



CONVENTION DE SOUS-CONCESSION DU RESTAURANT DU THEATRE DES AMANDIERS

THEATRE NANTERRE-AMANDIERS, CDN
2025 / 2035

Au terme de la procédure de mise en concurrence, la convention sera adaptée pour prendre en compte l'offre du candidat retenue

Le dépôt d'un dossier de candidature vaut acceptation expresse de la présente convention

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



PREAMBULE	3
ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION	4
ARTICLE 2 : DESIGNATION DES ESPACES	4
ARTICLE 3 : DUREE, RESILIATION.....	4
ARTICLE 4 : OBLIGATIONS DU CONCESSIONNAIRE	5
ARTICLE 5 : MATERIEL - ETAT DES LIEUX - DEPOT DE GARANTIE	6
ARTICLE 6 : ACTIVITÉS AUTORISÉES - PERIODE D'EXPLOITATION	7
ARTICLE 7 : MENAGE, HYGIENE, TRAVAUX.....	8
ARTICLE 8 : ASSURANCE.....	9
ARTICLE 9 : CONTREPARTIE.....	10
ARTICLE 10 : CONDITIONS GÉNÉRALES.....	10
ARTICLE 11 : CONFORMITÉ DES LOCAUX – MODIFICATIONS	11
ARTICLE 12 : INFORMATION - ENSEIGNE - COMMUNICATION	11
ARTICLE 13 : TERME DE LA CONVENTION.....	12
ARTICLE 14 : CONSÉQUENCES DU TERME DE LA CONVENTION DE SOUS-CONCESSION	12
ARTICLE 15 : LITIGE	13
ARTICLE 16 : ANNEXES	13
ANNEXE N°1 A LA CONVENTION DE SOUS CONCESSION DU RESTAURANT DU THÉÂTRE DES AMANDIERS	14
ANNEXE N°2 A LA CONVENTION DE SOUS CONCESSION DU RESTAURANT DU THÉÂTRE DES AMANDIERS	15
ANNEXE N°3 A LA CONVENTION DE SOUS CONCESSION DU RESTAURANT DU THÉÂTRE DES AMANDIERS	16
ANNEXE N°4 A LA CONVENTION DE SOUS CONCESSION DU RESTAURANT DU THÉÂTRE DES AMANDIERS	22

ENTRE LES SOUSSIGNES :

Le Théâtre NANTERRE-AMANDIERS SARL

Société à Responsabilité Limitée au capital de 46.000€ dont le siège social est situé à Nanterre (92000) au 7 avenue Pablo Picasso, immatriculée au registre du commerce et des sociétés de Nanterre sous le numéro 324 896 257,

représenté par son administrateur général, Philippe Luciat-Labry,

dénommé également « **le CONCEDANT** »

d'une part,

ET

La société XXXXXXXXXXXXXXXX

N° RCS xxxxxx : XXX XXX XXX

Code NAF : xxxxxxx / Activité principale : xxxxxxxxx

Adresse: xxxxxxxxxxxxxxxx – xxxxx xxxxxxxxxxx

représenté par xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, en sa qualité de xxxxxxxxxxxxxxx, dûment habilité aux fins des présentes,

dénommé également « **le CONCESSIONNAIRE** »

d'autre part.

PREAMBULE

La présente sous-concession est signée en application de la « convention pour la concession du Théâtre des Amandiers » entre Nanterre-Amandiers SARL et la Ville de Nanterre.

La présente sous-concession comportant occupation du domaine public, est un contrat administratif par détermination de la loi, et échappe à la législation sur les baux commerciaux.

Il est rappelé que l'existence du restaurant dans le Théâtre des Amandiers et les conditions particulières de sa sous-concession ont pour buts essentiels :

- d'assurer le meilleur accueil du public venant, souvent de loin, aux spectacles ;
- de faciliter l'organisation du travail au sein du Théâtre des Amandiers et, notamment la préparation des spectacles en assurant aux personnels la possibilité de se restaurer sur place dans des conditions favorables de prix et d'horaires ;
- d'être à l'écoute des équipes artistiques et techniques au moment des montages, répétitions et représentations ;
- de favoriser l'ouverture du Théâtre des Amandiers sur l'environnement local.

En conséquence, le CONCESSIONNAIRE mettra en place les solutions permettant de développer son entreprise en apportant son soutien à l'ensemble des activités, publiques ou non, du CONCEDANT.

Le CONCESSIONNAIRE a été sélectionné, après une procédure de mise en concurrence, sur la base de l'offre contenue dans l'offre du CONCESSIONNAIRE soumise au CONCEDANT dans le cadre de la procédure de mise en concurrence (**Annexe 1**) qu'il a soumis au CONCEDANT laquelle offre est annexée à et fait partie intégrante de la présente convention.

LES PARTIES S'ÉTANT ACCORDÉES SUR CES OBJECTIFS, IL A ÉTÉ CONVENU ET ARRÊTÉ CE QUI SUIT :

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention définit les modalités suivant lesquelles le CONCEDANT confie au CONCESSIONNAIRE qui l'accepte, l'exploitation des activités de restauration/bar dans les locaux ci-après désignés au Théâtre des Amandiers – 7 avenue Pablo Picasso – 92000 NANTERRE.

Les lieux concédés peuvent être modifiés à tout moment par le CONCEDANT, de manière discrétionnaire, notamment à la suite d'une modification de la « convention pour la concession du Théâtre des Amandiers » entre Nanterre-Amandiers SARL et la Ville de Nanterre citée en préambule.

ARTICLE 2 : DESIGNATION DES ESPACES

Les espaces mis à disposition du CONCESSIONNAIRE pour l'exercice des activités prévues dans la présente convention sont indiqués dans le plan joint (**Annexe 2**) et représentent une emprise totale d'environ 485 m² comprenant un espace intérieur de l'ordre de 335 m² et une terrasse de l'ordre de 150 m². L'espace intérieur comporte une cuisine professionnelle non-équipée d'environ 185m².

Les espaces sont situés au niveau -1 du Théâtre des Amandiers. Ils sont accessibles depuis l'extérieur par l'entrée principale au niveau 0, en empruntant l'entrée de la librairie au niveau -1, ou par l'entrée attenante au niveau -1. Ces espaces bénéficient d'une large façade vitrée donnant sur l'avenue Pablo Picasso.

ARTICLE 3 : DUREE, RESILIATION

3.1 Durée initiale

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.

3.2 Prolongation

La présente sous-concession ne peut pas se renouveler par tacite reconduction.

La sous concession peut être renouvelée pour une durée de trois ans selon les conditions suivantes :

- Dans un délai de 9 mois avant le terme de la convention, le CONCEDANT peut proposer au CONCESSIONNAIRE une prolongation de trois ans de la sous-concession par lettre

- recommandé avec accusé réception. Le CONCESSIONNAIRE aura un délai d'un mois pour faire connaître sa réponse au CONCEDANT par lettre recommandée avec accusé de réception. L'absence de réponse dans le délai imparti vaudra refus de prolonger la convention ;
- En cas de réponse favorable, un avenant sera conclu entre les parties pour acter de la prolongation de la présente convention.

Le CONCESSIONNAIRE ne pourra prétendre à une indemnité, si le CONCEDANT ne propose pas de prolongation de la présente sous-concession, la possibilité de prolonger la sous-concession étant une prérogative exclusive du CONCEDANT.

3.3 Résiliation

- a) En cas de non-respect par le CONCESSIONNAIRE des obligations à sa charge prévues à la présente sous-concession, celle-ci pourra être résiliée par le CONCEDANT. Dans cette hypothèse, le CONCEDANT propose, par lettre recommandée avec accusé de réception au CONCESSIONNAIRE, une réunion de conciliation. Faute de réunion ou faute d'accord à l'issue de cette réunion, la résiliation intervient après simple mise en demeure par lettre recommandée, restée sans effet dans le délai imparti qui ne peut être inférieur à quinze jours. Elle est prononcée par la direction du CONCEDANT ou son représentant. La date d'effet de la résiliation et de libération des lieux est précisée dans la lettre de notification.
- b) La présente convention peut être résiliée pour motif d'intérêt général, le Théâtre des Amandiers faisant partie du domaine public de la Ville de Nanterre.
- c) En cas de cessation d'activités ou de liquidation du CONCESSIONNAIRE, la présente sous-concession sera résiliée de plein droit sans préavis.
- d) En cas de cessation d'activités ou de liquidation du CONCEDANT, la Ville de Nanterre viendra aux droits de la SARL NANTERRE-AMANDIERS et ce jusqu'à la désignation d'un nouvel exploitant du Théâtre des Amandiers.

Dans les cas visés aux a) b) c) et d) ci-dessus, l'article 14 s'applique.

ARTICLE 4 : OBLIGATIONS DU CONCESSIONNAIRE

Le CONCESSIONNAIRE s'engage à respecter les dispositions du cahier des charges joint (**Annexe 3**) qui définit les obligations liées à l'occupation des locaux, à leur exploitation et les conditions d'exploitation définies ci-après ainsi que les engagements pris dans son offre soumise au CONCEDANT dans le cadre de la mise en concurrence (**Annexe 1**).

- a) Le CONCESSIONNAIRE comprend et accepte que le CONCEDANT organise des manifestations artistiques (représentations, dîners, lectures, etc...) autour des espaces mis à disposition du CONCESSIONNAIRE. Le CONCESSIONNAIRE sera tenu d'ouvrir le restaurant/bar en se conformant au planning qui lui sera remis par écrit par le CONCEDANT au minimum un mois à l'avance. Des modifications au planning pourront être notifiées par écrit au CONCESSIONNAIRE en respectant un délai d'une semaine minimum, qui pourra exceptionnellement être ramené à soixante-douze heures pour des modifications d'horaires avec l'accord du CONCESSIONNAIRE.

Le CONCEDANT fournira chaque année le calendrier prévisionnel des manifestations pour la saison. En cas d'annulation de manifestations, le CONCEDANT informera le CONCESSIONNAIRE dès qu'il en a la connaissance. Aucune compensation financière ne sera versée au CONCESSIONNAIRE.

Le CONCEDANT pourra à tout moment demander par écrit au CONCESSIONNAIRE toute information ou précision concernant l'activité concédée et les conditions d'exécution de la présente convention. Le CONCESSIONNAIRE s'engage à y répondre avec diligence.

- b) Le CONCESSIONNAIRE sera tenu de se conformer aux lois, arrêtés et règlements en vigueur au CONCEDANT et à toutes mesures qui pourront être prises par l'Etat et par la Ville de Nanterre, sans que cela ouvre droit à indemnité.

La présente sous-concession pourra être modifiée par le CONCEDANT, dans l'intérêt du service public, ou en cas de changement des règlements en vigueur au CONCEDANT, de modifications législatives et ce, sans ouvrir droit à indemnité pour le CONCESSIONNAIRE.

Le CONCESSIONNAIRE devra se conformer aux prescriptions édictées par la législation en vigueur tant sur le plan des établissements recevant du public et de la réglementation en matière d'hygiène et de restauration, qu'en ce qui concerne les mesures de police visant la tenue des débits de boissons et la protection des mineurs contre l'alcoolisme, que sur le plan de la législation économique proprement dite et plus généralement toute réglementation s'imposant à son domaine d'activité.

- c) Le personnel du CONCESSIONNAIRE devra, en toutes circonstances, être suffisant en nombre et en qualification pour satisfaire aux demandes de la clientèle potentielle conformément au programme des prestations prévues (**Annexe 1**).

Le CONCESSIONNAIRE sera représenté en permanence par un responsable chargé de la gestion du restaurant/bar, agréé par la direction du CONCEDANT, habilité à prendre toutes décisions urgentes relatives à l'exécution de la présente convention.

ARTICLE 5 : MATERIEL - ETAT DES LIEUX - DEPOT DE GARANTIE

Le CONCESSIONNAIRE a la charge d'aménager entièrement à ses frais une cuisine professionnelle avec tous ses équipements dans un espace intérieur dédié de 185 m². Le CONCESSIONNAIRE aura en sus la charge d'aménager entièrement à ses frais un bar ouvert au public, avec tous ses équipements, étant entendu que le comptoir du bar en tant que mobilier sera mis à disposition par le CONCEDANT.

Un inventaire du mobilier de la salle de restauration (comptoir du bar, tables et chaises) appartenant au CONCEDANT sera signé contradictoirement avant l'entrée dans les lieux et sera annexé à la présente convention. Des corrections pourront être apportées à l'issue de chaque saison théâtrale afin de tenir compte des éventuels bris, remplacements et/ou disparitions.

Le CONCESSIONNAIRE s'engage à maintenir le matériel appartenant au CONCEDANT en bon état d'usage. La réparation du matériel endommagé, le remplacement ou l'acquisition de nouveau matériel à la charge du CONCEDANT fera l'objet d'une discussion préalable entre le CONCESSIONNAIRE et le CONCEDANT.

Les parties procéderont à un état des lieux contradictoire au jour de l'entrée dans les lieux et au jour du départ du CONCESSIONNAIRE. Le CONCESSIONNAIRE versera un dépôt de garantie de 7 000 € (sept mille euros) au CONCEDANT à la signature de la présente convention. Cette somme lui sera remboursée à son départ et après avoir procédé à un état des lieux contradictoire, sous réserve des dégradations éventuellement survenues durant la période d'activité du CONCESSIONNAIRE dans les lieux.

Pour des raisons liées à la sécurité incendie, le CONCESSIONNAIRE laissera un double des clés de ses espaces dans le coffre du CONCEDANT.

ARTICLE 6 : ACTIVITÉS AUTORISÉES - PERIODE D'EXPLOITATION

L'activité que pourra exercer le restaurant/bar exploité à ses risques et périls par le CONCESSIONNAIRE est la suivante :

- vente de boissons entrant dans le cadre d'une licence « débit de boissons » de 4^{ème} catégorie dont le CONCEDANT est propriétaire et qu'il s'engage à mettre à la disposition du CONCESSIONNAIRE pour l'exploitation des activités du restaurant/bar du Théâtre des Amandiers dans le cadre des présentes ;
- restauration dans le cadre d'une offre culinaire de qualité renouvelée régulièrement ;
- restauration rapide (éventuellement mobile) adaptée aux horaires de spectacles (avant la représentation, pendant les entractes, après la représentation) destinée aux spectateurs du Théâtre des Amandiers et aux équipes administratives et artistiques ;
- vente à emporter (boissons et petite épicerie), traiteur.

Les prix des repas, boissons et denrées sont fixés en annexe (**Annexe 1**) dans l'offre du CONCESSIONNAIRE soumise au CONCEDANT dans le cadre de la procédure de mise en concurrence. Ils pourront faire l'objet d'une éventuelle modification à la fin de chaque saison si un accord exprès est passé entre le CONCESSIONNAIRE et le CONCEDANT ;

Les horaires d'ouverture du restaurant/bar sont définis par le CONCESSIONNAIRE dans le respect du cahier des charges annexé à la présente convention et sur la base du calendrier prévisionnel des manifestations notifié au CONCESSIONNAIRE conformément à l'article 4 a) ci-dessus. La grille d'horaires est soumise à une validation annuelle du CONCEDANT dans la semaine suivant la notification au CONCESSIONNAIRE du calendrier prévisionnel des manifestations de la saison. Toute modification à l'initiative du CONCESSIONNAIRE des jours et horaires d'ouvertures des espaces du restaurant/bar devra faire l'objet d'un accord préalable écrit du CONCEDANT. Dans l'hypothèse d'une représentation exceptionnelle fixée en dehors du calendrier des manifestations, le CONCEDANT pourra imposer au CONCESSIONNAIRE des changements ponctuels dans ses horaires et jours d'ouverture. Cette modification ne pourra donner lieu à aucune indemnité.

Le restaurant/bar ouvrira au public 1h30 avant la représentation (sauf les samedis et dimanches après-midi 1h avant) et fermera au public 1h30 environ après la fin de la représentation, sauf notification sur calendrier transmis à l'avance par le CONCEDANT tel que mentionné à l'article 4 a). Pour les représentations en soirée, le restaurant/bar sera accessible au personnel administratif et artistique dès 18h30.

La direction du CONCESSIONNAIRE, ne sera pas habilitée à fermer l'établissement, ni à le mettre sous alarme une fois les locaux vidés des autres occupants. Seul le service de sécurité du CONCEDANT peut avoir la responsabilité de ces tâches.

Le CONCEDANT se réserve la possibilité de faire appel au CONCESSIONNAIRE pour mettre en place un catering léger dans les loges des artistes les jours d'exploitation du restaurant/bar (thé, café, sucre, gâteaux secs, fruits secs et fruits frais). Le CONCESSIONNAIRE facturera à prix coutant au CONCEDANT les denrées mises à disposition dans ces loges. Si un catering plus important était demandé par le CONCEDANT, il ferait l'objet d'une prestation comme décrite dans le paragraphe suivant.

Le CONCEDANT pourra solliciter le CONCESSIONNAIRE pour fournir des prestations : réceptions, dîners, pots de première ou dernière en période de représentations. Le CONCEDANT transmettra au CONCESSIONNAIRE un cahier des charges concernant le déroulement de la prestation et l'accueil du public, notamment quand la prestation est liée à une manifestation

artistique (dîners-spectacles, lectures...). Après accord sur le cahier des charges LE CONCESSIONNAIRE soumettra pour accord au CONCEDANT un devis écrit correspondant à la prestation demandée. La prestation de service par le CONCESSIONNAIRE fera l'objet d'une facturation au CONCEDANT.

La Direction du CONCEDANT pourra solliciter le CONCESSIONNAIRE pour des prestations de service ponctuelles (repas ou boisson offerts aux artistes à l'issue de la représentation par exemple) qui devront faire l'objet d'une facturation au CONCEDANT. Pour ce faire, le CONCESSIONNAIRE soumettra un bon de commande comportant désignation et prix unitaire au CONCEDANT qui le signera pour accord. Toute refacturation non accompagnée de cette pièce signée sera non recevable.

Le restaurant/bar ne sera ouvert au public qu'en période d'activité du CONCEDANT, sauf cas exceptionnel en accord avec le CONCEDANT.

NB : ouverture prévisionnelle/théorique du Théâtre des Amandiers 7j/7 de 7h à 23h (selon activité artistique) ; fermeture annuelle du Théâtre des Amandiers, 4 semaines glissantes entre le 20 juillet et le 20 août (approximativement).

ARTICLE 7 : MENAGE, HYGIENE, TRAVAUX

Le CONCESSIONNAIRE a l'obligation de nettoyer la partie cuisine/bar et ses dépendances (vestiaires, sanitaires privatifs, local déchets, stockages...) du restaurant à l'issue de chaque journée d'exploitation et de maintenir les locaux dans un parfait état de propreté. Le CONCESSIONNAIRE aura la charge du nettoyage des tables de restauration, des dessertes, du bar et arrière-bar.

Le CONCESSIONNAIRE sera seul responsable en cas de contrôle des services vétérinaires d'Ile de France. Tout manquement aux conditions d'exercice notifié par les services vétérinaires pourra mettre en application la clause de résiliation prévu à l'article 3.3 a).

Le CONCEDANT contractera à sa charge un service de nettoyage de l'ensemble du bâtiment, qui comprendra également le sol de la salle du restaurant, les sanitaires publics proche du restaurant et le sol de la terrasse extérieure. Ce service de nettoyage interviendra en dehors des heures d'ouverture du restaurant/bar, tôt le matin.

Le CONCESSIONNAIRE aura à sa charge les réparations d'entretien dites « locatives ». Il informera sans délai le CONCEDANT de toute anomalie ou défectuosité qu'il serait amené à constater et qui justifierait une intervention et une prise en charge par le CONCEDANT.

Les gros travaux d'entretien (sols, vitres, chauffage, électricité, plomberie etc.) seront effectués par le personnel d'entretien du CONCEDANT ou de la Ville de Nanterre.

Le CONCESSIONNAIRE devra se soumettre aux contrôles éventuels des installations par la Ville de Nanterre.

Le CONCESSIONNAIRE ne pourra sans autorisation écrite du CONCEDANT et de la Ville de Nanterre exécuter ni faire exécuter des travaux ou modifications des lieux.

Ces travaux ne pourront être exécutés qu'après autorisation du CONCEDANT, de la Ville de Nanterre, sous la surveillance conjointe du directeur technique du CONCEDANT et des services de la Ville de Nanterre.

Il est interdit au CONCESSIONNAIRE de faire des opérations de publicité de quelque nature que ce soit sans l'autorisation écrite et exprès du CONCEDANT.

Le CONCESSIONNAIRE doit souscrire l'ensemble des contrats de maintenance nécessaires pour les équipements d'exploitation et assure leur remplacement ainsi que tout le matériel de cuisine et d'aménagement.

Le CONCESSIONNAIRE ne pourra, 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.

ARTICLE 8 : ASSURANCE

Le CONCESSIONNAIRE, exploite le restaurant à ses risques et périls.

Le CONCESSIONNAIRE engagera et rémunèrera le personnel pour remplir sa mission et l'emploiera sous sa seule responsabilité. Il devra remplir toutes ses obligations conformément aux dispositions des textes en vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail, législation fiscale.

Le CONCESSIONNAIRE sera seul responsable de toute infraction qui pourrait être constatée par quelque autorité que ce soit à l'occasion de l'exploitation. D'une manière générale, il fait son affaire personnelle de l'ensemble des risques et litiges directement ou indirectement liés à l'exploitation et de toutes leurs conséquences.

La responsabilité du CONCEDANT ne peut être recherchée au titre des litiges provenant ou intervenant à l'occasion de la gestion de l'équipement par le CONCESSIONNAIRE.

Le CONCESSIONNAIRE sera seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts, vols et dommages de quelque nature que ce soit.

Le CONCESSIONNAIRE devra s'assurer auprès d'une compagnie notoirement solvable contre tous les risques d'accident, intoxication alimentaire, vols, dégâts des eaux, incendie, survenant de son fait ou celui du personnel ou du matériel dont il a la charge. Le CONCESSIONNAIRE devra également souscrire un contrat de responsabilité civile en vue de couvrir tous les dommages pouvant être causés aux tiers du fait de son exploitation. Le CONCESSIONNAIRE devra justifier à la première demande du CONCEDANT d'une attestation d'assurance mentionnant les garanties ci-dessus définies.

Le CONCEDANT souscrira l'assurance de l'Immeuble y compris les installations et équipements communs pour les risques suivants : incendie et foudre ; explosions ; dégâts des eaux.

Le CONCESSIONNAIRE sera chargé d'exploiter les espaces de restauration dans le respect des conditions fixées dans la convention, pour son compte personnel et sous sa responsabilité unique. Le CONCEDANT n'assumera aucune responsabilité relative à cette exploitation. Le CONCESSIONNAIRE sera seul responsable à l'égard des tiers des dommages qui pourraient être causés par son personnel ou par les matériels ou mobiliers dont il aura la charge dans le cadre de la présente convention.

Le CONCEDANT n'entend pas être responsable, vis-à-vis des artistes, du personnel du théâtre, et plus généralement des tiers à quelque titre que ce soit, des accidents et des vols qui pourraient se produire au sein des locaux mis à disposition du CONCESSIONNAIRE.

Le CONCESSIONNAIRE s'engage à exercer son activité de restauration dans le respect des normes et règlements sanitaires en vigueur. En cas de risque d'intoxication alimentaire, seule la responsabilité du CONCESSIONNAIRE sera engagée.

ARTICLE 9 : CONTREPARTIE

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).

ARTICLE 10 : CONDITIONS GÉNÉRALES

La convention est accordée intuitu personae au CONCESSIONNAIRE.

Le CONCESSIONNAIRE devra informer le CONCEDANT de tout changement de personnel important dans ses équipes et notamment en cas de nomination d'un nouveau responsable chargé de la gestion du restaurant/bar.

En outre, le CONCESSIONNAIRE sera tenu d'informer le CONCEDANT des changements affectant sa forme juridique.

Le CONCESSIONNAIRE ne pourra recourir à un tiers pour la réalisation de tout ou partie des activités faisant l'objet de la présente convention.

Le CONCESSIONNAIRE n'est autorisé à conclure aucune autorisation ni aucun bail ou droits d'occupation sur les lieux faisant l'objet de la sous-concession.

Les conditions d'exploitation des espaces de restauration ne sont pas compatibles avec la constitution d'une clientèle propre. Eu égard à l'objet et aux modalités d'exécution de la sous-concession, le CONCESSIONNAIRE ne peut régulièrement constituer une propriété commerciale sur le site et consécutivement prétendre, au terme normal ou anticipé du contrat, à l'indemnisation de la perte d'un fonds de commerce.

La présente sous-concession comportant occupation du domaine public, est un contrat administratif par détermination de la loi, et échappe à la législation sur les baux commerciaux.

Le CONCESSIONNAIRE reconnaît expressément qu'il ne bénéficie d'aucune propriété commerciale s'agissant d'une exploitation commerciale sur le domaine public de la ville de Nanterre et par conséquent que la présente sous-concession ne lui confère aucun droit susceptible de se prévaloir d'un droit au maintien dans les lieux, d'un droit au renouvellement, d'un droit indemnitaire à éviction et/ou d'un droit quelconque excédant ceux définis à la présente convention.

Le CONCEDANT n'autorise aucune cession par le CONCESSIONNAIRE de la convention de sous-concession à un tiers.

Les conditions d'occupation et d'exploitation des espaces remis au CONCESSIONNAIRE font l'objet d'un cahier des charges annexé aux présentes (**Annexe 3**).

Le CONCESSIONNAIRE prendra en charge les coûts relatifs aux consommations d'eau, de gaz, d'électricité, de chauffage, d'entretien des gaines d'extraction, d'enlèvement des déchets, d'évacuation des eaux grasses, de vidange du bac à graisse. Le CONCESSIONNAIRE prend à sa charge les frais, taxes présentes et à venir, générées par le respect des réglementations en matière de sécurité d'hygiène et d'environnement.

ARTICLE 11 : CONFORMITÉ DES LOCAUX – MODIFICATIONS

Le CONCESSIONNAIRE reconnaît avoir une connaissance des lieux, de leurs avantages et de leurs inconvénients pour les avoir vus sur les plans fournis par le CONCEDANT, avoir été mis en mesure de les visiter et avoir reçu toutes les informations utiles de la part du CONCEDANT.

Le CONCESSIONNAIRE est également tenu de se conformer à toutes les lois et réglementation en matière de protection de l'environnement, notamment les dispositions du code de l'environnement, du règlement sanitaire des Hauts-de-Seine et du plan local d'urbanisme.

L'ensemble des espaces mentionnés à l'article 2 ci-dessus doit être affecté exclusivement à l'exploitation des activités confiées au CONCESSIONNAIRE à l'article 6.

Le CONCESSIONNAIRE ne peut y abriter que des marchandises destinées à son activité. Il ne peut, sauf accord exprès du CONCEDANT, changer la disposition de tout ou partie des locaux mis à disposition.

En cas de réalisation de travaux à l'initiative du CONCEDANT engendrant l'interruption de l'exploitation du restaurant/bar, le CONCEDANT et le CONCESSIONNAIRE conviennent d'un commun accord de se rencontrer avant pour discuter de l'indemnité correspondant au remboursement des frais fixes du CONCESSIONNAIRE (personnel) calculés prorata temporis. Cette indemnité ne sera pas discutée en cas de sinistre indemnisé par les assurances.

ARTICLE 12 : INFORMATION - ENSEIGNE - COMMUNICATION

L'Etat ou la Ville de Nanterre pouvant nommer, si elle le juge utile, un contrôleur financier chargé d'examiner la gestion du CONCEDANT, le CONCESSIONNAIRE s'engage à remettre à ce contrôleur tous documents utiles et notamment une comptabilité conforme au plan comptable français, et à remplir ponctuellement toutes ses obligations à l'égard de la législation fiscale et sociale.

Le CONCESSIONNAIRE s'engage à fournir l'ensemble de ses documents comptables chaque fois que le CONCEDANT le lui demandera : bilan, compte de résultat, factures, états de salaires, etc.

Le CONCEDANT se réserve le droit à tout moment, de dresser un inventaire des lieux mis à disposition du CONCESSIONNAIRE qui ne pourra faire obstacle à ce contrôle.

Les supports et la composition des affiches extérieurs des tarifs et menus prévus par la loi et l'ensemble des supports de communication devront être présentés, préalablement à leur installation au CONCEDANT pour accord.

ARTICLE 13 : TERME DE LA CONVENTION

La présente convention cesse de produire ses effets dans les conditions prévues ci-après :

- A la date d'expiration de la convention prévue à l'article 3.1 et le cas échéant à l'article 3.2 ;
- En cas de résiliation selon l'article 3.3.

Au terme de la convention, l'article 14 s'applique.

ARTICLE 14 : CONSÉQUENCES DU TERME DE LA CONVENTION DE SOUS-CONCESSION

a) Absence de droit au maintien dans les lieux

A l'expiration de la sous-concession pour quelque cause que ce soit, le CONCESSIONNAIRE ne pourra prétendre bénéficier, à un titre quelconque au maintien dans les lieux ou au renouvellement de plein droit de la convention.

Au terme de la convention, le CONCESSIONNAIRE doit évacuer les lieux. Quatre mois avant le terme du contrat, les parties arrêteront de façon contradictoire les travaux de remise en état à exécuter à la charge du CONCESSIONNAIRE compte tenu des états des lieux d'entrée. Ces travaux devront être achevés au terme du contrat.

Le CONCESSIONNAIRE doit justifier au CONCEDANT du paiement des impôts, des redevances restantes éventuellement dues au CONCEDANT, des contributions et taxes dont il a la charge en raison de son activité. Il restera redevable de toutes les charges, dépenses, impôts et redevances dus au titre de la période d'exploitation des lieux.

Si la remise en état et la libération des lieux n'est pas intervenue dans le délai fixé par le CONCEDANT :

- une pénalité de 1000 euros par jour de retard sera due par le CONCESSIONNAIRE au CONCEDANT ;
- le CONCEDANT pourra faire procéder d'office aux travaux nécessaires par un entrepreneur de son choix et poursuivre le remboursement des frais ainsi engagés par toutes voies de droit, auprès du CONCESSIONNAIRE défaillant.

Il est rappelé que Le CONCESSIONNAIRE, exploite le restaurant à ses risques et périls.

Aussi, aucune indemnisation ne sera accordée au CONCESSIONNAIRE concernant les aménagements et tous les équipements de la cuisine professionnelle si ces investissements ne sont pas amortis au terme de la durée contractuelle initiale prévue à l'article 3.1.

En revanche, lesdits aménagements et équipements de la cuisine professionnelle devenant propriété de la Ville de Nanterre au terme du contrat en tant que biens de retour, si le contrat prend fin avant le terme fixé au 31 décembre 2035 pour motif d'intérêt général, le

CONCEDANT s'engage à verser au CONCESSIONNAIRE une indemnité égale à la valeur résiduelle comptable des immobilisations concernant l'aménagement de la cuisine professionnelle avec tous ses équipements dans l'espace intérieur dédié de 185 m², figurant dans les comptes du CONCESSIONNAIRE à la date anticipée de fin du contrat, les immobilisations prises en compte au titre de l'amortissement ne pourront courir au-delà de 2035.

Cette indemnité n'est pas due en cas de résiliation pour non-respect des clauses du contrat par le CONCESSIONNAIRE.

Le CONCEDANT aura la faculté de racheter le mobilier et les approvisionnements nécessaire à la bonne marche de l'exploitation qui ne font pas partie des aménagements et équipements visé au paragraphe précédent. Ces biens seront rachetés à leur valeur nette comptable.

ARTICLE 15 : LITIGE

Les parties reconnaissent qu'en cas de litige ils s'en remettront au tribunal administratif de Cergy-Pontoise.

ARTICLE 16 : ANNEXES

Sont annexés au présent contrat :

Annexe 1. offre du CONCESSIONNAIRE soumis au CONCEDANT dans le cadre de la procédure de mise en concurrence

Annexe 2. Plan des espaces mis à disposition

Annexe 3. cahier des charges issue de la procédure de mise en concurrence

Annexe 4. Liste des équipements mis à disposition par le CONCEDANT

Les annexes font parties intégrantes de la présente convention et ont la même valeur contractuelle que les stipulations comprises dans le corps de la convention. Toute référence à la présente convention inclut ses annexes.

En cas de contradiction entre une stipulation de la convention et celle d'une de ses annexes, les stipulations figurant dans la convention prévalent.

En cas de contradiction entre les annexes de la convention, l'ordre de préséance de ses annexes prévaudra dans l'ordre de leur énumération.

Toutefois, en cas de contradiction entre les annexes, l'offre du CONCESSIONNAIRE soumise au CONCEDANT dans le cadre de la procédure de mise en concurrence, et le cahier des charges issue de la procédure de mise en concurrence, l'offre du CONCESSIONNAIRE soumise au CONCEDANT dans le cadre de la procédure de mise en concurrence prévaut sous réserve qu'il ne mette à la charge du CONCESSIONNAIRE des sujétions moins contraignantes que celles prévues par le cahier des charges issue de la procédure de mise en concurrence.

Fait à Nanterre, le xx xxxxxx XXXX, en deux exemplaires originaux

Pour le CONCEDANT
Philippe Luciat-Labry

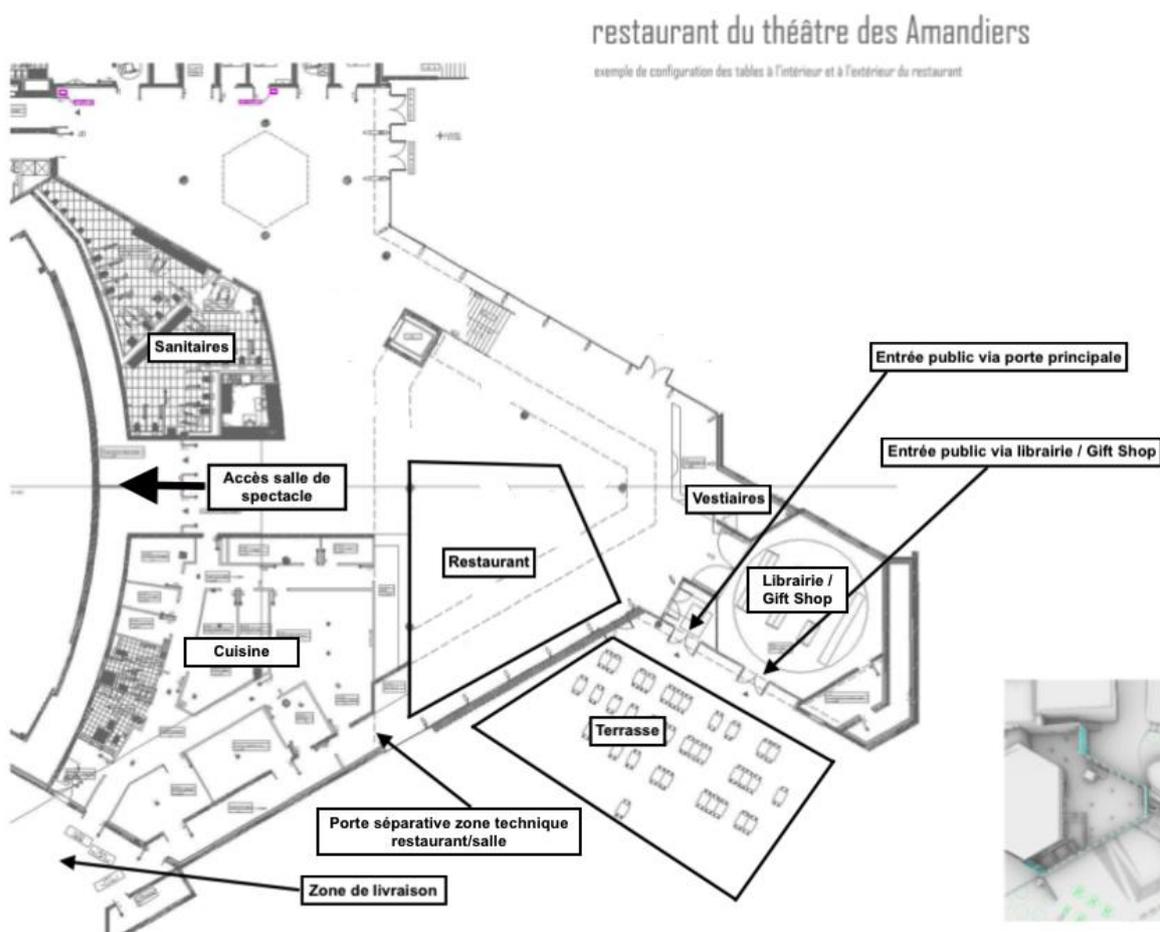
Pour LE CONCESSIONNAIRE
xxxxx XXXXXX

**ANNEXE N°1 A LA CONVENTION DE SOUS CONCESSION DU
RESTAURANT DU THÉÂTRE DES AMANDIERS**

**OFFRE DU CONCESSIONNAIRE SOUMISE AU CONCEDANT DANS LE CADRE DE LA
PROCÉDURE DE MISE EN CONCURRENCE**

ANNEXE N°2 A LA CONVENTION DE SOUS CONCESSION DU RESTAURANT DU THÉÂTRE DES AMANDIERS

PLAN DES ESPACES MIS A DISPOSITION



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)



ANNEXE N°3 A LA CONVENTION DE SOUS CONCESSION DU RESTAURANT DU THÉÂTRE DES AMANDIERS

CAHIER DES CHARGES ISSUE DE LA PROCÉDURE DE MISE EN CONCURRENCE

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.

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.

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 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.

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 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.

**ANNEXE N°4 A LA CONVENTION DE SOUS CONCESSION DU
RESTAURANT DU THÉÂTRE DES AMANDIERS**

LISTE DES ÉQUIPEMENTS MIS À DISPOSITION PAR LE CONCEDANT