

Conseil municipal du 25 septembre 2017
Annexe à la délibération n° 2752

Convention d'occupation du domaine public concernant le restaurant du Musée de Grenoble

Entre la Ville de Grenoble, ci-après dénommée « la Ville », représentée par Monsieur Eric PIOLLE, Maire de Grenoble, dûment habilité en vertu de la délibération n° 2752 en date du conseil municipal du 25 septembre 2017,

d'une part,

Et l'EURL STP, domiciliée 5 place Lavalette, 38 000 GRENOBLE, représentée par Monsieur Pierre PAVY, son dirigeant, ci-après dénommée « l'occupant »,

d'autre part,

Préambule :

Le restaurant du Musée de Grenoble est situé en centre-ville dans une aire de valorisation de l'architecture et du patrimoine (AVAP).
Implanté dans le bâtiment du Musée, domaine public communal, le restaurant bénéficie du rayonnement et de l'image de ce dernier, de sa fréquentation ainsi que d'une terrasse.
D'accès aisé à pied et en transport en commun, le restaurant bénéficie également de la proximité de trois parkings publics et notamment du parking du Musée.

Il est convenu ce qui suit :

Article 1 - Objet

La présente convention a pour objet de définir les droits et obligations des parties dans le cadre de la mise à disposition à l'occupant, par la Ville du restaurant « Le 5 », situé au sein du Musée de Grenoble.

La présente convention emportera :

- autorisation d'occupation du domaine public moyennant le paiement de redevances (voir article 6).
- mise à disposition de l'occupant de l'ensemble des biens immobiliers du restaurant du Musée de Grenoble.

Un état des lieux sera dressé contradictoirement entre la Ville et l'occupant à l'entrée dans les lieux ainsi qu'à l'issue de la période d'occupation. Ce document sera annexé à la convention.



Article 2 - Immeubles mis à disposition

La mise à disposition concerne :

- un bâtiment situé sur le domaine public communal, 5 place de Lavalette, 38000 Grenoble, constitué de 3 niveaux :

"Niveau 0":

- un local livraison cuisine
- un local réserves
- un local à poubelles

"Niveau 1" :

- un bureau
- des locaux sanitaires
- un local vestiaire
- un local réserves

Niveau dit "de référence" :

- une cuisine
- un local laverie
- des sanitaires
- deux sas d'accès
- une salle à manger-salon de thé-bar

Soit une surface de 360 m2 environ

- et une terrasse de 65 m² environ dont l'implantation ne devra pas dépasser les limites du plan annexé.

Article 3 - Conditions de la mise à disposition

Compte tenu de la configuration des lieux, l'occupant devra faire en sorte que ses activités ne puissent en aucun cas porter préjudice à l'activité normale du Musée ni mettre en cause sa sécurité. Au regard de la réglementation incendie, il s'agit d'un bâtiment unique qui nécessite la nomination d'un responsable unique de sécurité.

La mise à disposition des locaux ne pourra donner naissance à aucun droit de propriété commerciale au profit de l'occupant. Ce dernier ne pourra notamment ni sous-louer, ni donner en gérance l'occupation de l'établissement.

Les biens mis à disposition ne pourront être affectés par l'occupant ou ses ayants droits à aucun autre usage que l'occupation du restaurant.

Tout changement dans l'activité exercée, non prévu dans la convention, en particulier toute extension de l'activité, devra faire l'objet d'une nouvelle procédure de mise en concurrence

Article 4 - Durée de la convention

La présente convention est prévue pour une durée de dix années, à compter du 1er octobre 2017.

Article 5 - Conditions d'occupation

Alinéa 1 : Obligations à la charge de l'occupant

Personnel

L'occupant devra satisfaire aux obligations lui incombant du fait de la législation sociale et du travail, de la convention collective et des accords de salaires applicables dans la branche d'activité concernée ainsi que des règlements administratifs.

Sécurité – Salubrité

L'occupant devra se soumettre strictement aux mesures de prévention, de sécurité et d'hygiène du Musée.

Il veillera notamment :

- à ne pas obstruer les accès notamment le couloir de liaison entre le hall du musée et le restaurant ainsi que les accès au niveau « 0 » ;
- à ce que les aménagements intérieurs, la décoration et le mobilier soient conformes à la réglementation incendie (attestation de tenue au feu à fournir).

En matière de sécurité, une attention particulière doit être portée à l'espace partagé au niveau du parking et plus particulièrement aux locaux techniques.

Toute modification relative au fonctionnement devra recueillir l'aval de la Ville de Grenoble. Toute modification relative aux aménagements liés à la sécurité et salubrité devra être validée par la Direction de l'Immobilier de la Ville de Grenoble.

En matière d'hygiène, l'occupant doit veiller à l'état de propreté des sanitaires ainsi qu'au respect du règlement sanitaire départemental, des règles d'hygiène propres aux établissements de restauration et plus particulièrement celles liées au processus de production des repas (marche en avant, chaîne du froid...).

Du fait de l'implantation du restaurant au sein du Musée, l'occupant devra veiller tout particulièrement au respect du patrimoine par ses clients.

Par ailleurs, l'occupant devra prendre à sa charge les frais engagés pour les contrôles de sécurité liés à l'activité du restaurant.

A ce titre l'occupant devra présenter à la Ville :

- un rapport de vérification annuel de l'installation en gaz, relative à son activité, réalisé par un bureau de contrôle agréé ;
- une attestation périodique de nettoyage du bac à graisse.

Il ne disposera d'aucun recours contre la Ville pour mauvais état des installations ou pour toute autre cause.

Tout manquement ou toute dégradation fera l'objet d'une refacturation à l'occupant.

Prestations offertes aux clients

L'occupant veillera à créer une ambiance conviviale et accueillante, en respectant l'environnement du bâtiment public et la notoriété du Musée.

Il devra consacrer tous ses soins à satisfaire la clientèle à tous égards, notamment en ce qui concerne la bonne qualité des produits et denrées composant ses menus.

Il sera tenu de proposer à la clientèle :

- un menu enfant ;
- un plat du jour à prix raisonnable.

L'offre devra être variée et permettre de se restaurer aux jours et heures d'ouverture du Musée et de nature à satisfaire les besoins de tous les publics.

L'occupant devra faire respecter le règlement intérieur du Musée (ci-joint).

Les tarifs devront être affichés conformément à la législation en vigueur sur les débits de boisson.

Au cas où il serait amené à organiser des opérations de communication propres, l'occupant devra obtenir préalablement l'aval de la Ville.

Toute sonorisation des locaux du restaurant sera soumise à l'autorisation de la Ville.

L'installation de jeux et d'appareils à sous est formellement interdite.

Alinéa 2 : Libertés laissées à l'occupant

L'occupant disposera de toute latitude dans le choix des prestations offertes aux clients, sous réserve de respecter les contraintes d'occupation figurant au précédent alinéa.

Alinéa 3 : Relations avec le Musée

Une réunion trimestrielle sera organisée entre le Musée et l'occupant afin d'évoquer les modalités courantes de fonctionnement du Musée et du restaurant. Lors d'événements particuliers ou exceptionnels des réunions complémentaires pourront être fixées.

Toute modification des horaires d'ouvertures devra faire l'objet d'une autorisation préalable de la Ville.

Par ailleurs, la terrasse du restaurant participant directement à la perception du Musée, tous les aménagements sont soumis à l'approbation de la Ville et à la validation de l'Architecte des Bâtiments de France.

Enfin, l'occupant veillera à relayer la communication du Musée au sein du restaurant.

Article 6 - Redevance pour la mise à disposition du bâtiment

La redevance sera composée de deux éléments :

- Une part fixe ;
- De 5 000 € HT par an sous réserve d'une ouverture aux horaires suivants :
Tous les jours de 10h à 20h, sauf les mardis et 3 jours fériés par an.
- En cas d'ouverture le mardi la part fixe s'élèvera à 10 000 € HT par an (en adéquation avec l'évaluation du surcoût en gardiennage).

Par ailleurs, si en accord avec la direction du Musée le restaurant est ouvert de manière exceptionnelle au-delà de 00h alors, toute heure supplémentaire d'ouverture sera facturée 24,50 € HT du fait du surcoût en gardiennage qui en découle.

- Une part variable égale à un pourcentage du chiffre d'affaires annuel HT, correspondant aux lignes « ventes de marchandises » et « production vendue » de l'imprimé fiscal annuel rempli par l'occupant.

Ce pourcentage variera en fonction de différents seuils de chiffre d'affaires annuel HT réalisé :

- Tranche 1 : 1 % du chiffre d'affaires HT compris entre 50 000 € et 100 000 € de chiffre d'affaires HT ;
- Tranche 2 : 1,5 % du chiffre d'affaires HT compris entre 100 000 € et 200 000 € de chiffre d'affaires HT ;
- Tranche 3 : 2 % du chiffre d'affaires HT compris entre 200 000 € et 500 000 € de chiffre d'affaires HT ;
- Tranche 4 : 2,5 % du chiffre d'affaires HT au-delà de 500 000 € de chiffre d'affaires HT.

Les redevances, fixe et proportionnelle, sont assujetties à la TVA au taux normal en vigueur.

Article 7 - Entretien et aménagements

Alinéa 1 : Obligations à la charge de l'occupant

Aménagements - Installations

L'occupant prendra en charge l'ensemble des aménagements nécessaires à l'occupation :

- les embellissements ;
- les améliorations intérieures ;
- les installations liées à son activité de restauration (notamment les équipements de cuisine et l'adaptation des systèmes de ventilation nécessaires) afin que celles-ci soient conformes à la réglementation en vigueur ;
- les agencements et décorations.

Il fera son affaire de l'amélioration des conditions de production. Tous les travaux, installations et aménagements ne pourront être effectués sur le bâtiment qu'après accord et sous le contrôle de la Ville.

L'occupant s'engage à réaliser ces travaux, aménagements et installations en conformité avec l'objet de la présente convention. Il s'engage également à informer la Ville de tout démarrage d'aménagements, d'installations et de travaux, et à lui transmettre le descriptif chiffré et le plan d'amortissement nécessaire à l'application éventuelle des dispositions prévues à l'article 15 alinéa 2 ci-dessous.

Durant les périodes de travaux convenues en accord avec la Ville, la redevance pourra être suspendue si ceux-ci conduisent à la fermeture du restaurant.

Un plan d'amortissement des travaux prévus sera annexé à la présente convention.

Travaux d'entretien

L'occupant prendra également en charge tous les travaux d'entretien, notamment tous les travaux de nettoyage nécessaires à la bonne tenue permanente des lieux occupés et abords immédiats y compris ceux liés à l'évacuation des déchets après chaque service.

Il devra particulièrement :

- respecter le règlement et heures des collectes et consignes de tri ;
- prévoir le compactage des cartons et emballage, le stockage des déchets dans les conteneurs et les remettre dans les locaux prévus à cet effet ;

- s'assurer du nettoyage régulier des conteneurs et des locaux selon les normes d'hygiène et de salubrité en vigueur ;
 - réaliser régulièrement le nettoyage des vitrages en façade.
- En cas de constat de carence de l'occupant, ces travaux d'aménagement et d'entretien seront réalisés par le propriétaire, et refacturés à l'occupant.

Alinéa 2 : Obligations à la charge du propriétaire

Hormis les travaux décrits à l'article 7, alinéa 1, « Obligations à la charge de l'occupant », la Ville exécutera à ses frais l'ensemble des travaux de grosses réparations tels qu'ils sont définis à l'article 606 du Code Civil, et les travaux de mise en conformité du bâtiment aux normes de sécurité et de salubrité.

L'occupant en supportera les conséquences, la Ville s'engageant à en fixer les dates d'exécution, en concertation avec l'occupant et de manière à en limiter les nuisances.

A titre d'information, la Ville prendra à sa charge les travaux suivants et s'engage à les réaliser d'ici la fin de l'année 2018 :

- la mise aux normes du tableau général électrique ;
- la rénovation de l'étanchéité et des revêtements de sol adapté à un fonctionnement de type grande cuisine ainsi que les écoulements associés ;
- la mise aux normes du sanitaire PMR.

L'ensemble des contrôles périodiques obligatoires tels que : extincteurs, SSI, vérification électrique, sera réalisé par le propriétaire.

Article 8 - Licence

La licence III attachée au restaurant est propriété de la Ville. Elle est mise à disposition de l'occupant. Cette licence ne pourra être utilisée que pour le restaurant du Musée de Grenoble.

Il appartient à l'occupant de faire son affaire de l'obtention de toute autre licence nécessaire de débit de boisson.

Article 9 - Assurances

L'occupant devra contracter toutes assurances couvrant sa responsabilité, tant pour les dégâts causés aux biens propriété de la Ville que pour les accidents pouvant provenir de son occupation, à hauteur de 4 575 000 € minimum.

Ces contrats d'assurance devront prendre en compte la responsabilité civile de l'occupant et comporter un contrat multirisque, couvrant notamment les dommages causés par des causes naturelles (incendie, tempête, ...), le vandalisme (vol, terrorisme, ...) ou par les mouvements populaires, de façon à permettre la reconstitution à l'identique des locaux.

L'occupant devra justifier de la souscription de ces assurances et du paiement des primes correspondantes auprès de la Ville chaque année au moment de la transmission de ses comptes annuels (cf. article 16).

Article 10 - Périodes et heures d'ouverture

Le Musée est ouvert tous les jours de 10h à 18h30, sauf le mardi et trois jours fériés par an : le 1er mai, le 25 décembre et le 1er janvier.

L'occupant est tenu d'ouvrir son établissement au minimum pendant les horaires d'ouverture du Musée. L'accès au restaurant ne peut en aucun cas être refusé aux visiteurs du Musée durant ces horaires d'ouverture.

S'il le souhaite, il a toute latitude pour ouvrir le restaurant, le salon de thé ou le bar au public, le jour hebdomadaire de fermeture du Musée et en dehors des horaires d'ouverture de celui-ci. Toute modification devra se faire en accord avec la Ville qui facturera à l'occupant les coûts supplémentaires de gardiennage conformément aux modalités décrites dans l'article 6 de la présente convention.

Les horaires d'ouverture du restaurant apparaissent dans les documents de communication du Musée édités chaque année et devront en conséquence être assurés pendant la période annoncée.

Article 11 - Signalisation Publicité - Mobilier urbain

Toute enseigne, mobilier urbain ou publicité extérieure aux locaux mis à disposition devront être soumis à l'agrément de la Ville.

Article 12 - Propriété commerciale

La présente convention ne confère à l'occupant aucun droit à la propriété commerciale. En particulier, les dispositions législatives ou réglementaires régissant les baux commerciaux ne sont pas applicables.

L'occupant n'aura de ce fait aucun droit au maintien dans les lieux après cessation ou résiliation de la future convention pour quelque cause que ce soit. En particulier, l'occupant n'aura droit à aucune indemnité, autre que celles prévues à l'article 15.

Tous les biens corporels ou incorporels, qui lui appartiennent en propre, pourront être cédés par l'occupant à son successeur.

Article 13 : Paiement des taxes et des impôts

L'occupant acquittera directement les impôts, taxes et obligations fiscales et sociales de toute nature auxquels il peut être assujéti dans le cadre de son activité.

Article 14 - Sort des biens mobiliers et immobiliers

Alinéa 1 : Sort des biens immobiliers

A la cessation de l'occupation et quelle que soit la cause de cette cessation (résiliation, terme échu de la future convention, etc), tous les biens immobiliers mis à disposition reviendront à la Ville. Les améliorations et aménagements apportés aux locaux par l'occupant resteront en fin d'occupation propriété de la Ville, et ce sans indemnité.



Alinéa 2: Sort des biens mobiliers

A la cessation de l'occupation et quelle que soit la cause de cette cessation, tous les biens meubles, présents ou futurs, resteront la propriété de l'occupant.

En cas de non transmission du descriptif chiffré et du plan d'amortissement avant le démarrage des investissements réalisés par l'occupant (cf. article 7, alinéa 1), celui-ci s'expose à l'échéance de la présente convention, ou en cas de résiliation, au transfert des biens visés au profit de la Ville, sans versement d'indemnité et sans récupération de la caution versée.

Article 15 - Résiliation - Echéance de la convention

Alinéa 1 : Résiliation en cas de défaillance de l'occupant

En cas de non-respect par l'occupant de l'une des obligations figurant dans la présente convention, comme en cas de gestion portant atteinte au bon renom de l'établissement, la présente convention pourra être résiliée, sans indemnité d'aucune sorte et sans récupération de la caution versée, après mise en demeure restée sans effet dans un délai de 30 jours à compter de sa réception.

De plus, une indemnité sera versée par l'occupant à hauteur de 10% du chiffre d'affaires moyen HT des cinq derniers exercices par année restant à courir.

La résiliation sera prononcée de plein droit, sans indemnité et, le cas échéant, sans récupération de caution, en cas de :

- liquidation judiciaire,
- dissolution de la société de l'occupant pour quelque cause que ce soit.

Alinéa 2 : Résiliation pour cause d'intérêt général

Concernant une dépendance du domaine public, l'autorisation d'occupation contenue dans la présente convention pourra être retirée si l'intérêt général l'exige et ce, sous réserve de respecter un préavis d'un an, afin de permettre à l'occupant d'assurer la continuité de son occupation.

La Ville s'engage dans ce cas à racheter, à l'occupant, le matériel dont il serait propriétaire à la valeur nette comptable, à lui verser une indemnité égale au bénéfice net moyen des cinq derniers exercices par année restant à courir, moins l'année de préavis, et à lui rembourser les indemnités qu'il devrait à des tiers, et notamment les échéances de ses emprunts qu'il aurait contracté et dont il aurait donné à la collectivité les informations tel que prévu à l'article 7.

Alinéa 3 : L'échéance de la convention

A l'échéance normale de la convention, aucune indemnité ne sera due sauf si des investissements importants engagés, en accord avec la Ville, n'ont pu être amortis, et qu'une clause particulière de remboursement de leur valeur non amortie a été expressément convenue lors de l'établissement du projet.

Article 16 - Transmission des comptes

À la fin de chaque exercice écoulé, l'occupant transmettra à la Direction du Contrôle de Gestion de la Ville de Grenoble l'ensemble des comptes sociaux (bilan, compte de résultat et annexe) certifiés par un commissaire aux comptes et le compte de résultat fiscal.

Une rencontre annuelle sera réalisée avec la Direction des Affaires Culturelles, afin d'effectuer un suivi de l'occupation et d'améliorer les conditions d'occupation.

Article 17 - Enregistrement

Tous les frais et droits de la présente convention, ainsi que ceux qui en seront les conséquences, seront à la charge exclusive de l'occupant.

Article 18 - Litiges

Toute difficulté concernant l'interprétation ou l'application de la présente convention fera l'objet d'une tentative de conciliation amiable entre les parties. A défaut de conciliation, chacune des parties pourra porter le différend devant le Tribunal Administratif de Grenoble.

Article 19 - Caution bancaire

L'occupant produit à la Ville une caution bancaire d'un montant de 1 000 € en garantie de l'observation des obligations découlant de la présente convention et de toutes charges qu'il pourra devoir à la fin de son occupation à un titre quelconque.

Article 20 – Charges de fonctionnement

Toutes les dépenses de fonctionnement liées à l'exploitation du restaurant, du salon de thé et du bar sont intégralement prises en charge par l'occupant dans les conditions fixées ci-dessous :

Conditions de répartition des charges de fonctionnement :

La facture est établie suivant une période allant du 1er septembre de l'année N-1 au 31 août de l'année N.

1 - Eau froide sanitaire

La facturation sera émise à partir d'un sous-compteur volumétrique installé dans le local technique spécifique au « niveau 0 ».

2 - Chauffage

La facturation du chauffage urbain sera émise à partir du sous-compteur d'énergie placé sur le réseau de chauffage propre au Restaurant le 5. Ce compteur d'énergie quantifiera les MWh consommés. Le compteur est en place dans le local technique 5.

Le prix unitaire du MWh retenu sera calculé d'après le montant annuel des dépenses de chauffage du musée de Grenoble divisé par le nombre total des MWh consommés par les installations de chauffage du musée de Grenoble et du Restaurant le 5. Le coût moyen du MWh sera calculé d'après le montant TTC des factures émises par la Compagnie de Chauffage sur 12 mois incluant les parts consommation et redevance ainsi que les taxes et contributions. Le montant facturé pour la consommation de chauffage du Restaurant le 5 sera calculé en multipliant la consommation constatée sur le compteur d'énergie par le coût unitaire moyen calculé chaque année.



3 – Climatisation

La facturation de la climatisation sera calculée d'après les consommations relevées sur le compteur d'énergie placé sur le réseau d'eau glacée propre au Restaurant le 5. Ce compteur d'énergie quantifiera les MWh consommés. Le compteur est en place dans le local technique 5.

Le prix unitaire du MWh retenu est de 27,00 € TTC. Ce prix sera révisé annuellement suivant l'évolution de l'indice « CPF 36.00 - Eau naturelle, traitement et distribution d'eau » selon la formule de révision de prix suivante :

$$C_1 = C_0 \times (I_1/I_0)$$

Avec :

C_0 = Coût unitaire du MWh TTC de 22,00 € à la date de signature de la convention

I_0 = Valeur de l'indice CPF 36.00 mois de référence Avril 2017 (valeur 108,2)

C_1 = Coût unitaire du MWh TTC révisé à la date de facturation

I_1 = Valeur de l'indice CPF 36.00 du mois de d'avril de l'année de facturation

Le montant facturé pour la consommation d'eau glacée nécessaire à la climatisation du Restaurant le 5 sera calculé en multipliant la consommation constatée sur le compteur d'énergie par le coût unitaire calculé du MWh.

4 - Electricité

La facturation est directe auprès de GEG.

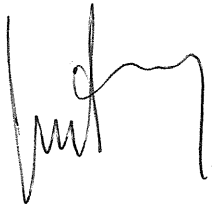
5 - Contrat de maintenance bac à graisse

La facturation est à la charge du restaurant.

Fait à Grenoble, le
En trois exemplaires.

Lu et approuvé,

Pour l'EURL STP
Pierre PAVY



Lu et approuvé,

Pour la Ville de Grenoble
Le Maire
Eric PIOLLE

