

Théâtre de Saint-Quentin-en-Yvelines, Scène nationale



Cahier de consultation pour la mise à disposition des espaces restaurant et bar



Sommaire

Préambule

Le contexte du Théâtre de Saint-Quentin-en-Yvelines p.3

Le TSQY au service des artistes et des publics p.4

Les espaces de convivialité mis à disposition

Liste des espaces p.5

Les périodes et plages horaires d'ouverture des espaces mis à disposition p.6

Les caractéristiques et spécificités des espaces mis à disposition

Concept et produits p.7

Clientèle du restaurant et du bar p.7

Le mobilier des espaces mis à disposition p.7

Charte graphique et signalétique p.7

Prestations complémentaires demandées à l'exploitant

Restauration collective des salariés du TSQY et des équipes artistiques les soirs de spectacle p.7

Participation à des actions et manifestations du TSQY p.8

Privatisation des espaces par le TSQY p.8

Qualité des prestations et évolution des tarifs

 p.8

Dispositions financières applicables à l'exploitant

 p.8

Conditions générales d'exploitation

 p.9

Règlement de la consultation

Dossier de candidature p.13

Critères de jugement des offres p.13

Dépôt et examen des candidatures, choix de l'EXPLOITANT p.13

Liste des annexes à télécharger

 p.14

[Annexe 1 - Projet architectural et plans des locaux mis à disposition](#)

[Annexe 2 - Inventaire des biens mobiliers mis à disposition](#)

[Annexe 3 - Projet de convention de mise à disposition](#)

[Annexe 4 - Tableau des charges refacturées](#)

Préambule

Situé dans la zone la plus active et la plus fréquentée de l'Agglomération, le Théâtre de Saint-Quentin-en-Yvelines, scène nationale (TSQY) est un lieu de diffusion de spectacles de référence en Ile-de-France.

C'est dans le cadre du projet de réaménagement de l'Avenue du centre et de la Place Pompidou (visant à réduire la place de la circulation automobile en développant une mobilité plus douce et en favorisant la circulation piétonne) que s'inscrivent les travaux de rénovation et d'extension du TSQY, qui en sont la première phase. En couvrant les 700m² du parvis du théâtre, l'objectif est de tisser un lien entre la place Pompidou et l'actuel bâtiment, tout en répondant à des problématiques de flux des spectateurs et de convivialité du lieu. Le parvis deviendra un *Grand Lobby Urbain*.

Avec un projet architectural qui ouvre le théâtre vers la place, l'extension vise notamment à transformer le TSQY en un **lieu de vie incontournable de l'hypercentre, avec des espaces de convivialité** qui étaient limités jusqu'ici. Avec cette extension **seront notamment créés un restaurant et un bar** destinés aux spectateurs les soirs de représentation et ouverts aux publics nombreux qui fréquentent ce secteur (habitants, salariés des entreprises, clients de la zone commerciale, étudiants, etc.) avec une **offre créative, gourmande et une attention aux produits**.



© Jeudi Wang

Le contexte du Théâtre de Saint-Quentin-en-Yvelines

Situé dans l'Hypercentre de l'Agglomération de Saint-Quentin-en-Yvelines, Place Georges Pompidou, dans la commune de Montigny-le-Bretonneux, le **Théâtre de Saint-Quentin-en-Yvelines, Scène nationale, dénommé le TSQY, dispose de deux salles de spectacle** : l'une d'une capacité de 1 000 places assises, et l'autre d'une capacité de 300. Les deux salles fonctionnent en alternance ou de façon concomitante.

Le TSQY dispose également de deux salles multifonctionnelles « à plat » : la Galerie (220 m²) et la salle Léo Ferré (120m²), ainsi que d'un studio de danse et de 6 studios d'hébergement pour les artistes.

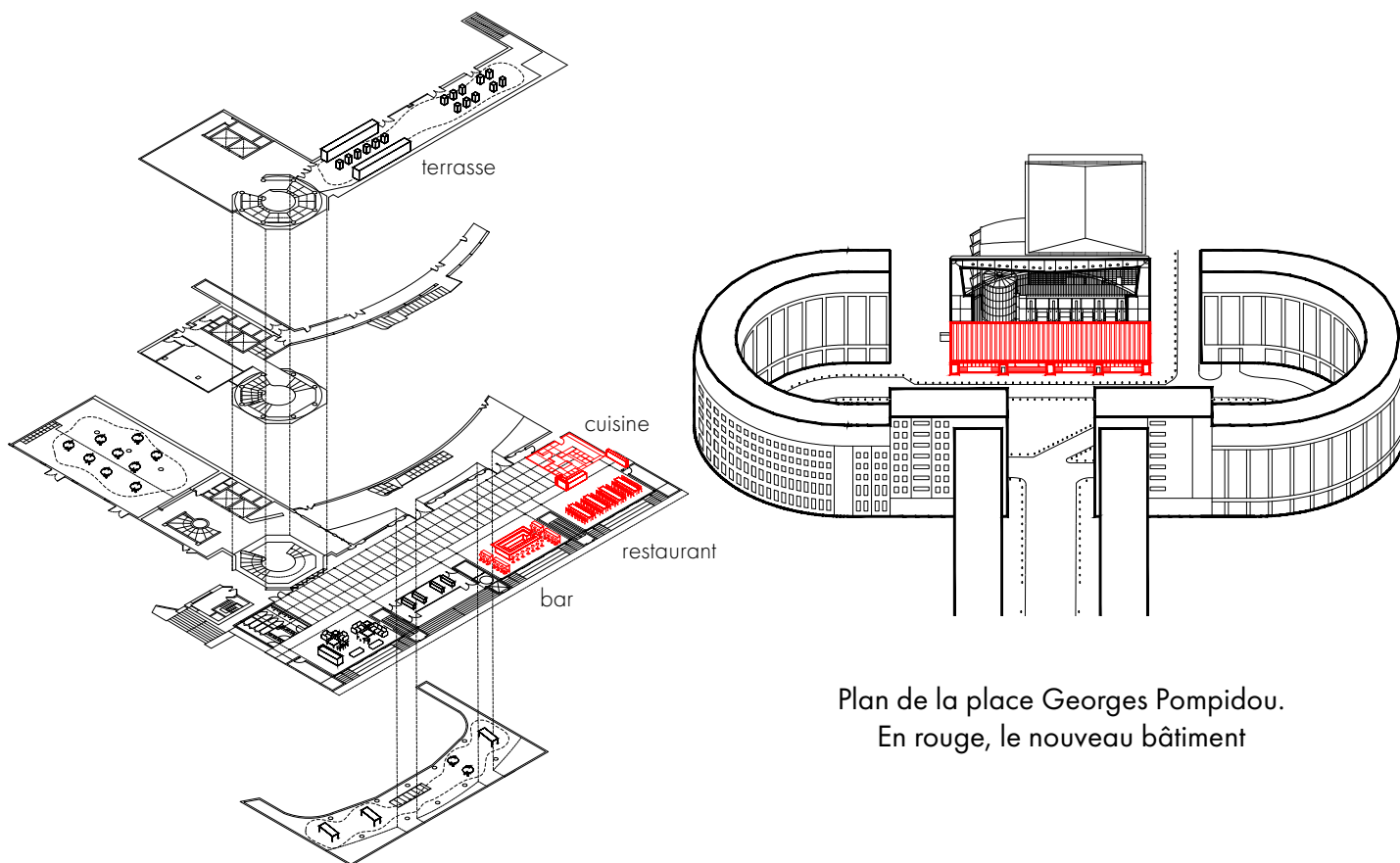
Dans le voisinage immédiat du TSQY existe **deux zones commerciales** (dont l'une est piétonne), un multiplexe UGC, des **sièges sociaux** accueillant de nombreux salariés du secteur tertiaire, l'**Université Versailles Saint-Quentin**, plusieurs établissements d'enseignement supérieur (environ 25 000 étudiants au total) et une zone d'habitat collectif.

Le TSQY est **desservi par les transports en commun** (gare Saint-Quentin-en-Yvelines/Montigny-le-Bretonneux - RER et Transilien- à 500 m) et bénéficie des nombreux emplacements de **parkings** souterrains dans la zone commerciale

avec des sorties piétons sur le parvis ou à proximité du TSQY.

Dans un rayon de 200 m autour du TSQY existe une **offre de restauration** : des chaînes de restauration rapide (Mc Donald, Paul, Burger King, Pomme de Pain, Paul, etc) ou à table (Au Bureau, etc) et des restaurants non-franchisés.

Le TSQY est l'une des 77 scènes nationales labellisées par le Ministère de la Culture. Il est situé dans un ensemble culturel abritant également la Médiathèque du Canal. Depuis son ouverture en 1993, il a su conquérir un **public très large**. Avec environ 60 spectacles en salle (150 représentations) chaque saison, générant en moyenne **50 000 spectateurs** pour le spectacle vivant (théâtre, cirque, danse, musique). Il est un équipement culturel majeur de l'Ouest francilien. Il est ouvert à des activités complémentaires (ateliers quasi-quotidiens) et à la location, et génère de ce fait une fréquentation également en dehors des temps de spectacle.



Plan de la place Georges Pompidou.
En rouge, le nouveau bâtiment

Le TSQY au service des artistes et des publics

Sa mission est de créer du lien entre la population et le théâtre. La charte des missions de service public qui lui ont été confiées par le Ministère de la Culture prévoit :

- la pluridisciplinarité des formes artistiques dans sa programmation,
- l'aide à la création et à la diffusion d'artistes et d'œuvres,
- l'élargissement, le renouvellement et la fidélisation des publics,
- la mise en place d'actions et de projets culturels,
- la prise en considération de son implantation au sein du territoire par une collaboration avec les structures culturelles, éducatives, sociales, etc.

La fréquentation est géographiquement répartie comme suit : **50% des spectateurs proviennent d'une des 12 communes de l'agglomération de SQY**, 40% viennent des Yvelines (hors SQY) et 10% viennent des départements voisins (dont environ 3 à 4 % de Paris).

Le restaurant et le bar, entités juridiquement autonomes du TSQY, devront être connectés au projet artistique et culturel du théâtre.

Les espaces de convivialité mis à disposition

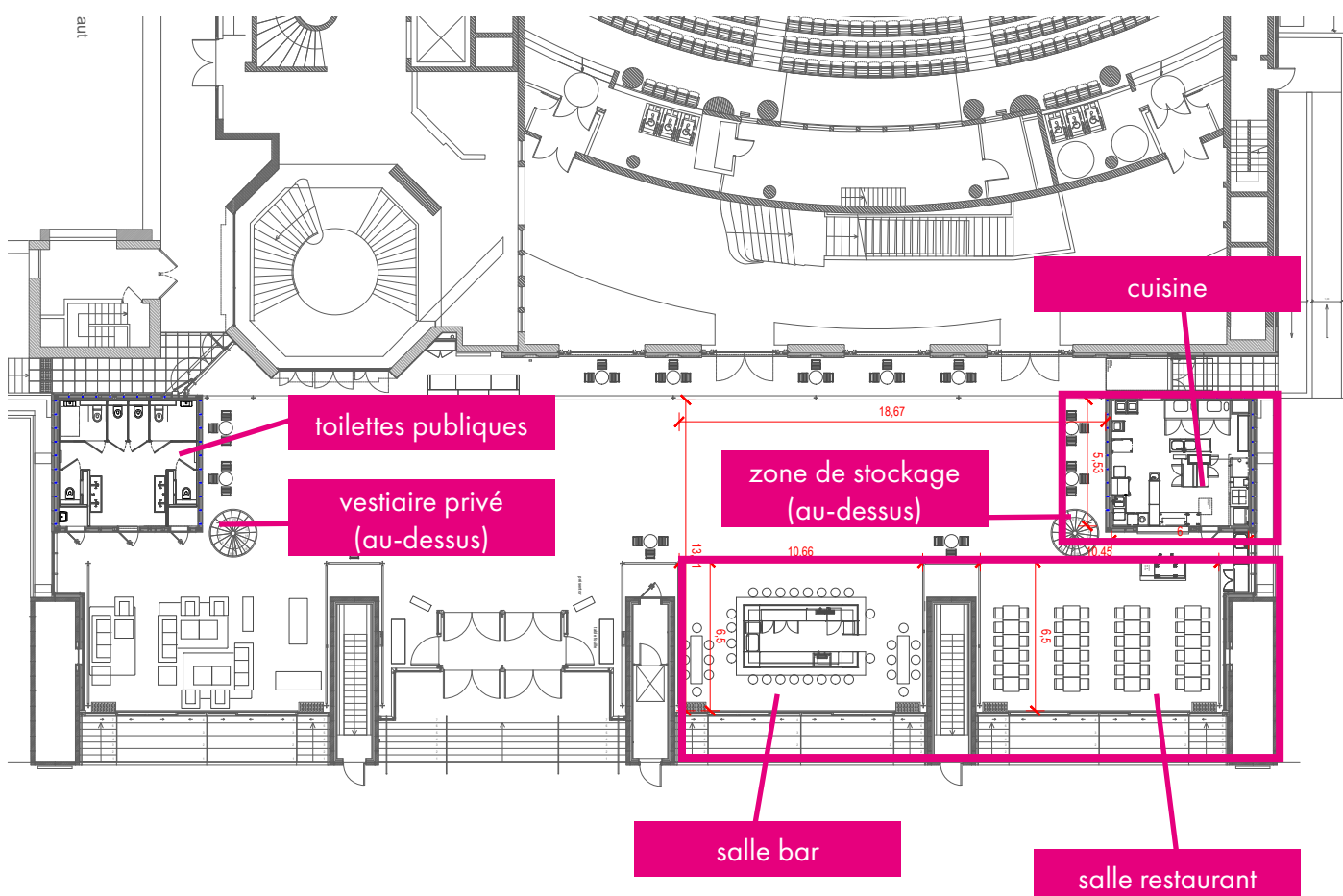
Liste des espaces

Comme figuré dans les **plans en annexe**, le parvis sera un lieu de circulation des publics qui regroupera la nouvelle billetterie du TSQY, un restaurant et un bar, un espace détente. Il peut aussi se transformer en lieu d'accueil de performances, de cabarets, en lieu festif.

Le nouvel aménagement est conçu pour que le restaurant et le bar, gérés par le même exploitant, puissent fonctionner en complémentarité des activités du TSQY, mais aussi de façon autonome lorsque le théâtre n'est pas ouvert.

Les espaces mis à disposition sont les suivants :

- Une **salle de restaurant** de 54 m² avec une base de 48 couverts + 27 m² (caisse, office et circulations)
- Une **cuisine** équipée de 32 m² (dont 19m² d'espace de préparation, 10m² de stockage, 3m² de local poubelles intérieur) jouxtant l'espace restaurant d'un côté et directement accessible aux livraisons de l'autre
- Une **réserve** de 4 m² et un **vestiaire** de 8m² à l'étage au-dessus de la cuisine
- Un **bar** de 55 m² (dont comptoir de 19m² et salle de 36m²),
- Un **local poubelles** extérieur de 19m²
- Un **parking** fermé et gratuit au sous-sol du théâtre pour le personnel



Avec l'autorisation préalable du TSQY, L'EXPLOITANT pourra utiliser la terrasse du Petit Théâtre. Cette terrasse non-couverte de 200 m² jouxtant le Petit Théâtre est située au 3^e niveau et domine la Place Pompidou. Elle sera équipée de mobiliers d'extérieur (tables et chaises). Elle disposera d'arrivées électriques (courant fort et courant faible) et d'une arrivée d'eau à proximité.

Les périodes et plages horaires d'ouverture des espaces mis à disposition

L'ouverture du restaurant et du bar est **obligatoire tous les soirs de représentation**. Ces équipements étant également **conçus pour fonctionner midis et soirs de façon autonome par rapport à l'activité du théâtre**, ils seront donc ouverts au-delà de ces plages liées aux spectacles. Les horaires du restaurant et bar peuvent être différenciés.

Pour information :

- la billetterie est ouverte au public du mardi au vendredi de 12h à 19h, le samedi de 14h à 19h.
- le théâtre est ouvert, les jours de représentation, 1h avant et 1h après chaque représentation (qui peuvent avoir lieu tous les jours de la semaine en matinée et en soirée).

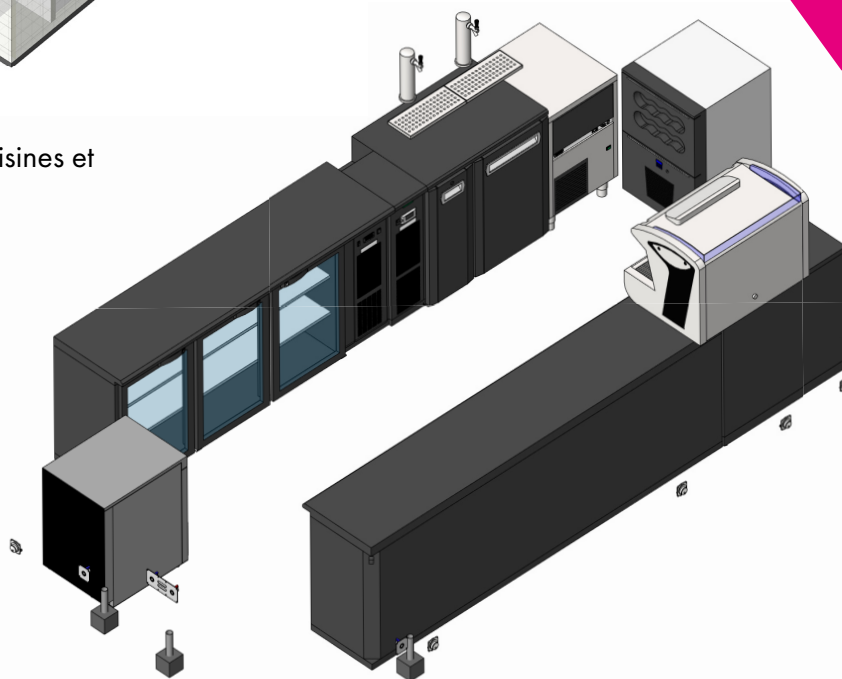
L'EXPLOITANT sera destinataire du planning d'exploitation du théâtre au moins 3 mois avant le début de la saison. Le TSQY pouvant être appelé à modifier ledit planning ou à inscrire des activités complémentaires non prévues dans le planning initial, il en informera l'EXPLOITANT au moins deux mois avant.

Le TSQY est fermé au public pendant 1 semaine à chaque période de vacances scolaires et 4 semaines au cours des vacances d'été (approximativement entre le 20 juillet et le 20 août).



Détail des équipements cuisines et bar en annexes 1 et 2

Le bar



Les caractéristiques et spécificités des espaces mis à disposition

Concept et produits

L'EXPLOITANT s'attachera à travailler le plus possible avec les producteurs locaux et régionaux.

Les produits achetés dans un périmètre plus large (vins, jus de fruits, fromages, thés, cafés, épices diverses...) seront de préférence issus de l'agriculture biologique. Les grands fournisseurs de bières, spiritueux et grandes marques de sodas et jus de fruits en seront exclus.

L'exploitant veillera à proposer chaque midi une formule entrée/plat du jour ou plat du jour/dessert, avec systématiquement la possibilité de choisir un plat végétarien.

Il acceptera les cartes déjeuner.

Clientèle du restaurant et du bar

Le restaurant et le bar devront être des **lieux accueillants, inventifs, joyeux et connectés au territoire**. En plus des publics du théâtre, qui souhaitent dîner au restaurant, grignoter ou boire un verre au bar, avant ou après les représentations, diverses clientèles peuvent être ciblées :

- Les salariés des entreprises, collectivités, associations des environs du TSQY,
- La clientèle de passage, habitants ou visiteurs souhaitant une « bonne table »
- Les personnes liées à l'activité du théâtre : les équipes artistiques et techniques accueillies, les salariés du TSQY ou assimilés (techniciens intermittents du spectacle, vacataires),
- Les étudiants de l'Université Versailles-Saint-Quentin et des établissements d'enseignement supérieur situés à proximité,
- ...

L'EXPLOITANT devra prendre en compte le fait que **les soirs de spectacle la restauration dans un théâtre a des spécificités**, parmi lesquelles : l'heure impérative d'entrée en salle, l'arrivée souvent massive et concomitante de spectateurs qui veulent grignoter ou boire un verre avant d'entrer en salle.

Le mobilier des espaces mis à disposition

Le mobilier du bar et du restaurant faisant partie intégrante du projet architectural, **le bar et le restaurant seront meublés par le maître d'ouvrage** et une liste dudit mobilier mis à disposition est annexée. L'EXPLOITANT n'aura la possibilité d'y apporter des compléments (mobilier, décoration) que s'ils n'altèrent pas l'esthétique globale, et après la validation du TSQY.

Charte graphique et signalétique

En matière de communication, d'image et de publicité, la charte graphique et la signalétique interne des espaces mis à disposition devront être en adéquation avec l'esthétique globale et faire l'objet d'une concertation avec le TSQY avant la mise en œuvre. L'EXPLOITANT pourra faire appel au graphiste prestataire du TSQY.

La signalétique extérieure du restaurant et du café seront choisies par le propriétaire du bâtiment.

Prestations complémentaires demandées à l'exploitant

Restauration collective des salariés du TSQY et des équipes artistiques les soirs de spectacle

L'EXPLOITANT propose, pour la restauration du midi, une réduction sur la carte aux salariés et aux équipes artistiques qui souhaitent accéder au restaurant et au bar.

Les soirs de spectacle, et sur la base d'un planning, l'EXPLOITANT sera chargé de la restauration collective des salariés et des équipes artistiques accueillies les soirs de spectacle. Cette restauration collective, facturée au TSQY, sera organisée dans un autre espace que le restaurant pour ne pas le priver d'une partie des places pour sa clientèle.

Participation à des actions et manifestations du TSQY

L'EXPLOITANT pourra être associé, pour sa part, à certains événements thématiques organisés par le TSQY (de façon récurrente pour certains et de façon ponctuelle pour d'autres) et sera force de proposition. C'est aussi dans le cadre d'une réflexion commune qu'il peut être sollicité pour mettre en place des ateliers de dégustation ou des ateliers de cuisine, destinés notamment aux publics jeunes et aux familles, toutes ces prestations faisant l'objet d'une facturation au TSQY.

En outre, il sera consulté en priorité par le TSQY pour l'organisation des pots de première, des buffets et des pots de présentations de saison.

Privatisation des espaces par le TSQY

Lorsque le TSQY loue les espaces à des tiers, il proposera en priorité les services de l'EXPLOITANT. Toutefois, cette offre ne pourra être imposée aux locataires. Si l'EXPLOITANT n'est pas le prestataire, le TSQY veillera à permettre au restaurant et au bar de fonctionner normalement pour sa clientèle. La privatisation d'espaces du TSQY par l'EXPLOITANT est envisageable dans des conditions à définir au coup par coup avec la direction du TSQY et dans la mesure où elle ne nuit pas à l'activité de ce dernier.

Qualité des prestations et évolution des tarifs

Une réunion aura lieu entre le TSQY et l'EXPLOITANT à la fin de chaque trimestre pour faire un bilan de l'organisation, des modalités de fonctionnement et des tarifs du restaurant et du bar.

Une réunion annuelle aura également lieu entre le TSQY, l'EXPLOITANT et SQY sur les modalités techniques de gestion et de sécurité des espaces mis à disposition.

Dispositions financières applicables à l'exploitant

La mise à disposition des espaces mis à disposition donnera lieu à une convention tripartite entre l'EXPLOITANT, le TSQY et SQY (le propriétaire)

Redevance d'occupation

En contrepartie de l'occupation et de l'exploitation des locaux, l'EXPLOITANT versera au TSQY une redevance fixe d'occupation du domaine public et une redevance variable établie sur la base de son chiffre d'affaires annuel hors taxe. Pour la part variable, il reviendra à l'EXPLOITANT de proposer dans son offre le pourcentage applicable.

L'EXPLOITANT sera exonéré de la part fixe et de la part variable de la redevance les 3 premiers mois suivant la prise d'effet de son contrat. Ladite redevance sera donc exigible à compter du 1er jour du 4ème mois suivant la date de prise d'effet du contrat.

La part fixe de la redevance sera en 2026 de 60 000€HT pour l'année (calculée au prorata). Elle sera révisée annuellement. La redevance d'occupation s'entend nette de tout impôt.

Les charges directes de l'EXPLOITANT

L'EXPLOITANT prendra en charge l'ensemble des frais, taxes et toutes autres dépenses induites par son activité. Il prendra en charge directement, sans que cette liste soit exhaustive, les frais notamment liés :

- à l'achat du petit matériel qui ne figure pas sur la liste annexée au contrat des biens mis à sa disposition, et qui restera sa propriété (vaisselle, ustensiles, petits équipements, luminaires de complément,...).
- aux matières premières du restaurant et du bar,
- au blanchissage, au nettoyage des locaux à la fin de chaque service, au nettoyage des équipements et du mobilier mis à sa disposition (ou par lui utilisés de façon régulière ou exceptionnelle).

L'EXPLOITANT fera son affaire des charges suivantes, sans que cette liste soit exhaustive :

- L'entretien du matériel de cuisine (préventif et curatif) ainsi que de l'ensemble du mobilier mis à disposition
- Le contrat d'hygiène 3 D
- La téléphonie et la fourniture Internet
- Le contrat de collecte des déchets et des huiles usagées

En cas de dysfonctionnement des équipements à lui confiés et si la garantie ne peut jouer, l'EXPLOITANT devra les remplacer à l'identique et à ses frais. Ils resteront propriété de l'Agglomération de SQY. Le choix du matériel de remplacement fera l'objet d'une validation de SQY préalablement à l'achat.

Les charges indirectes de l'EXPLOITANT

Seront refacturés à l'EXPLOITANT par SQY au prorata au m² mis à disposition :

- les fluides (eau, gaz et électricité) consommés au titre de la chaudière
- l'entretien et la maintenance de la chaudière et du réseau de chauffage
- le nettoyage des parties communes et vitrerie
- la maintenance multi-technique
- Les vérifications réglementaires (sécurité incendie, alarme, vérification triennale du SSI et installations électriques)
- les charges des AFUL/ASL
- la maintenance de la centrale du traitement de l'air (si non comprise dans la maintenance multi-technique)

Seront également refacturés au réel à l'EXPLOITANT :

- L'eau et l'électricité au titre de l'exploitation, selon les relevés des sous-compteurs mis en place.
- Les travaux d'entretien et de réparation relevant du locataire (art 606 du code civil) et réalisés par SQY

Impôts et Taxes

L'EXPLOITANT devra acquitter toutes les taxes et impôts présents et à venir relatifs à l'activité du local utilisé auxquels les occupants sont ou pourraient être tenus. L'Exploitant les acquittera soit directement, soit les remboursera à SQY à première demande écrite sur avis des sommes à payer (Taxe ordures ménagères, Taxe foncière, taxe bureaux et taxes locaux commerciaux et locaux de stockage, sans que cette liste soit exhaustive).

Conditions générales d'exploitation

Respect des normes et de la réglementation

L'EXPLOITANT s'engage à respecter l'ensemble des lois et règlements relatifs à son activité ainsi qu'aux locaux loués et notamment les règles présentes et futures applicables en matière de sécurité contre les risques d'incendie et de panique, d'hygiène, de sécurité et de salubrité le tout de façon que le TSQY et SQY ne soient ni inquiétés ni recherchés à ce sujet.

L'EXPLOITANT devra tenir compte et respecter les différentes réglementations en vigueur dans la restauration et notamment les réglementations suivantes, sans que cette liste soit exhaustive :

- Droit du travail,
- Convention collective applicable au secteur d'activité,
- Réglementation portant sur la sécurité des biens et des personnes,
- Permis d'exploitation

Il fera son affaire personnelle, dès la date de prise de possession et pendant toute la durée de l'autorisation, du maintien des locaux loués en conformité au regard de toutes les réglementations administratives et de polices ou autres applicables et du respect de l'ensemble des réglementations liées à son activité tels qu'énumérée ci-dessus, de manière que ni le TSQY ni SQY ne puissent être inquiétés, ni recherchés

Il s'engage également à appliquer les arrêtés municipaux et préfectoraux, sur les horaires d'ouverture et nuisances sonores ou tous autres arrêtés pouvant avoir un impact sur son activité.

Sécurité des biens et des personnes

L'EXPLOITANT déclare connaître les textes, règlements et consignes de sécurité en vigueur sur les sites. Il sera tenu de les respecter et de les faire respecter par son personnel et le public qu'il recevra.

L'EXPLOITANT en tant que gestionnaire d'une activité de bar et de restauration devra se conformer aux lois et règlements de police existants ou à intervenir, notamment en matière de sécurité des établissements recevant du public et en matière d'hygiène alimentaire.

L'EXPLOITANT respectera scrupuleusement les dispositions légales et réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité, tant pour son personnel que pour la clientèle du restaurant et contractera, comme il en est fait obligation, une assurance contre les risques d'intoxication alimentaire (réglementation sanitaire applicable en vertu du texte communautaire constituant le paquet hygiène 2006, ses ajouts ultérieurs, ainsi que l'application du règlement sanitaire départemental).

L'EXPLOITANT s'engage à respecter les règles de sécurité du TSQY (notamment le dégagement des sorties de secours et les couloirs de circulation) et leurs dispositions telles que stipulées dans les annexes « sécurité incendie » et réglementation E.R.P et équipements de type L avec activités annexes de type N,T,W de 1ère catégorie.

En toute circonstance, l'occupation des lieux devra s'exercer sous la surveillance et le contrôle de l'EXPLOITANT ou de toute personne désignée par ses soins.

L'EXPLOITANT s'engagera à respecter les consignes et les règles générales de sécurité, notamment :

- tenir informé la direction unique de sécurité du site de tout problème concernant la sécurité,
- donner à la direction unique de sécurité du site toutes les indications nécessaires pour la mise à jour du registre de sécurité
- respecter ou faire respecter l'effectif maximal autorisé et veiller à ce que les effectifs admis soient compatibles avec la largeur et le nombre des issues dont disposent les locaux,
- assurer le maintien en état de service et en lieux et place tous les équipements de sécurité liés à son activité et gérés par lui,
- souscrire les contrats de maintenance pour ses propres équipements et organiser les contrôles réglementaires.

Il est rappelé que SQY assure toutes les opérations de maintenance des équipements liés à la sécurité des personnes et des biens (alarmes incendie, extincteurs, éclairage de sécurité, désenfumage, etc.). Cette disposition ne soustrait pas l'EXPLOITANT de son obligation de surveillance du bon fonctionnement de ces équipements et d'information du responsable unique de sécurité en cas de dysfonctionnement.

L'EXPLOITANT devra :

- veiller à l'affichage des plans d'évacuation et des consignes de sécurité,
- tenir constamment les lieux mis à disposition en parfait état de sécurité et de propreté,
- veiller au libre accès à toutes les sorties et aux issues de secours des locaux, au bon dégagement de tous les accès et circulations, ne jamais gêner l'évacuation du public par la disposition de mobilier (tables, chaises),
- ne pas entreposer de matières dangereuses,
- participer aux visites et commissions de sécurité, à la demande de la direction unique de sécurité du site.

L'espace de restauration disposera d'une armoire électrique divisionnaire spécifique. Un des membres du personnel de l'EXPLOITANT devra disposer d'une habilitation électrique pour intervenir en cas de disjonction. En cas de disjonction en amont de cette armoire, il fera appel à la permanence « maintenance » pour intervenir. Il n'aura en aucun cas la possibilité d'intervenir sur le SSI.

Les espaces restaurant et bar pouvant fonctionner indépendamment des périodes et heures d'ouverture du théâtre et disposant d'un système d'alarme spécifique, lorsque le théâtre est fermé l'EXPLOITANT aura la responsabilité de la fermeture et de la mise sous alarme de cet espace.

Personnel

Le personnel attaché au restaurant et au bar sera embauché directement par l'EXPLOITANT et dépendra exclusivement de ce dernier qui, en tant qu'employeur, assurera les rémunérations, charges sociales et fiscales comprises.

L'EXPLOITANT tiendra à jour et devra pouvoir communiquer à tout moment au TSQY la liste du personnel employé sur place.

Il appartiendra à l'EXPLOITANT de solliciter en temps utile auprès des autorités compétentes les autorisations pour l'emploi, le cas échéant, de personnel mineur ou étranger. L'EXPLOITANT devra fournir le personnel de restauration qualifié nécessaire pour satisfaire aux besoins du service dans le cadre de l'exploitation.

En aucun cas le personnel du TSQY ne pourra être mis à disposition de l'EXPLOITANT pour participer à l'exploitation du restaurant et du bar.

L'EXPLOITANT devra régler toutes les difficultés pouvant survenir entre lui et son personnel. Tous problèmes nés de l'engagement, de l'emploi ou d'une éventuelle résiliation du contrat de travail relèveront de l'EXPLOITANT.

Le personnel employé devra être en situation régulière au regard de la loi et des règlements, et notamment du Code du travail. En cas de constat par le TSQY du non-respect de cette obligation, la présente convention sera résiliée immédiatement et ce sans indemnisation de quelque nature que ce soit et pour quelque raison que ce soit.

Responsabilité

L'EXPLOITANT assume l'entière responsabilité des conséquences de son occupation, ainsi que de celles des personnes dont il est légalement responsable et des tiers qu'il a autorisés. Il est également tenu responsable de tout dommage, de quelque nature que ce soit, causé à des tiers, au TSQY ou à SQY et à leurs salariés, sauf s'il démontre que ces dommages résultent d'un cas de force majeure, de la faute de SQY, du TSQY ou de leurs salariés, des personnes dont ces derniers sont légalement responsables, des tiers autorisés par SQY ou par le TSQY, dont le grand public, à qui on autorise l'accès.

L'EXPLOITANT s'engage à porter immédiatement à la connaissance du TSQY et de SQY tout fait, quel qu'il soit, notamment toute usurpation ou dommage susceptible de porter préjudice au domaine public ou aux droits du PROPRIETAIRE. Ainsi, il prendra les mesures nécessaires pour en réduire l'importance autant que faire se peut.

Assurances

L'EXPLOITANT souscrira ou fera souscrire, auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable, et pour une valeur suffisante, pendant toute la durée du contrat :

- Une assurance responsabilité locative pour les espaces mis à disposition (risques locatifs) ainsi que les agencements, mobiliers et matériel qui lui sont mis à disposition (annexe 2) et pour les agencements, mobiliers, matériel, marchandises dont il serait le détenteur ;
- Une assurance responsabilité civile : une assurance couvrant les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile dans l'exercice de son activité, ainsi que de celle de ses préposés dans l'exercice de leurs fonctions, et ce pour tout dommage matériel, immatériel et corporel causés aux tiers ;

Il contractera également une assurance perte de denrées alimentaires.

L'EXPLOITANT s'engage, à ses frais, à fournir toutes informations et assistance nécessaires en cas de sinistre. Il s'engage à permettre à l'expert, missionné par les assureurs du TSQY et de SQY, d'accéder aux biens mis à disposition par le TSQY, d'expertiser les dommages ayant atteint les biens appartenant au PROPRIETAIRE, et à avoir accès à toutes informations nécessaires pour l'expertise ou le règlement des sinistres.

Il est précisé que l'EXPLOITANT est seul responsable des conséquences des sinistres non garantis en raison de ses propres choix de couverture ou des exclusions dans la ou les polices d'assurances qu'il aura souscrites.

L'EXPLOITANT devra adresser au TSQY, au plus tard le jour de la prise d'effet de la convention de mise à disposition, une attestation d'assurance originale pour tous les contrats souscrits.

Il s'engage à ce que ces polices d'assurance comportent une clause de non-recours vis-à-vis du TSQY et de SQY.

Entretien et réparation des espaces et des biens mis à disposition

L'EXPLOITANT entrant dans un lieu nouvellement créé, il devra impérativement signaler tous désordres, dysfonctionnement des locaux et matériel au TSQY, dans les plus brefs délais, afin de permettre à SQY d'actionner, le cas échéant, toutes les garanties afférentes aux marchés de travaux. Il devra également laisser l'accès pour les opérations d'expertises et/ou de réparation.

L'EXPLOITANT doit veiller à maintenir en bon état d'entretien et de propreté les espaces et les biens mobiliers mis à disposition.

L'EXPLOITANT s'engage ainsi à assurer la maintenance, l'entretien et le bon fonctionnement du matériel de cuisine et plus généralement de tous les biens mobiliers et installations techniques dédiés à son activité et mis à disposition.

Il est rappelé qu'il est de la responsabilité exclusive de l'EXPLOITANT d'assurer l'entretien et les réparations des installations techniques et du mobilier mis à disposition.

Le cas échéant, en cas de casse, de détérioration ou de dysfonctionnement des biens mobiliers mis à disposition, il incombe à l'EXPLOITANT de procéder au renouvellement ou remplacement de celui-ci, à l'identique ou, sous réserve de l'accord de SQY, de manière équivalente, et ce à ses frais exclusifs. Il est entendu qu'à l'expiration de la présente convention, de par son terme, caducité ou résiliation, ce mobilier restera la propriété de SQY, sans que l'EXPLOITANT puisse obtenir une quelconque indemnisation.

Le TSQY, avec le concours de SQY le cas échéant, se réserve le droit de venir contrôler à tout moment l'état du matériel, notamment le dégraissage des ventilations-extractions de cuisine, le nettoyage des baies vitrées, des murs et des plafonds de la cuisine.

Par ailleurs, chaque année, une visite technique sera réalisée pour vérifier le bon état et le bon entretien des lieux mis à disposition, des installations techniques et des biens mobiliers mis dispositions. L'EXPLOITANT aura obligation de procéder aux réparations, entretiens et/ou renouvellement dans les délais impartis dans le PV de visite.

L'EXPLOITANT devra fournir une fois par an au TSQY, lors de la visite annuelle prévue à l'article 4.5, les certificats de l'ensemble des contrats d'entretien et de maintenance (dont celui des évacuations des eaux grasses et des systèmes d'extraction des fumées), des appareils et installations liés à l'exploitation (ventilations, hottes, réseaux, etc.) lui appartenant ou lui étant confiés.

Travaux

L'EXPLOITANT ne pourra procéder à aucun travaux dans les locaux loués sans le consentement exprès et par écrit du Propriétaire

En cas de travaux dans le bâtiment pouvant impacter l'exploitation des locaux mis à disposition, le TSQY s'engage à prévenir L'EXPLOITANT dans les plus brefs délais.

Licence de restaurant et débit de boissons (Art. L. 3321-1.)

Le TSQY dispose d'une licence III et fera son affaire de la demande de licence IV.

Durée du contrat

La convention est conclue pour une durée de 9 ans maximum à compter de sa signature. A échéance de la convention une nouvelle procédure de mise en concurrence sera lancée à laquelle l'EXPLOITANT pourra concourir

Règlement de la consultation

Dossier de candidature

Au regard de l'ensemble des éléments précisés ci-dessus, les candidats intéressés devront produire un dossier de candidature complet et devront fournir les éléments suivants à l'appui de leur candidature :

- Une copie recto verso de la carte d'identité ou du passeport du candidat,
- Les statuts de la société,
- Un extrait KBIS datant de moins de trois mois,
- Une déclaration sur l'honneur que le candidat est bien en règle au regard des dispositions du code du travail,
- Tout document permettant d'apprécier les garanties financières du candidat et le statut juridique du candidat (garantie bancaire),
- Une attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle/exploitation en cours de validité,
- Une attestation sur l'honneur relative à l'absence de condamnation au cours des 5 dernières années portée au Bulletin n°2 du casier judiciaire,
- Le projet de contrat joint au cahier dûment signé.
- Le curriculum vitae et/ou une courte biographie du porteur de projet et une lettre de motivation,
- Le descriptif du projet (concept) mis en place pour les espaces mis à disposition, incluant également :
 - o les pages d'ouverture envisagées pour le restaurant et pour le bar,
 - o pour le restaurant,
 - une carte et un menu du jour types, une carte des vins type, le tout accompagné des tarifs envisagés,
 - la fréquence de changement de la carte
 - o pour le bar, une carte des boissons et des snacks type, accompagnée des tarifs envisagés,
 - o une liste des fournisseurs envisagés (y compris pour les vins et boissons),
 - o le pourcentage de réduction accordé aux salariés et aux équipes artistiques sur la carte du restaurant et du bar,
 - o le coût unitaire du repas de l'équipe et des artistes facturé au TSQY les soirs de spectacle
- la proposition, en pourcentage, de la part variable sur le chiffre d'affaires
- le plan de financement sur les 4 premières années

Analyse des offres

Dans l'analyse des offres, il sera tenu compte des références du candidat, de l'adéquation du projet à l'activité et à l'esprit du lieu, de la qualité du plan de financement, de la redevance proposée pour la part variable.

Dépôt et examen des candidatures, choix de l'EXPLOITANT

Avant le dépôt des dossiers, la direction du TSQY se tiendra à la disposition des candidats pour toute information complémentaire.

Les candidatures seront adressées à M. Lionel Masséat, directeur du Théâtre de Saint-Quentin-en-Yvelines, scène nationale, 3 place Georges Pompidou, 78180 Montigny-le-Bretonneux. Elles seront envoyées en LRAR, ou déposées contre récépissé aux heures d'ouverture de l'accueil du Théâtre, **au plus tard le vendredi 27 février 2026 à 19h**. Elles porteront sur l'enveloppe la mention « Candidature restauration TSQY ».

Le choix de l'EXPLOITANT sera fait dans le courant du mois de mars 2026, à l'issue d'un temps d'échange entre la direction du TSQY et les candidats dont le projet aura été retenu.

Annexes

Liste des annexes et lien de téléchargement

Annexe 1 - Projet architectural et plans des locaux mis à disposition

[Télécharger via ce lien](#)

Annexe 2 - Inventaire des biens mobiliers mis à disposition

[Télécharger via ce lien](#)

Annexe 3 - Projet de convention de mise à disposition

[Télécharger via ce lien](#)

Annexe 4 - Tableau des charges refacturées

[Télécharger via ce lien](#)

