



ParisTech



Chimie ParisTech
11 rue Pierre et Marie Curie
75231 Paris Cedex 05
01 85 78 41 00
www.chimieparistech.psl.eu

CONVENTION D'OCCUPATION TEMPORAIRE POUR LA GESTION ET L'EXPLOITATION D'UN ESPACE DE RESTAURATION DE TYPE CAFETERIA

Entre :

L'Ecole Nationale Supérieure de Chimie de Paris, Etablissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel,
Siret 130 021 421 00016 Code APE 8542Z
Domicilié 11 rue Pierre et Marie Curie, 75005 Paris
Représentée par Monsieur Christian LERMINIAUX, en qualité de Directeur,
Ci-après dénommée l'« ENSCP »

D'une part,

ET

La société

N° SIRET :

N° TVA INTRACOM.....

Ayant son siège social à

.....

Représentée par

En qualité de

Ci-après dénommée l'« Exploitant »

IL EST CONVENU CE QUI SUIT :

Table des matières

Article 1 : Objet de la convention.....	3
Article 2: Nature et caractère personnel de l'autorisation.....	3
Article 3: Emplacement.....	3
Article 6 : Conditions d'exploitation.....	4
Article 7 : Personnel	4
Article 8 : Entretien des locaux et des installations	5
Article 9 : Conditions techniques	5
Article 10 : Tarifs	5
Article 10: Dispositions financières	6
Article 10.1 Redevance fixe.....	6
Article 11 : Responsabilité, assurances	6
Article 12 : Règles de sécurité et d'hygiène	6
Article 14 : Respect du cahier des charges	7
Article 15 : Sanctions éventuelles	7
Article 16 : Fin de la convention	7
Article 17 : Reprise de possession	8
Article 18 : Cession	8
Article 19 : Abandon d'exploitation.....	8
Article 20 : Contestations	8

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet de définir les conditions d'occupation et d'exploitation d'un espace de restauration de type cafétéria à l'intérieur du site de l'ENSCP et destinée aux personnels et aux visiteurs.

Article 2: Nature et caractère personnel de l'autorisation

La convention échappe aux règles du droit commun en matière commerciale :

- Il ne s'agit que d'une convention d'autorisation d'occupation temporaire du domaine public et non d'un bail commercial. L'occupant ne dispose d'aucun droit réel au sens des articles L2122- 6 à L.2122-8 du Code Général de la propriété des personnes publiques.
- Étant donné l'absence de clientèle propre, l'occupant ne pourra invoquer la propriété d'un fonds de commerce, soit pour prétendre à une indemnité en cas de départ volontaire ou forcé, soit pour obliger son successeur à un paiement de ce chef.

Les parties conviennent que la sous-location des locaux mis à disposition est interdite (cafétéria) mais que la sous location à titre gracieux aux associations de l'ENSCP est possible.

Toutefois, l'ENSCP, après autorisation expresse, pourra autoriser la sous-location du domaine public sous réserve que :

- L'EXPLOITANT ne confère pas au sous-occupant plus de droits qu'il en détient lui-même ;
- Le contrat de sous-occupation reste soumis aux mêmes principes que la convention d'occupation principale ainsi qu'aux règles gouvernant le droit de la domanialité publique ;

Article 3: Emplacement

L'emplacement de la cafétéria de l'ENSCP, au 11 rue Pierre et Marie CURIE 75005 Paris.

Les espaces suivants seront mis à disposition de l'exploitant :

- Salle de restauration : 150 m²
- Cuisine : 25 m²
- Sanitaires du personnel : 9 m²
- Local poubelle : 3,5 m²

Article 4: Locaux de restauration et matériels

Les espaces suivants seront mis à disposition de l'exploitant :

- Salle de restauration : 150 m²
- Cuisine : 25 m²
- Sanitaires du personnel : 9 m²
- Local poubelle : 3,5 m²

Le matériel suivant sera également mis à disposition :

- 2 armoires froides 600L
- 1 armoire à ozone (10 couteaux)
- 1 four de remise en température 7 niveaux (capacité 21 à 80 repas)
- 1 machine à glaçons
- 1 meuble à boissons arrière bar
- 1 lave-verres (2 paniers)
- 1 lave-vaisselle à capot avec condenseur
- Divers mobilier de cuisine

L'EXPLOITANT prend à sa charge tout aménagement mobilier qu'il juge nécessaire de faire sur l'emplacement de la cafétéria actuelle.

L'installation du matériel d'exploitation se fera sous contrôle du responsable du service LMA de l'ENSCP.

Un premier procès-verbal établi contradictoirement en deux exemplaires, constatera la mise à disposition des locaux et comportera un état des lieux détaillé qui sera annexé à la présente convention.

Article 5 : Responsabilité de l'exploitant

L'EXPLOITANT reconnaît que l'exploitation de l'activité sur l'emplacement le sera sous sa responsabilité pleine et entière.

Il sera, en particulier, seul responsable, notamment de la gestion financière et sanitaire vis-à-vis des consommateurs, des fournisseurs, de son personnel, de la sécurité sociale, des impôts, etc....

Il fournira chaque année les documents justificatifs qu'il a satisfait aux obligations fiscales et sociales. En cas de contrôle, l'EXPLOITANT devra pouvoir justifier auprès de l'ENSCP qu'il détient les autorisations nécessaires pour exploiter son activité sur l'emplacement concédé.

Dans le cadre des missions établies par la présente convention, l'EXPLOITANT s'engage dans la mesure de sa propre politique votée par son Conseil d'Administration à valoriser toute initiative relative à la protection de l'environnement et au développement durable, telles que la réduction des déchets, utilisation de matières recyclables, priorisation de circuits courts (fournisseurs) dans la mesure des possibilités de l'EXPLOITANT.

Article 6 : Conditions d'exploitation

Nature des prestations :

L'EXPLOITANT fournira des repas chauds et froids (service brasserie entre 11h30 et 14h00).

Par ailleurs, il fournira à tout moment des compositions froides, sandwiches froids et chauds, boissons chaudes et froides, viennoiseries et autres prestations.

Toutes ces prestations sont définies dans son dossier technique annexé à la présente convention.

L'EXPLOITANT est autorisé à obtenir des autorités compétentes uniquement une « petite licence restaurant » (article L3331-2 du code de la santé publique).

L'EXPLOITANT sera tenu, à l'égard des usagers, d'assurer les services et fournitures qui font l'objet de la convention, tous les jours ouvrables aux horaires prévus par l'ENSCP.

Les jours et les horaires *effectifs* d'ouverture au public prévus sont :

- Du lundi au vendredi de 8 heures à 17 heures,

L'EXPLOITANT doit quitter ces locaux au maximum à 20 heures et est autorisé à entrer dans ces locaux à partir de 6 heures.

L'EXPLOITANT ne pourra exercer son activité durant les périodes de fermeture de l'ENSCP (Cf planning d'activités).

Toute modification d'horaires d'ouverture/fermeture devra recevoir l'accord préalable de l'ENSCP sur demande écrite faite 15 jours auparavant.

Toutes les autres activités d'ordre privé et sans lien avec la présente convention sont strictement interdites dans le cadre de l'exploitation de la cafétéria.

L'EXPLOITANT s'engage à faire de la cafétéria un lieu le plus convivial possible.

L'EXPLOITANT s'engage à accepter tous moyens de paiement tels que chèque sur facture, espèces, carte bancaire.

Article 7 : Personnel

L'EXPLOITANT est responsable, dans les conditions de droit commun (législation du travail, hygiène et

sécurité...), de la gestion de son personnel et de leurs activités.

Ils s'engagent à avoir en permanence un personnel ayant au minimum un CAP de cuisine ou équivalent. De même, le personnel employé devra justifier d'une formation à l'anglais de base.

Une liste à jour des personnes employées dans les locaux occupés, qu'il s'agisse de l'occupant ou de ses préposés, sera communiquée à la direction générale des services de l'ENSCP au démarrage de la présente convention puis à chaque mouvement de personnel.

Sur la base de cette liste, l'ENSCP fournira des badges nécessaires permettant l'accès aux locaux dans une plage horaire définie.

Article 8 : Entretien des locaux et des installations

L'EXPLOITANT s'engage à maintenir en parfait état d'entretien et de propreté les locaux et installations, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Au cas où le EXPLOITANT ne satisferait pas à ses obligations, dans le délai de quinze jours après réception d'une lettre recommandée avec accusé de réception restée sans réponse, l'ENSCP aura le droit de faire procéder aux travaux, réparations, remplacements nécessaires pour le compte et aux frais de l'EXPLOITANT qui sera alors tenu de rembourser immédiatement les dépenses faites par l'ENSCP sur simple présentation des factures dans le respect des procédures de commande publique, mêmes simplifiées.

Ce délai pourra être ramené à 48 heures en cas d'urgence.

L'ENSCP se réserve le droit d'effectuer des contrôles ponctuels et/ou inopinés au minimum 2 fois par an.

L'EXPLOITANT devra laisser un libre accès à tout organisme en matière de contrôle obligatoire des ERP.

L'ENSCP en avisera l'EXPLOITANT dès connaissance des dates.

Les livraisons sont autorisées aux abords de la cafétéria en coordination avec le Service LMA de l'ENSCP.

Le tri sélectif doit être fait via les conteneurs qui se trouvent sur le campus.

La fourniture des extincteurs et leur entretien sont à la charge de l'ENSCP.

Article 9 : Conditions techniques

9.1 Réseau d'eau

L'ENSCP mettra à disposition un réseau d'eau.

9.2 Réseau électrique

L'ENSCP mettra à disposition la fourniture d'électricité.

9.3 Dysfonctionnements dans la fourniture d'électricité

Pour toute coupure d'alimentation d'électricité accidentelle ou liée à une nécessité de service affectant le service de restauration, l'ENSCP fera ses meilleurs efforts pour remettre en fonctionnement la fourniture d'électricité, sauf impossibilité due à un défaut sur les installations du bénéficiaire (défaut d'isolement, etc.). Dans ce cas, la remise en fonctionnement ne pourra intervenir qu'après disparition du défaut interne à l'installation de l'exploitant.

En tout état de cause, l'exploitant devra veiller au strict respect de la chaîne du froid et fera son affaire du préjudice tenant notamment à la non-conservation de ses produits et/ou à la perte du chiffre d'affaires qui en résulterait.

Article 10 : Tarifs

Cafétéria

Les prix de vente des produits et prestations sont fixés dans le bordereau de prix annexé.

Ils seront éventuellement révisés d'un commun accord entre les deux parties chaque année à date anniversaire de la convention.

L'EXPLOITANT fait parvenir par courrier ou mail au service Logistique, Maintenance et Achats de l'ENSCP sa proposition des nouveaux tarifs au moins 60 jours avant la date anniversaire de la convention pour l'application de l'ajustement. Concernant les produits spécifiques ENSCP, l'augmentation ne pourra être supérieure à l'indice officiel de la consommation des produits alimentaires (Insee.)

Le nouveau tarif est réputé accepté si l'ENSCP ne s'est pas manifesté dans les 45 jours suivant la réception du courrier/mail.

Les tarifs à jour devront être impérativement affichés dans la cafétéria.

Article 10: Dispositions financières

Article 10.1 Redevance fixe

Article 10.1.1 Montant de la redevance fixe

La redevance mensuelle minimum annuelle couvrant l'indemnité d'occupation est de : € HT.
Conformément aux dispositions de l'article 256B du Code général des impôts, les parties ne sont ni l'une ni l'autre assujettie à la TVA.

La révision de cette redevance interviendra à la date anniversaire de la convention selon l'évolution de l'indice :
Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Nomenclature Coicop :
11.1 - Services de restauration

Pour réviser le prix indexé, il faut prendre: le prix initial dans le contrat (P_i) ;
La valeur définitive à la date t de l'indice choisi par le contrat (V_t) ; la valeur du même indice à la date initiale définie par le contrat (V_i).

Le calcul consiste ensuite à effectuer l'opération suivante : $(P_i \times V_t) / V_i =$ prix réévalué à la date t .

Article 10.1.2 Périodicité- Modalités

La redevance est due mensuellement à terme à échoir au 1er jour de chaque mois. En cas de retard dans le paiement de plus de 30 jours et quinze jours après un premier rappel resté sans effet, les sommes dues seront majorées d'intérêts moratoires au taux légal.

Le règlement de l'EXPLOITANT pour le compte de l'ENSCP sera effectué par virement bancaire à l'ordre de l'Agent Comptable de l'ENSCP sur présentation de facture via Chorus faisant référence à la convention et adressée au service facturier de l'EXPLOITANT :

.....

Article 11 : Responsabilité, assurances

L'EXPLOITANT a l'obligation de souscrire à une assurance en responsabilité civile et matérielle, incendie et dégâts des eaux afin de couvrir les risques de dommage qu'il peut faire courir tant par sa présence que par ses activités.

Il est tenu de présenter chaque année une copie de l'attestation d'assurance à jour à l'ENSCP.

Article 12 : Règles de sécurité et d'hygiène

L'occupant s'oblige à remplir toutes formalités administratives ou de police nécessaires et à exécuter, à ses frais, toutes modifications imposées pour le maintien de son activité (hors immobilier), notamment en ce qui concerne les mesures nécessaires à la protection contre l'incendie ainsi que pour toutes les installations spécifiques.

La puissance électrique ne doit pas dépasser les 20 KWatt.

Il s'interdit d'exposer, vendre ou fournir des services non conformes à la réglementation et, en ce qui concerne les produits alimentaires, qui ne présenteraient pas en outre les conditions de transport, de conservation et

d'hygiène les plus strictes ou qui seraient périmés.

De même, il ne peut être proposé de boissons alcoolisées, ou du tabac, ainsi que tout produit illicite.

Il s'oblige également à respecter strictement la réglementation sur l'hygiène, les consignes de sécurité et le règlement intérieur de l'ENSCP et, de façon plus générale, s'oblige à satisfaire à toutes les prescriptions et à les faire respecter par toutes les personnes qu'il emploie, tout cela dans le but de respecter les méthodes HACCP.

Dans cette optique et à titre expérimental, les produits/boissons proposés dans le distributeur automatique situé à la Halle sportive devront être adaptés diététiquement à la pratique sportive (fruits secs, produits céréaliers, eaux minérales pétillantes).

L'ENSCP se réserve le droit, et l'EXPLOITANT ne pourra s'y opposer, d'exercer sur l'emplacement concédé tout contrôle d'hygiène et de salubrité sur les locaux et les produits proposés à la vente.

L'EXPLOITANT fournit à l'ENSCP une copie du résultat des contrôles effectués par les organismes d'inspection concernés.

Article 13 : Durée

La présente convention est conclue pour une durée **de 4 ans à compter du**.

Un bilan annuel devra être fait à la date anniversaire de la présente convention avec l'ENSCP et présenté au SMA de l'ENSCP.

Article 14 : Respect du cahier des charges

Le non-respect des éléments ci-après peut entraîner des pénalités. Sont visés par cet article :

- Le non-respect des propositions faites dans les bordereaux de prix annexés (hors révision) ;
- La modification des amplitudes d'ouvertures/fermetures, sans accord de l'ENSCP ;
- Le non-respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il est précisé que l'ENSCP pourra dans ces cas-là demander la fermeture temporaire immédiate de la cafétéria pour expertise et faire procéder à tout contrôle d'hygiène par un laboratoire désigné par lui et à la charge de l'EXPLOITANT ;
- Le non-paiement des redevances prévues par la présente convention.

Article 15 : Sanctions éventuelles

L'ENSCP, après avoir constaté des manquements graves ou répétés, met en demeure l'EXPLOITANT par lettre recommandée avec accusé de réception de se conformer à ses obligations.

Dans un délai de quinze jours après réception de cette lettre, l'occupant doit avoir :

- Remédié au manquement ;
- Ou informé l'ENSCP des dispositions prévues et des délais de réalisation.

Si passé ce délai de quinze jours, l'ENSCP n'a reçu aucune réponse de la part de l'EXPLOITANT, une pénalité journalière égale à 150€ sera exercée jusqu'à ce que l'EXPLOITANT se conforme à la mise en demeure.

De plus, si dans le délai d'un mois après la réception de cette lettre l'EXPLOITANT ne s'est toujours pas manifesté, en remédiant ou en indiquant les solutions mises en place, l'ENSCP pourra prononcer la résiliation d'office de la convention et sans indemnité.

Article 16 : Fin de la convention

A la fin de la durée initiale, telle que définie à l'article 13, la convention est résiliée de plein droit.

L'EXPLOITANT peut mettre fin définitivement à la convention d'occupation temporaire en adressant à l'ENSCP un courrier en recommandé avec accusé de réception précisant la date effective de départ. Ce courrier devra parvenir 6 mois avant la date prévue de départ.

La résiliation peut être prononcée par l'ENSCP dans les conditions exposées à l'article 15. L'occupant cesse son exploitation et retire son mobilier dans un délai de huit jours suivant la notification de la résiliation. Cette résiliation ne donne droit à aucune indemnité.

La résiliation peut enfin intervenir par un commun accord entre les parties qui définissent alors les modalités d'enlèvement du mobilier.

Article 17 : Reprise de possession

A l'expiration de la convention, l'EXPLOITANT devra restituer les locaux dans un état conforme à l'état des lieux et à l'inventaire dressé contradictoirement. La réparation des éventuelles dégradations constatées sera effectuée par l'ENSCP et refacturées à l'EXPLOITANT.

L'EXPLOITANT reprendra possession des mobiliers lui appartenant.

Article 18 : Cession

Il est interdit à l'occupant de céder ou sous-déléguer l'occupation et/ou l'exploitation de la cafétéria. Toute infraction à cette clause ouvre le droit pour l'Etablissement de prononcer la résiliation de la convention sans indemnité.

Article 19 : Abandon d'exploitation

L'abandon d'exploitation pendant une durée supérieure à huit jours, faute de justification d'un cas de force majeure, entraîne la résiliation de la convention suivant les règles définies à l'article 15.

Article 20 : Contestations

En cas de conflit entre les parties sur l'interprétation ou l'exécution de la convention, celles-ci tenteront de régler leurs différends à l'amiable.

En cas d'échec, le tribunal administratif de Paris sera saisi. Fait en deux exemplaires,

A Paris, Le

Pour l'Exploitant,	Pour l'ENSCP,