Nanterre, à compter du 1er janvier 2031, viendra aux droits du Théâtre NANTERRE-AMANDIERS SARL dans la présente sous-concession, ce qui ne remettra pas en cause les conditions contractuelles de la présente sous-concession.

MODIFICATION APPORTÉES A LA MISE EN CONCURRENCE

Le Théâtre des Amandiers se réserve le droit d'apporter des modifications au dossier de consultation. Ces modifications seront reçues par les candidats au plus tard 20 jours avant la date limite de réception des offres. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite de réception des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

ANALYSE DES CANDIDATURES

Il est entendu que la présente consultation ayant pour objet l'exploitation et l'occupation d'un espace en vue d'une activité de restauration, il est indispensable que les candidats disposent de capacités techniques et professionnelles dans ce domaine. Le Théâtre Nanterre-Amandiers exige que le candidat démontre un savoir-faire en adéquation avec les caractéristiques et la nature desdites prestations. Les candidatures qui ne disposent pas des capacités professionnelles et techniques nécessaires à l'exécution de ces prestations pourront être éliminées.

Les capacités techniques et professionnelles des candidats, qui constituent les critères d'admission des candidatures, sont appréciées au regard des différents éléments et documents transmis.

En cas de groupement, l'appréciation des capacités techniques et professionnelles est effectuée globalement à l'échelle du groupement.

Le Théâtre Nanterre-Amandiers pourra examiner lesdites capacités à tout moment de la procédure (y compris après classement des offres) et au plus tard avant l'attribution du contrat de sous-concession.

Les offres des candidats retenus seront analysées sur la base des critères suivants :

- Critère technique et commercial, pour 40%, comprenant :

- Qualité, variété et originalité des produits offerts à la vente, ainsi que la capacité du restaurant à satisfaire les besoins des différentes typologies de clients du Théâtre Nanterre-Amandiers, ainsi que sur l'adéquation du positionnement proposé ;
- Qualité du projet d'aménagement, et de la pertinence du projet, avec celle du Théâtre Nanterre-Amandiers et de ses ambitions ;
- Qualité de la structure proposée et des moyens humains envisagés ;

- Critère social et environnemental, pour 20%, comprenant les démarches environnementales (notamment au regard des produits proposés, et en matière de réduction des déchets, de lutte contre le gaspillage des produits et des ressources énergétiques, de matériaux utilisés réutilisables/recyclables/biodégradables, d'efficacité énergétique des équipements, de réduction des émissions carbone) et sociales (notamment en matière de redistribution alimentaire, de recours à des produits issus du commerce équitable, d'insertion professionnelle, de formation du personnel, de promotion de l'égalité entre les femmes et les hommes, de lutte contre les discriminations) envisagées en lien avec l'exploitation de l'activité ;

- Critère financier, pour 40%, comprenant la pertinence et la fiabilité du modèle économique d'exploitation, la pertinence et la cohérence des investissements en matière d'aménagement.

A l'issue de l'analyse des candidatures et des offres, une négociation pourra être engagée avec les candidats présentant une offre susceptible d'être retenue. Cette négociation pourra donner lieu à une audition des candidats pressentis. Les candidats seront informés par courriel des conditions de l'audition au moins 5 jours avant son déroulement.

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Pour tout renseignement complémentaire, les candidats peuvent s'adresser à Philippe LUCIAT-LABRY, administrateur général, à l'adresse p.luciat-labry@amandiers.com