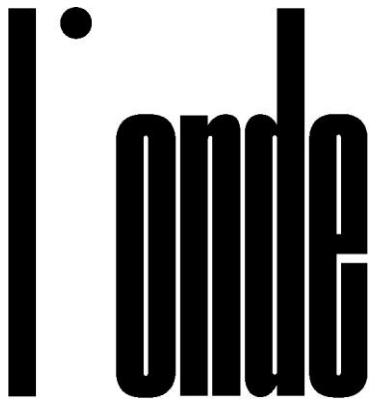


Théâtre
Centre d'art

8 bis avenue
Louis Breguet
78140 Vélizy-
Villacoublay

01 78 74 38 60
londe.fr

Régie personnalisée à
caractère administratif
Siret 200 017 416 00013
APE 9004Z



Vélizy-Villacoublay, le 11 juin 2021

dossier suivi par Sanya Tsvetkova
Tél : 01 78 74 38 62
sanyatsvetkova@londe.fr

LETTRE DE CONSULTATION

**OBJET : Appel à concurrence pour le référencement de prestataires
Restauration pour le public de l'Onde – Saison 2021/2022**

Dans le cadre de ses activités culturelles pour l'année 2021-2022, l'Onde Théâtre Centre d'Art de Vélizy-Villacoublay, lance un appel à concurrence portant sur le référencement de prestataires alimentaires amenés à intervenir les soirs de représentation dans l'espace vente du Café proposé aux spectateurs et dans l'espace catering dédié aux techniciens.

Le ou les candidat(s) retenu(s) seront référencés et choisis pour réaliser des prestations de restauration à l'occasion des spectacles et/ou festivals programmés à l'Onde soit environ 50 représentations et 4 festivals dans l'année. Le calendrier précis des besoins de restauration sera communiqué au prestataire retenu, un mois à l'avance.

En contrepartie de son référencement et de son occupation de l'espace vente du Café pour exploitation commerciale, le prestataire devra s'acquitter d'un loyer fixé par délibération du Conseil d'administration. A titre indicatif, pour l'année 2019, le montant du loyer est de 35 euros TTC par soir de présence. Le montant du loyer 2021/2022 est susceptible d'être réévalué. Le loyer sera payable mensuellement à réception d'une facture adressée par l'Onde. L'Onde pourra résilier le contrat de location en cas de non-paiement du loyer par le restaurateur ou de non occupation de son emplacement selon le calendrier défini préalablement.

Indépendamment du loyer prévu par le contrat, le restaurateur devra supporter les frais de son personnel.

DESCRIPTIF DE LA DEMANDE

I - L'espace vente proposé aux spectateurs

L'Onde Théâtre Centre d'art de Vélizy-Villacoublay met à la disposition du ou des prestataires alimentaires retenus, un espace spécialement dédié situé dans l'enceinte du Café. La salle de restauration d'une superficie totale de 100m² permet d'accueillir jusqu'à 60 couverts. L'espace restauration est ouvert au public 1h30 avant l'heure de la représentation et 1h après le spectacle. Nous proposons donc aux spectateurs de pouvoir se restaurer avant et après chacun des spectacles et pendant les festivals.

Le mobilier tables et chaises sont fournis. Le restaurateur aura la possibilité de prendre possession de l'espace vente du Café une heure avant le service.

Les prestations alimentaires dans l'espace vente du Café sont soumises à certaines contraintes :

- Le Café ne dispose pas de cuisine sur place. Les repas devront donc être préparés à l'avance.
- Des équipements de réchauffage ou de refroidissement à alimentation électrique sont proposés par le théâtre mais si insuffisants le complément restera à la charge du prestataire.
- L'évacuation des déchets et le nettoyage des espaces et vaisselle est à la charge du prestataire.
- Le restaurateur devra prévoir le personnel de service en conséquence.

II - L'espace catering pour les équipes techniques et artistiques

Le restaurateur sera tenu de préparer un menu composé d'une entrée, plat, dessert pour les techniciens qui seront présents les soirs de représentation, compter en moyenne une quinzaine de personnes. Un nombre précis de repas à fournir sera communiqué 48h avant le jour de la représentation. Adapter les menus en fonction des régimes alimentaires.

LES PRESTATAIRES DEVRONT FOURNIR

- Des repas avant et après les représentations.
- Sur des amplitudes horaires variables avec une moyenne de 7 à 10 soirées par mois de septembre 2021 à juin 2022.
- Une offre comprenant une formule repas entrée/plat ou plat/dessert au tarif conseillé de 14€ maximum sans la boisson car seul le Café de l'Onde est autorisé à vendre des boissons. La formule proposera au moins deux choix d'entrées, de plats et de desserts.
- Le prestataire devra également être capable de renouveler régulièrement sa carte et répondre à des demandes de menus thématiques ponctuelles.
- Le personnel en nombre suffisant pour la vente au bar et le nettoyage des espaces et matériels.

LES CRITERES RETENUS

- Qualité et choix des produits proposés : le restaurateur devra privilégier une cuisine créative de qualité, diversifiée, saine et rapide à base de produits frais.
- Il privilégiera un approvisionnement local des circuits courts et à faible coût énergétique et GES.
- Respect de la chaîne du froid et des normes sanitaires.
- L'Onde se réserve la possibilité de tester une formule proposée par les candidats afin de valider son choix final ou de procéder à d'éventuels ajustements. Ces tests seront effectués à titre gratuit pour trois personnes.
- Prix.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Les prestataires qui le souhaitent peuvent demander à visiter les lieux avant la remise des offres. Cette visite se fera sur rendez-vous auprès de Sabine Belin. Envoyez votre demande par email sabinebelin@londe.fr ou par téléphone 06 19 70 79 33.

Contact pour tout renseignement complémentaire

Sabine Belin

06 19 70 79 33