

CONTRAT DE CONCESSION DE SERVICES

Exploitation et animation de la cafétéria de l'Institut Méditerranéen de la Ville et des Territoires (IMVT)

ENTRE

L'École nationale supérieure d'architecture de Marseille (ENSA-Marseille), établissement public à caractère administratif, agissant pour le compte de l'Institut Méditerranéen de la Ville et des Territoires (IMVT), représentée par sa Directrice, Madame Anne BOURGON

Ci-après dénommée « **le Concédant** »,

D'une part,

ET

La société,

représentée par,

Ci-après dénommée « **le Concessionnaire** »,

D'autre part,

Il a été convenu ce qui suit.

PRÉAMBULE

L'Institut Méditerranéen de la Ville et des Territoires (IMVT) constitue un pôle d'enseignement supérieur et de recherche centré sur les enjeux de mutation et d'adaptation de la ville méditerranéenne, réunissant l'École nationale supérieure d'architecture de Marseille (ENSA-Marseille), l'Institut d'Urbanisme et d'Aménagement Régional d'Aix-Marseille Université (IUAR) et l'École nationale supérieure de Paysage de Marseille (ENSP-M).

Le site, propriété de l'État, est affecté aux trois entités précitées et relève du domaine public. Ces dernières sont liées par une convention de site qui régit l'utilisation et la répartition des surfaces ; l'ENSA-Marseille y est désignée gestionnaire de l'équipement dans sa totalité. À ce titre, le présent contrat administratif de concession est signé entre l'ENSA-Marseille et le Concessionnaire.

Il accueille quotidiennement plusieurs centaines d'étudiants, enseignants-chercheurs, personnels administratifs ainsi que des intervenants extérieurs, autour des enjeux de l'architecture, de l'urbanisme et du paysage. Au total, 1 300 étudiants y sont formés chaque année, encadrés par 180 enseignants et une soixantaine de personnels administratifs.

La cafétéria constitue un équipement essentiel de la vie du campus, fonctionnant comme un foyer de vie. Au-delà de sa vocation de restauration, elle participe à la qualité de vie des usagers en offrant un espace de rencontre, d'échanges, de travail informel et de convivialité.

Située à proximité immédiate du forum, des amphithéâtres et ouverte sur une cour intérieure, la cafétéria est appelée à devenir un véritable lieu de vie favorisant les interactions entre les différentes communautés de l'IMVT.

Le Concédant souhaite confier l'exploitation de ce service à un professionnel capable de proposer une restauration de qualité, accessible financièrement au public étudiant, respectueuse des enjeux environnementaux et contribuant à la dynamique de l'établissement.

Le présent contrat a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le concessionnaire assure, à ses risques et périls, l'exploitation de ce service public accessoire.

TITRE I

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 1 – Objet du contrat

Le présent contrat a pour objet de confier au concessionnaire l'exploitation et l'animation de la cafétéria de l'Institut Méditerranéen de la Ville et des Territoires (IMVT).

Cette exploitation comprend notamment :

- la préparation et la vente de boissons chaudes et froides ;
- la préparation et la vente de petits-déjeuners ;
- la restauration rapide sur place ou à emporter ;
- la préparation de plats chauds dans la limite des équipements autorisés ;
- l'exploitation éventuelle de distributeurs automatiques autorisés par le Concédant ;
- la réalisation de prestations de restauration lors des manifestations organisées au sein de l'IMVT ;
- l'organisation, à titre accessoire, de réceptions ou d'événements payants compatibles avec la destination principale des lieux, dans les conditions précisées à l'article 35 ;
- la participation aux actions de développement durable, de lutte contre le gaspillage alimentaire et de solidarité étudiante.

Le concessionnaire exploite le service à ses risques et périls, dans le respect des stipulations du présent contrat.

Article 2 – Définitions

Au sens du présent contrat, on entend par :

Concédant : l'École nationale supérieure d'architecture de Marseille agissant pour le compte de l'IMVT.

Concessionnaire : l'opérateur économique titulaire du présent contrat.

Cafétéria : l'ensemble des locaux, équipements, mobiliers et espaces extérieurs mis à disposition dans le cadre de la présente concession.

Usagers : les étudiants, enseignants, chercheurs, personnels administratifs, prestataires et visiteurs autorisés à accéder à l'IMVT.

Manifestations : colloques, conférences, soutenances, vernissages, remises de diplômes, journées d'études, expositions, événements associatifs, manifestations culturelles et toutes autres animations organisées au sein de l'établissement.

Article 3 – Durée de la concession

Le présent contrat est conclu pour une durée de **trois (3) années** à compter de sa date de notification.

Il pourra être prolongé une seule fois, pour une durée d'un an, par voie d'avenant.

Au-delà de cette prolongation éventuelle, il ne pourra être renouvelé que par la conclusion d'un nouveau contrat de concession, dans le respect des règles de publicité et de mise en concurrence applicables aux contrats de la commande publique.

Le concessionnaire ne pourra prétendre à aucun droit au renouvellement du contrat ni au versement d'une quelconque indemnité à son échéance.

Article 4 – Description des locaux

Le Concédant met à disposition du concessionnaire les locaux nécessaires à l'exploitation de la cafétéria.

Ces locaux comprennent notamment :

- une salle de restauration ;
- un espace de service comprenant le comptoir ;
- une cuisine de préparation ;
- une plonge ;
- un espace de stockage ;
- un local destiné aux déchets ;
- des sanitaires et vestiaires réservés au personnel.

La surface intérieure totale est d'environ **240 m²**.

La cafétéria bénéficie également d'une **terrasse extérieure d'environ 150 m²** directement accessible depuis les locaux.

L'ensemble ouvre sur une **cour intérieure** constituant un espace privilégié de convivialité et de rencontre pour les usagers de l'IMVT.

Les locaux sont exclusivement affectés à l'activité objet du présent contrat.

Toute modification de leur destination est interdite sans autorisation écrite préalable du Concédant.

Article 5 – Destination des lieux

Le concessionnaire exploite la cafétéria comme un espace de restauration et de vie destiné principalement aux usagers de l'IMVT.

Il veille à maintenir un environnement accueillant, convivial et respectueux du caractère universitaire des lieux.

La cafétéria participe pleinement à l'animation du campus.

À ce titre, le concessionnaire veille notamment :

- à la qualité de l'accueil ;
- à la qualité des produits proposés ;
- au maintien d'une ambiance propice aux échanges et au travail ;
- au respect permanent des locaux et des équipements ;
- au respect de la tranquillité des activités d'enseignement, de recherche et de travail conduites au sein de l'IMVT, y compris depuis la terrasse, notamment lors des périodes d'examens et de soutenances, ainsi qu'à la réglementation applicable en matière de bruits et de sons amplifiés ;
- à la bonne intégration de son activité dans le fonctionnement quotidien de l'établissement.

Article 6 – Mobilier et équipements mis à disposition

Le Concédant met gratuitement à disposition du concessionnaire les équipements figurant à l'inventaire annexé au présent contrat.

Ces équipements comprennent notamment :

Salle de restauration

- treize tables rectangulaires ;
- deux tables triangulaires ;
- deux tables demi-lune ;
- quatre-vingt-quatre chaises.

Cuisine et espace de service

- un évier professionnel ;
- deux hottes d'extraction ;
- un lave-vaisselle professionnel ;
- une table réfrigérée trois portes ;
- une armoire réfrigérée ;
- une vitrine réfrigérée ;

- une table inox ;
- des étagères inox.

Ces biens demeurent la propriété exclusive du Concédant.

Le concessionnaire en assure la garde, l'entretien courant et leur maintien en parfait état de fonctionnement.

Toute dégradation, disparition ou perte imputable au concessionnaire ou à son personnel donnera lieu à leur remplacement ou à leur remboursement à l'identique.

Le concessionnaire peut installer des équipements complémentaires nécessaires à son activité, sous réserve de l'autorisation préalable du Concédant et du respect des règles de sécurité applicables.

TITRE II

CONDITIONS D'EXPLOITATION DU SERVICE

Article 7 – Principes généraux d'exploitation

Le concessionnaire exploite la cafétéria dans le respect des principes de continuité, de qualité du service, d'égalité de traitement des usagers et d'adaptation aux besoins de la communauté universitaire.

Il s'engage à proposer une offre de restauration répondant aux attentes des étudiants, des personnels et des visiteurs de l'IMVT, dans un esprit de convivialité, de qualité et d'accessibilité financière.

L'exploitation devra contribuer à faire de la cafétéria un lieu de vie, de rencontre et d'échanges participant pleinement à l'attractivité de l'établissement.

Le concessionnaire veille à maintenir une qualité constante des prestations, tant sur le plan de l'accueil que des produits proposés.

Article 8 – Offre de restauration

Le concessionnaire propose une offre de restauration rapide, variée et renouvelée régulièrement.

Cette offre comprend notamment :

- une formule petit-déjeuner ;
- des boissons chaudes et froides ;
- des viennoiseries et produits de boulangerie ;
- des sandwiches préparés sur place ;
- des salades composées élaborées à partir de produits frais ;
- des soupes selon la saison ;
- des plats chauds ;

- des desserts, dont une offre quotidienne de fruits frais et de salades de fruits ;
- des produits végétariens proposés chaque jour.

Le concessionnaire privilégie les produits frais, de saison et les préparations réalisées sur place.

Les menus sont affichés de manière visible et comportent les prix pratiqués.

Toute évolution significative de l'offre de restauration ou de la politique tarifaire est soumise à l'accord préalable du Concédant.

Article 9 – Horaires d'ouverture

La cafétéria est ouverte au minimum :

- du lundi au vendredi ;
- de 8 h 00 à 17 h 00.

Le concessionnaire peut proposer des horaires élargis, après accord du Concédant.

Les périodes de fermeture de l'établissement sont communiquées chaque année par le Concédant.

À l'occasion de manifestations particulières, le Concédant peut demander une ouverture exceptionnelle de la cafétéria.

Dans les périodes de moindre fréquentation, ces horaires pourront être aménagés d'un commun accord entre les parties, après information préalable du service des moyens généraux et du service communication de l'ENSA-Marseille.

Article 10 – Politique tarifaire

Le concessionnaire veille à maintenir une politique tarifaire compatible avec le pouvoir d'achat des étudiants.

Les prix proposés devront présenter un caractère raisonnable au regard de la qualité des prestations fournies.

Le concessionnaire s'engage à maintenir plusieurs formules complètes à prix modérés permettant aux étudiants de bénéficier d'une restauration équilibrée.

Le Concédant pourra demander la création ponctuelle de menus spécifiques à l'occasion de certaines manifestations.

Article 11 – Participation à la vie de l'IMVT

La cafétéria participe pleinement à la vie de l'Institut Méditerranéen de la Ville et des Territoires.

Le concessionnaire s'engage à collaborer avec les établissements composant l'IMVT et les associations étudiantes afin d'accompagner les manifestations organisées au sein de l'établissement.

À ce titre, il pourra être sollicité pour assurer des prestations de restauration ou de convivialité à l'occasion notamment :

- des colloques ;
- des conférences ;
- des journées d'étude ;
- des expositions ;
- des remises de diplômes ;
- des manifestations scientifiques ;
- des événements culturels ;
- des manifestations associatives étudiantes ;
- des soirées étudiantes autorisées.

Le concessionnaire présente une proposition commerciale adaptée dans un délai compatible avec les besoins de l'établissement.

Article 12 – Cuisine solidaire et engagement social

Le concessionnaire inscrit son activité dans une démarche de solidarité à destination de la communauté universitaire.

Il met en œuvre, en lien avec le Concédant et les associations étudiantes, toute action favorisant l'accès à une alimentation de qualité pour les étudiants.

À ce titre, il s'engage notamment à :

- lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- favoriser la redistribution des denrées non consommées lorsque la réglementation le permet ;
- proposer des solutions de valorisation des invendus ;
- participer aux actions de lutte contre la précarité alimentaire étudiante ;
- développer des partenariats avec les associations étudiantes lorsque cela est possible.

Le concessionnaire pourra également proposer des opérations ponctuelles telles que des repas solidaires, des menus à tarif préférentiel ou toute autre initiative contribuant à renforcer la solidarité au sein de l'établissement.

Article 13 – Développement durable

Le concessionnaire conduit son activité dans une démarche de responsabilité environnementale.

À ce titre, il s'engage notamment à :

- privilégier les produits issus des circuits courts lorsque cela est possible ;
- favoriser les produits de saison ;

- afficher l'origine des viandes ainsi que, dans la mesure du possible, celle des fruits et légumes ;
- réduire les emballages à usage unique ;
- ne pas utiliser de vaisselle ou de couverts en plastique à usage unique,
- supprimer l'utilisation des pailles jetables ;
- mettre en place le tri des déchets ;
- participer aux dispositifs de valorisation des biodéchets lorsque ceux-ci existent.

Le concessionnaire participe également aux actions de sensibilisation au développement durable organisées par l'IMVT.

Article 14 – Distributeurs automatiques

Le Concessionnaire bénéficie, à titre exclusif, du droit d'exploiter les distributeurs automatiques de boissons chaudes, de boissons fraîches et de friandises au sein du périmètre de la concession. La mise en place de ces équipements est soumise à l'accord préalable du Concédant. Cette activité est exercée aux frais, risques et périls exclusifs du Concessionnaire, qui en assume l'entière responsabilité technique, administrative, financière et commerciale. À ce titre, il supporte l'ensemble des coûts liés à l'acquisition, l'installation, l'exploitation, l'approvisionnement, l'entretien, la maintenance, la réparation, le remplacement et, le cas échéant, la dépose des équipements, sans que le Concédant ne puisse être tenu à quelque participation financière ou responsabilité que ce soit. L'ensemble des recettes perçues au titre de l'exploitation des distributeurs automatiques est intégré au chiffre d'affaires pris en compte pour la détermination de la redevance variable

Article 15 – Qualité du service

Le concessionnaire veille à assurer en permanence :

- un accueil courtois et professionnel des usagers ;
- la disponibilité des produits annoncés ;
- un temps d'attente compatible avec les périodes d'affluence ;
- la propreté permanente des espaces de restauration ;
- la qualité des prestations servies.

Le Concédant pourra formuler toute observation ou recommandation destinée à améliorer la qualité du service.

Le concessionnaire s'engage à mettre en œuvre les mesures nécessaires dans un délai raisonnable.

Article 16 – Communication

Toute communication commerciale, affichage publicitaire ou animation organisée par le concessionnaire au sein de la cafétéria est soumise à l'accord préalable du Concédant.

La diffusion de messages devra demeurer compatible avec les missions d'enseignement supérieur, de recherche et de service public assurées par l'IMVT.

Aucune publicité portant sur des produits ou services incompatibles avec les valeurs de l'établissement ne pourra être réalisée.

TITRE III

OBLIGATIONS DU CONCESSIONNAIRE

Article 17 – Obligations générales

Le concessionnaire assure l'exploitation de la cafétéria à ses risques et périls, dans le respect des dispositions du présent contrat ainsi que des lois et règlements applicables.

Il s'engage à exploiter personnellement le service concédé, de manière continue, régulière et conforme à l'objet de la concession.

Il garantit la qualité des prestations proposées, la sécurité des usagers, la bonne conservation des locaux et des équipements ainsi que le respect des principes du service public.

Article 18 – Personnel

Le concessionnaire recrute, rémunère et encadre le personnel nécessaire à la bonne exécution du service.

Il est seul responsable de son personnel et veille au respect de l'ensemble des dispositions du Code du travail, des conventions collectives applicables ainsi que des obligations sociales et fiscales.

Le personnel affecté à l'exploitation devra :

- présenter une tenue propre et adaptée à l'activité ;
- adopter un comportement courtois envers les usagers ;
- respecter les règles d'hygiène alimentaire ;
- respecter les consignes de sécurité de l'établissement.

Le concessionnaire s'assure que son personnel possède les compétences nécessaires à l'exercice de ses fonctions.

Article 19 – Hygiène alimentaire

Le concessionnaire est responsable de la qualité sanitaire des produits proposés.

Il met en œuvre les procédures fondées sur les principes de la méthode HACCP ainsi que l'ensemble des prescriptions prévues par la réglementation sanitaire applicable aux établissements de restauration.

Il veille notamment :

- au respect de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud ;
- à la traçabilité des denrées alimentaires ;

- au contrôle des températures de conservation ;
- au respect des dates limites de consommation ;
- au nettoyage et à la désinfection régulière des matériels et des locaux ;
- à la prévention des risques de contamination.

Le concessionnaire tient à disposition du Concédant tout document permettant de justifier du respect de ces obligations.

Article 20 – Sécurité incendie et sécurité des installations

Le concessionnaire respecte l'ensemble des dispositions applicables aux établissements recevant du public, notamment celles résultant de l'arrêté du 25 juin 1980 modifié portant règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP.

La puissance utile totale des appareils de cuisson, de remise en température ou de chauffage utilisés dans les locaux ne pourra en aucun cas excéder **20 kW**.

Avant la mise en service des installations, puis chaque année à la date anniversaire du contrat, le concessionnaire remet au Concédant :

- une attestation établie par un professionnel qualifié certifiant la puissance utile totale des appareils installés ;
- une attestation de vérification et d'entretien des équipements de cuisson ;
- une attestation d'entretien des systèmes d'extraction et des hottes.

Aucun nouvel équipement ne pourra être installé sans l'accord préalable du Concédant.

Le concessionnaire veille au maintien permanent des installations en parfait état de fonctionnement.

Article 21 – Sécurité des personnes

Le concessionnaire prend toutes les mesures nécessaires afin d'assurer la sécurité de son personnel, des usagers et des visiteurs.

Il respecte les prescriptions relatives :

- à la prévention des risques professionnels ;
- aux équipements de protection individuelle ;
- à la sécurité des installations électriques ;
- à la prévention des incendies ;
- à l'accessibilité des circulations et des issues de secours.

Il s'engage à respecter les consignes de sécurité de l'IMVT et à coopérer avec les services compétents en cas d'exercice ou de situation d'urgence.

Vente et consommation de boissons alcoolisées :

La vente et la consommation de boissons alcoolisées au sein de la cafétéria sont soumises au respect du règlement intérieur de l'IMVT ainsi qu'à l'ensemble des dispositions législatives et réglementaires applicables.

Dans le cadre de l'exploitation courante de la cafétéria, seule la consommation de boissons alcoolisées de faible degré est autorisée en accompagnement d'un repas et exclusivement durant la pause méridienne, dans les conditions prévues par le règlement intérieur du site. Le concessionnaire veille à ce que cette consommation demeure compatible avec les missions d'enseignement, de recherche et de service public exercées au sein de l'IMVT.

Dans le cadre des prestations complémentaires, le Concédant peut accorder au concessionnaire une autorisation écrite préalable permettant le service de boissons alcoolisées. Cette autorisation peut être assortie de prescriptions particulières relatives à la sécurité, aux horaires, aux modalités de distribution et au respect de l'ordre public.

Le concessionnaire est tenu de respecter les dispositions du Code de la santé publique relatives à la protection des mineurs, à la prévention de l'alcoolisation excessive et à l'interdiction de servir des personnes en état d'ébriété manifeste. Il demeure seul responsable des conséquences résultant du non-respect de ces obligations.

Article 22 – Entretien des locaux et du mobilier

Le concessionnaire assure l'entretien courant des locaux mis à sa disposition.

Il maintient quotidiennement en parfait état de propreté :

- les salles de restauration ;
- la cuisine ;
- les réserves ;
- les espaces de service ;
- les équipements ;
- le mobilier ;
- la terrasse mise à disposition.

À la fermeture quotidienne de la cafétéria, le mobilier est nettoyé, rangé et les locaux sont laissés dans un état de parfaite propreté.

Le concessionnaire prend toutes les dispositions nécessaires afin de préserver les locaux, la cour intérieure attenante et les espaces extérieurs.

Article 23 – Maintenance des équipements

Le concessionnaire assure la maintenance courante des équipements qu'il apporte pour l'exploitation.

Il signale sans délai au Concédant toute panne ou dégradation affectant les équipements appartenant à celui-ci.

Les réparations résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une négligence sont supportées par le concessionnaire.

Les opérations de maintenance ne doivent en aucun cas perturber le fonctionnement normal de l'établissement.

Article 24 – Travaux et aménagements

Le concessionnaire ne peut effectuer aucun travail, aucune transformation ou modification des locaux sans l'autorisation écrite préalable du Concédant.

Les équipements ou installations ajoutés demeurent à la charge du concessionnaire.

Sauf décision contraire du Concédant, ils seront retirés en fin de contrat aux frais du concessionnaire, les locaux devant être restitués dans leur état initial.

Article 25 – Assurances

Le concessionnaire souscrit auprès d'une compagnie notoirement solvable toutes les assurances nécessaires à l'exercice de son activité.

Il est notamment couvert pour :

- sa responsabilité civile professionnelle ;
- les dommages causés aux tiers ;
- les risques d'incendie ;
- les explosions ;
- les dégâts des eaux ;
- les dommages causés aux biens mis à disposition ;
- les risques liés à son activité de restauration.

Le concessionnaire remet au Concédant, avant le début de l'exploitation puis chaque année, une attestation d'assurance en cours de validité accompagnée de la justification du paiement des primes correspondantes.

Article 26 – Déclarations et contrôles

Le concessionnaire facilite à tout moment les contrôles réalisés par le Concédant ou par toute autorité compétente.

Il communique sur demande tout document utile relatif notamment :

- à l'hygiène alimentaire ;
- à la sécurité ;
- aux assurances ;
- aux contrats d'entretien ;
- aux contrôles réglementaires ;
- aux registres de maintenance.

Le Concedant peut procéder ou faire procéder à toute visite des locaux afin de vérifier le respect des obligations contractuelles.

Le concessionnaire s'engage à mettre en œuvre, dans les meilleurs délais, toute mesure corrective demandée à la suite de ces contrôles.

Article 27 – Responsabilité

Le concessionnaire est seul responsable des dommages causés aux personnes ou aux biens du fait de son activité.

Il garantit le Concedant contre tout recours, action ou condamnation résultant de l'exploitation de la cafétéria.

Cette responsabilité couvre notamment :

- la fabrication et la distribution des denrées alimentaires ;
- les dommages causés par son personnel ;
- les équipements qu'il installe ;
- les activités réalisées lors des manifestations organisées au sein de l'IMVT.

TITRE IV

DISPOSITIONS FINANCIÈRES ET CONTROLE DU CONCEDANT

Article 28 – Principe de la rémunération du concessionnaire

Le concessionnaire assure l'exploitation de la cafétéria à ses risques et périls.

Il se rémunère exclusivement sur les recettes issues de l'exploitation du service, sans que le Concedant ne garantisse un niveau minimum de chiffre d'affaires ou de fréquentation.

Le concessionnaire supporte l'ensemble des charges liées à l'exploitation, notamment les frais de personnel, les achats de denrées, les consommables, les assurances, les impôts, taxes et toutes autres dépenses nécessaires au fonctionnement du service.

Article 29 – Redevance due au Concédant

En contrepartie de l'occupation privative des locaux mis à sa disposition et de l'exploitation du service concédé, le concessionnaire verse au Concédant une redevance annuelle composée :

- d'une **part fixe** d'un montant de **5 000 € TTC par an** ;
- d'une **part variable** en pourcentage du **chiffre d'affaires annuel** réalisé au titre de l'exploitation de la cafétéria ;

Lorsque le montant résultant de la part variable est inférieur à la part fixe, seule la redevance fixe est exigible.

La redevance est révisable chaque année selon les modalités fixées par le Concédant.

Article 30 – Déclaration du chiffre d'affaires

Le concessionnaire tient une comptabilité distincte de l'activité faisant l'objet de la présente concession.

Au plus tard le 1er juin de chaque année, il transmet au Concédant :

- le montant du chiffre d'affaires annuel hors taxes ;
- un compte d'exploitation simplifié ;
- une attestation de son expert-comptable ou tout document justificatif permettant de certifier le chiffre d'affaires déclaré.

Le Concédant peut demander tout document complémentaire nécessaire à la vérification des montants déclarés.

Lorsque les comptes annuels définitifs ne sont pas arrêtés ou ne peuvent être communiqués à la date d'établissement du rapport annuel d'exploitation, le Concessionnaire remet au Concédant une estimation des comptes annuels, établie de bonne foi sur la base des informations disponibles. Les données définitives sont transmises dès leur validation.

Article 31 – Rapport annuel d'exploitation et contrôle du concédant

Rapport annuel d'exploitation

Conformément aux dispositions des articles L.3131-5 du Code de la commande publique, le Concessionnaire transmet au Concédant, au plus tard le 1er juin de chaque année, un rapport annuel d'exploitation permettant d'apprécier les conditions d'exécution du présent contrat.

Ce rapport comprend notamment :

- le chiffre d'affaires annuel hors taxes réalisé au titre de l'exploitation ;
- un compte d'exploitation retraçant l'ensemble des produits et charges liés à l'activité concédée ;
- les éléments permettant le calcul de la redevance due au Concédant ;
- les données de fréquentation et d'activité du service ;

- un bilan des actions menées en matière de développement durable, de lutte contre le gaspillage alimentaire et de solidarité étudiante ;
- les éventuels investissements réalisés ;
- un bilan des incidents, réclamations et actions correctives mises en œuvre ;
- toute information utile à l'appréciation de la qualité du service rendu.

Le rapport est accompagné d'une attestation de l'expert-comptable du Concessionnaire ou de tout document permettant de certifier la sincérité des informations transmises.

Contrôle du concédant

Le Concédant exerce un droit permanent de contrôle sur l'exécution du présent contrat. À ce titre, il se réserve le droit de contrôler, directement ou par l'intermédiaire de toute personne mandatée à cet effet, les documents comptables, administratifs, techniques et financiers relatifs à l'exploitation de la cafétéria. Le Concessionnaire facilite l'exercice de ce contrôle et met à disposition tous les justificatifs, pièces comptables et documents utiles. Le Concessionnaire tient une comptabilité distincte de l'activité faisant l'objet de la présente concession.

En cas d'écart constaté entre le chiffre d'affaires déclaré et le chiffre d'affaires réellement réalisé, le Concessionnaire procède sans délai à la régularisation des sommes dues au titre de la redevance, sans préjudice des pénalités éventuellement applicables.

En cas de déclaration inexacte ou incomplète constatée de manière répétée ou présentant un caractère significatif, le Concédant pourra engager la procédure de résiliation pour faute prévue au présent contrat.

Réunion de suivi et mesures correctives

Une réunion de suivi est organisée au minimum une fois par an entre les représentants du Concédant et du Concessionnaire afin d'examiner les résultats de l'exploitation, la qualité du service rendu et les éventuelles améliorations à apporter. Lorsqu'un manquement ou une insuffisance est constaté, le Concédant peut demander au Concessionnaire la mise en œuvre de mesures correctives dans un délai déterminé. Le Concessionnaire transmet alors un plan d'action précisant les mesures envisagées et leur calendrier de réalisation.

Tout retard, absence de transmission du rapport annuel, transmission incomplète ou obstacle à l'exercice du contrôle donne lieu à une mise en demeure du Concessionnaire. À défaut de régularisation dans un délai de quinze (15) jours à compter de sa réception, le Concédant peut appliquer les pénalités prévues au contrat et, le cas échéant, engager une procédure de résiliation.

Article 32 – Modalités de paiement de la redevance

Conformément à l'article L2125-1 du code général de la propriété des personnes publiques, l'occupant s'acquittera d'une première redevance forfaitaire annuelle d'occupation du domaine public forfaitaire.

Cette redevance est fixée à 5 000 € (cinq mille euros) nets versée en deux (2) fois, semestriellement à partir de la notification de l'AOT, à terme à échoir. Le paiement est établi à l'ordre de l'agent comptable de l'ENSA•M de préférence sous forme de virement administratif sur la base de la facturation émise par l'ENSA•M.

La régularisation de la part variable intervient après transmission par le concessionnaire des éléments comptables prévus à l'article 30 du contrat de concession. La formule de révision de la part fixe et les modalités sont prévues à l'article 4.4 du cahier des charges.

Tout retard de paiement peut donner lieu à l'application des intérêts de retard prévus à l'article 37 du contrat de concession.

Article 33 – Charges d'exploitation

Le concessionnaire prend à sa charge l'ensemble des dépenses nécessaires à l'exploitation du service, notamment :

- les achats de denrées alimentaires ;
- les consommables ;
- les produits d'entretien ;
- les frais de personnel ;
- les assurances ;
- les abonnements nécessaires à son activité ;
- les contrats de maintenance des équipements lui appartenant ;
- les impôts, taxes et redevances dont il est redevable.

Le Concédant prend en charge les consommations d'eau et d'électricité des locaux mis à disposition, sous réserve d'une utilisation normale des installations.

Toute consommation manifestement excessive ou résultant d'une utilisation anormale pourra être refacturée au concessionnaire après échange contradictoire.

Article 34 – Tarifs applicables aux usagers

Les tarifs pratiqués par le concessionnaire sont annexés au présent contrat.

Ils tiennent compte du caractère universitaire de l'établissement et de la nécessité de proposer une offre accessible aux étudiants.

Toute modification tarifaire est soumise à l'accord préalable et écrit du Concédant.

Le concessionnaire veille à maintenir un bon équilibre entre qualité des prestations, diversité de l'offre et accessibilité financière.

TITRE V

DISPOSITIONS DIVERSES

Article 35 – Activités annexes relatives à la clause de réexamen

Afin de contribuer à l'équilibre économique de la concession, les candidats sont invités à présenter toute proposition d'activités annexes compatibles avec l'objet et la destination du site. La nature, les conditions d'exercice et, le cas échéant, le périmètre de ces activités pourront être précisés ou adaptés au cours de la phase de négociation. Ces activités devront toutefois conserver un caractère accessoire par rapport à l'activité principale et respecter les valeurs, et les contraintes de fonctionnement de l'IMVT.

Elles ne devront générer ni nuisances excessives ni interférences avec les autres activités du site, notamment les événements nocturnes ponctuellement organisés dans le bâtiment

Article 36 – Clause de réexamen portant sur l'utilisation temporaire d'espaces supplémentaires

Conformément à l'article L.3135-1 du Code de la commande publique, le présent règlement de consultation prévoit, en termes clairs, précis et non équivoques, la possibilité de modification du contrat de concession en cours d'exécution. Le contrat de concession pourra être modifié, par avenant, afin d'étendre le périmètre d'exploitation temporaire à certains espaces de l'IMVT, notamment la « terrasse Désiré » et les amphithéâtres, aux fins d'organisation d'événements ponctuels par le concessionnaire, dans les conditions suivantes :

- Cette extension est limitée à des événements ponctuels, à l'exclusion de tout usage courant ou quotidien ;
- Le nombre d'événements autorisés ne pourra excéder un nombre de 10 par an ;
- Les conditions financières applicables à l'utilisation des espaces supplémentaires au périmètre de la concession qui auront été négociées lors de la phase de négociation, et pourront faire l'objet d'un avenant dans le cadre de cette présente clause de réexamen.
- Le concessionnaire doit respecter les exigences de la Direction départementale de la sécurité publique (DDSP) et du bataillon des Marins-Pompiers, à savoir la présence d'un agent ADS et d'un SSIAP 1, lors de l'ouverture du bâtiment au public.

Les montants indiqués pourront être soumis à la TVA, conformément au régime applicable et au seuil de taxation.

Titre VI

PENALITES ET RESILIATION DU CONTRAT

Article 37 - Pénalités

- En cas de manquement du Concessionnaire à ses obligations contractuelles, le Concédant peut, après mise en demeure restée sans effet pendant un délai de quinze (15) jours calendaires, appliquer les pénalités suivantes : retard dans la transmission du rapport annuel d'exploitation : 25 € par jour calendaire de retard ;
- absence de transmission du rapport annuel dans un délai de trente (30) jours suivant la mise en demeure : pénalité forfaitaire de 300 € ;

- fermeture non autorisée de la cafétéria pendant les horaires contractuels : 150 € par jour constaté ;
- non-respect des horaires minimaux d'ouverture : 20 € par heure de fermeture injustifiée ;
- non-respect répété des obligations d'hygiène, de sécurité ou de propreté dûment constaté par le Concédant : pénalité forfaitaire de 100 € par constat ;
- obstacle ou refus opposé à un contrôle du Concédant : pénalité forfaitaire de 100 € par constat ;
- absence de régularisation d'un manquement dans le délai fixé par le Concédant : pénalité de 50 € par jour de retard.

Article 38 - Résiliation

Le Concédant peut résilier le présent contrat avant son terme en cas de manquement grave ou répété du Concessionnaire à ses obligations contractuelles, après mise en demeure restée sans effet pendant un délai de quinze (15) jours calendaires, sauf urgence ou impossibilité.

La résiliation intervient sans indemnité au profit du Concessionnaire et sans préjudice des pénalités ou dommages et intérêts éventuellement dus.

À l'expiration normale du contrat ou en cas de résiliation anticipée, le Concessionnaire restitue les locaux, ouvrages, équipements et mobiliers mis à sa disposition dans un état compatible avec une utilisation normale, compte tenu de leur usure.

Il remet au Concédant l'ensemble des documents nécessaires au suivi de l'exécution du contrat et s'acquitte des sommes restant dues au titre de celui-ci.

Le Concédant établit contradictoirement un état des lieux de sortie