



MAC VAL
Musée d'art contemporain
du Val-de-Marne

DEPARTEMENT DU VAL-DE-MARNE

Pour le MAC VAL, musée d'art contemporain du Val-de-Marne

Place de la Libération

94400 VITRY-SUR-SEINE

**CONVENTION D'OCCUPATION
DU DOMAINE PUBLIC DEPARTEMENTAL
POUR L'EXPLOITATION DE L'ESPACE
COMMERCIAL DU RESTAURANT DU MAC VAL,
MUSEE D'ART CONTEMPORAIN DU VAL-DE-
MARNE**

Cahier des charges valant projet de convention

Entre :

Le Conseil Départemental du Val-de-Marne domicilié à l'Hôtel du Département à Créteil intervenant en sa qualité d'affectataire du domaine public du MAC VAL, musée d'art contemporain du Val-de-Marne.

Représenté par M. Olivier CAPITANIO, Président du Conseil départemental du Val-de-Marne, ci-après désigné le « Département », d'une part

et

A compléter par le candidat.

Ci-après désigné « **le Bénéficiaire** », d'autre part

Lesquels préalablement à la présente Convention ont exposé et arrêté ce qui suit :

PREAMBULE

Le MAC VAL, musée d'art contemporain du Département du Val de Marne, labellisé Musée de France, a ouvert ses portes en novembre 2005 pour mettre en valeur une collection publique de référence composée d'œuvres d'art témoignant de la scène artistique en France depuis les années 50 jusqu'à ses développements les plus récents.

Cet équipement culturel offre aux visiteurs autour de ses 4000 m² d'espaces d'exposition, divers pôles de ressources et d'animation : auditorium, centre de documentation, ateliers pédagogiques, résidences temporaires d'artistes...

En complément aux missions de service public du musée, et afin de contribuer à son rayonnement, un restaurant est installé sur le site du Musée.

C'est l'objet de la présente convention aux termes de laquelle le Bénéficiaire est autorisé à disposer des espaces déterminés dans l'article 3 et d'y exploiter une activité de restauration dont la vocation sera :

- D'offrir aux visiteurs du musée, à son personnel et à la population environnante une restauration de qualité répondant aux attentes (gamme de produits et de prix en adéquation avec le projet et l'environnement) ;
- D'offrir des prestations en cohérence avec la nature de l'équipement ;
- D'être un pôle d'attraction dans le quartier du musée.

Les espaces précités constituant une dépendance du domaine public du Département, la convention est soumise au régime des occupations privatives du domaine public.

Le Département a décidé de confier au Bénéficiaire l'occupation de ce bâtiment à **usage principal** de restauration.

Le « Bénéficiaire » mettra en œuvre le projet de restauration qu'il a présenté et pour lequel il a été retenu, dans le respect des conditions prévues à la présente convention.

Table des matières

Article I.	DISPOSITIONS GENERALES	5
Section 1.01	Objet	5
Section 1.02	Caractère de l'occupation	5
Section 1.03	Localisation géographique et description des espaces	5
Section 1.04	Description des aspects techniques	6
Section 1.05	Etat des lieux.....	7
Article II.	DUREE ET CONDITIONS DE RECONDUCTION.....	7
Section 2.01	Durée initiale	7
Section 2.02	Conditions de reconduction.....	7
Article III.	EXCLUSIVITE - ETENDUE	7
Section 3.01	Etendue	7
Section 3.02	Exclusivité.....	8
Article IV.	responsabilites securite et assurances	8
Section 4.01	Dispositions réglementaires	8
Section 4.02	Sécurité	9
Section 4.03	Assurances	10
Article V.	OBLIGATIONS DU BÉNÉFICIAIRE	11
Section 5.01	Obligations générales.....	11
Section 5.02	Obligations spécifiques :	11
Equipements et mobiliers de la salle du restaurant		11
Terrasse.....		11
Equipements techniques.....		12
Mobilier et matériel, verrerie, vaisselle, linge, tenues.....		12
Article VI.	MODALITES D'EXPLOITATION DU RESTAURANT.....	13
Section 6.01	Concept de l'offre de restauration	13
Section 6.02	Personnel	13
Section 6.03	Horaires d'ouverture et saisonnalité	14
Section 6.04	La carte du restaurant	15
Section 6.05	Conditions d'exploitation.....	15
Section 6.06	Conditions tarifaires particulières	16
Section 6.07	Communication et fidélisation.....	16
Section 6.08	Communication et signalétique.....	17
Section 6.09	Partenariats :	17
Section 6.10	Privatisations et réservations	17
Article VII.	MAINTENANCE TECHNIQUE DES ESPACES ET EQUIPEMENT	18

Section 7.01	Caractéristiques des locaux	18
Section 7.02	Destination des locaux, modification des installations	19
Section 7.03	Maintenance, entretien et vérification	19
Section 7.04	Nettoyage	21
Section 7.05	Fonctionnement des espaces	21
Section 7.06	Carence	22
Section 7.07	Travaux effectués par le Département.....	22
Section 7.08	Prévention des nuisances sonores	22
Article VIII.	CLAUSES FINANCIERES.....	22
Section 8.01	Redevance variable et progressive par tranche	22
Section 8.02	Charges d'exploitation et remboursement des charges acquittées par le Département	23
Section 8.03	Modalités de paiement de la redevance et du remboursement des charges 24	
Section 8.04	Garantie financière.....	25
Section 8.05	Impôts et taxes	25
Article IX.	CONTROLES ET SUIVI.....	25
Section 9.01	Documents à produire.....	25
Section 9.02	Contrôles par le Département	26
Article X.	TERME DE LA CONVENTION	27
Section 10.01	Evacuation	27
Section 10.02	Remise en état des lieux en fin d'occupation	27
Section 10.03	Propriété des aménagements en terme de la convention	27
Section 10.04	Expiration de la convention à son échéance	28
Article XI.	RESILIATION DE LA CONVENTION	28
Section 11.01	Résiliation de la convention à l'initiative du Département.....	28
	Résiliation pour un motif d'intérêt général	28
	Résiliation pour inexécution des obligations contractuelles	28
	Résiliation pour faute	29
Section 11.02	Résiliation de la convention à l'initiative du BENEFICIAIRE.....	29
Section 11.03	Changement d'affectation du bâtiment.....	29
Article XII.	DISPOSITIONS DIVERSES	30
Section 12.01	Nullité	30
Section 12.02	Domiciliation et compétence juridictionnelle.....	30

ANNEXES

- Annexe 1 : Plans des espaces objet de la convention (2 plans)
- Annexe 2 : Inventaire des équipements mis à disposition (4 listes)

ARTICLE I. DISPOSITIONS GENERALES

Section 1.01 Objet

Cette convention a pour objet de fixer les modalités par lesquelles le Département autorise le Bénéficiaire à disposer des espaces déterminés ci-après et à y exploiter et commercialiser à ses risques exclusifs une activité principale de restauration.

L'Occupation du domaine public Départemental est régie par les articles L.2122-1 et s. R.2122-1 et s. L.2125-1 et s. et R.2125-1 et s. du code général de la propriété des personnes publiques, et par aucune autre législation de droit commun, elle n'est, en particulier, pas soumise aux dispositions du décret n° 53-960 du 30 septembre 1953 et échappe au statut des baux commerciaux.

Elle est délivrée intuitu personae et ne confère aucun droit de propriété.

Section 1.02 Caractère de l'occupation

La convention est conclue intuitu personae.

L'autorisation d'exploitation du domaine public du Département est attribuée de façon personnelle expresse, précaire (durée prévue conventionnellement) et révocable octroyée par le Département au Bénéficiaire.

En conséquence, le Bénéficiaire est tenu d'occuper lui-même et d'utiliser directement en son nom et sans discontinuité les locaux et les biens objets de la présente convention.

Le Bénéficiaire n'est pas autorisé à sous-traiter l'exécution de la présente convention.

Toute cession est interdite sauf accord exprès et préalable du Département.

Le Département dispose d'un délai de six (6) mois pour se prononcer, à compter de la réception de la demande d'agrément de cession qui doit être formulée par le Bénéficiaire par lettre recommandée avec accusé de réception et contenir toutes les justifications nécessaires. Le Bénéficiaire ne peut se prévaloir d'aucune acceptation tacite.

Un avenant de transfert signé conjointement par le Département, le cédant et le cessionnaire de la concession, stipule les conditions de cet accord. A l'entrée en vigueur dudit avenant, tous les droits et obligations résultant de la convention sont transférés au cessionnaire.

A compter de la date de la cession, le cédant est alors libéré de l'exécution de la convention.

La présente convention portant occupation du domaine public du Département, l'exploitation d'activité de restaurant ne peut en aucun cas constituer un droit à la propriété commerciale, ni conférer au titulaire notamment un droit au maintien dans les lieux, un droit au renouvellement, un droit à indemnité d'éviction.

Section 1.03 Localisation géographique et description des espaces

Le restaurant du MAC VAL est situé 18 avenue Eugène Pelletan à Vitry-sur-Seine (94400) dans le jardin Départemental Michel Germa, jardin du MAC VAL.

Il est accessible via le jardin, depuis le musée, depuis l'avenue Eugène Pelletan et depuis le parking des visiteurs du musée rue Henri de Vilmorin. En raison des obligations de contrôle Vigipirate, l'accès direct depuis le musée n'est pas ouvert hors journées de programmation ou événements privés associant le musée et le restaurant.

Les espaces du restaurant sont intégrés au bâtiment principal du musée et à son jardin et ne dispose pas d'un accès direct depuis la voie publique.

Le Bénéficiaire doit respecter, dans le cadre de ses prestations, le caractère architectural du bâtiment dans lequel il s'insère et veillera à la cohérence de ses installations avec l'unité architecturale des lieux.

Le projet architectural, ainsi que la situation du restaurant et ses plans sont présentés et détaillés en **annexe 1**.

L'espace intérieur mis à la disposition du Bénéficiaire est d'une superficie globale d'environ 320 m² qui se décompose de la façon suivante :

- Cuisine, plonge, réserves intérieures, vestiaire, bureau du chef : environ 120 m²
- Entrée, salle à manger, comptoir bar, deux espaces de stockage, toilettes clients : environ 200 m²

L'espace extérieur mis à la disposition se décompose de la façon suivante :

- Terrasse : environ 110 m².
- Réserve extérieure grillagée : environ 10 m²
- Accès livraison

Le Bénéficiaire déclare avoir une parfaite connaissance des lieux pour les avoir visités, sans qu'il soit nécessaire d'en faire une plus ample désignation, et les accepte, tels qu'ils existent, s'étendent et se comportent avec toutes leurs dépendances.

Section 1.04 Description des aspects techniques

Outre les biens immobiliers désignés ci-dessus, le Département met à disposition du Bénéficiaire les biens qualifiés de biens mobiliers par destination suivants :

- Equipements des espaces techniques (chambre froide, armoires réfrigérées positive et négative, équipements de cuisson, fours vapeur, réfrigérateur, cellule de refroidissement rapide et de congélation...)
- Comptoir de bar avec rangement, armoire réfrigérée, machines à glaçons, lave-verres, percolateur ;
- Tables, chaises de salle à manger ;
- Banquette de salle à manger ;
- Sièges et tables de terrasse ;
- Système de sonorisation (amplificateur, enceintes) ;

Ces biens sont détaillés dans **l'annexe 2**.

Il est expressément convenu que ces aménagements, installations, mobiliers et matériels font partie intégrante de la présente convention et que le Bénéficiaire ne pourra en disposer à un autre titre.

L'effectif de l'espace intérieur du restaurant maximal est de 199 personnes selon l'annexe du permis de construire (personnel inclus).

A titre indicatif, la terrasse dispose actuellement d'un mobilier pour environ 60 assises, et la salle de restaurant dispose d'un mobilier pour environ 100 assises.

Section 1.05 Etat des lieux

Un état des lieux ainsi qu'un inventaire estimatif des objets immobiliers et biens mobiliers seront dressés contradictoirement, entre le Bénéficiaire et le service du Musée, gestionnaire du site, à la prise de possession des espaces. Ces états des lieux et inventaires seront notifiés au Bénéficiaire. Il sera complété d'un relevé contradictoire des compteurs internes permettant l'enregistrement des consommations d'eau et d'électricité.

Les mêmes opérations seront effectuées lors de l'expiration de la convention d'occupation pour quelque cause que ce soit. Les espaces et biens mobiliers devront être remis de plein droit et gratuitement par le Bénéficiaire au Département en bon état d'entretien et de fonctionnement, compte tenu de leur usure normal.

La comparaison des états des lieux et des inventaires servira, le cas échéant, à déterminer les travaux de remise en état et à fixer les indemnités correspondantes qui seront mises à la charge du Bénéficiaire par retenue sur la caution et par émission d'un titre de recette complémentaire si nécessaire.

En cas de modification dans la consistance des lieux, d'adjonction ou de suppression d'installations fixes, d'équipement, de matériels ou de mobiliers effectués par le Département ou le Bénéficiaire, des états des lieux et des inventaires complémentaires peuvent être établis en tant que de besoin.

ARTICLE II. DUREE ET CONDITIONS DE RECONDUCTION

Section 2.01 Durée initiale

La présente convention est consentie pour une durée de cinq (5) ans.

Sous réserve de sa signature par l'ensemble des parties, la présente Convention prendra effet à la date de mise à disposition des espaces concédés. Cette date figurera sur l'état des lieux d'entrée, annexé aux présentes, qui sera effectué lors de l'entrée dans les lieux.

Section 2.02 Conditions de reconduction

La convention est reconductible par décision expresse du Département pour une durée égale.

Si le Bénéficiaire désire, à l'expiration normale de la convention, sa prolongation ou son renouvellement, il doit en faire la demande au **Département par lettre recommandée au moins huit mois avant la date normale d'expiration**. La décision de reconduction intervient trois mois au plus tard avant chaque échéance.

En cas de refus, le Bénéficiaire ne peut prétendre à une quelconque indemnité.

ARTICLE III. EXCLUSIVITE - ETENDUE

Section 3.01 Etendue

L'autorisation d'exploitation portera sur les activités suivantes :

- Restaurant, salon de thé

- Bar : les conditions de vente de boissons alcoolisées seront déterminées par la licence détenu par le Bénéficiaire ; il fera son affaire de l'obtention des licences correspondant à son offre.
- Autres activités commerciales accessoires à adapter selon la proposition retenue :
 - Service traiteur (livraison, réception...)
 - Boutique
 - Offre couplée avec le musée dans le cadre de partenariats
 - Etc.

Section 3.02 Exclusivité

Le Bénéficiaire reçoit le droit exclusif d'exploiter les espaces objet de la présente convention.

Au sens de la présente convention, il faut entendre par restauration, les activités de restauration classiques ; l'ensemble à consommer sur place mais pouvant être emporté à l'extérieur du musée (la consommation de boissons et d'aliments étant interdite dans les salles d'exposition en dehors des manifestations particulières).

Par conséquent ne sont pas considérées comme portant atteinte à l'exclusivité d'exploitation dont il bénéficie les éventuelles activités de traiteur qui seront organisées par le musée pour ses besoins propres, qui feront l'objet d'une mise en concurrence, ou dans le cadre de la location ou prêt de ses espaces, le choix étant laissé au locataire de recourir ou non aux services du Bénéficiaire.

Le musée consultera toutefois systématiquement le Bénéficiaire et dirigera les locataires de ses espaces vers lui pour leurs besoins de prestations de traiteur.

Le Département et son musée se réservent toutefois la possibilité d'organiser dans ces lieux des manifestations ou activités destinées au public, dans la mesure où ces activités n'entravent pas celles du Bénéficiaire et dans les conditions limitativement définies à la section 6.10.

Si ces manifestations donnent lieu à des prestations entrant dans le cadre de la convention (réceptions, buffets, etc.), il sera fait appel au Bénéficiaire pour les assurer. En cas de refus ou d'impossibilité de celui-ci, le Département se réserve le droit de faire appel au Traiteur de son choix sans qu'aucune indemnité ne soit due au Bénéficiaire.

Sur proposition du Bénéficiaire, le Département étudiera la possibilité d'accorder des ouvertures exceptionnelles. Si des manifestations programmées hors des horaires d'ouverture engagent des frais de sécurité supplémentaires, ceux-ci seront mis à la charge du Bénéficiaire.

ARTICLE IV. RESPONSABILITES SECURITE ET ASSURANCES

Section 4.01 Dispositions réglementaires

Le Bénéficiaire devra se conformer aux lois et règlements en vigueur, notamment à la réglementation en matière de salubrité publique, à la réglementation en matière de sécurité incendie.

Le Bénéficiaire devra satisfaire à toutes les obligations légales et réglementaires nécessaires à l'exercice de son commerce.

Le Bénéficiaire exploite sous sa responsabilité et à ses risques et périls, l'activité de restauration dans les espaces, objet de la convention d'occupation.

Les activités autorisées au titre de la présente convention doivent, à tout moment, être compatibles avec la destination publique du Musée. En particulier, elles ne doivent pas perturber et porter préjudice, de quelque manière que ce soit, à l'animation du site et au bon déroulement du programme d'expositions et d'événements culturels organisés dans les lieux.

Le Bénéficiaire s'engage à en assurer en permanence une qualité des prestations proposées à la clientèle en adéquation avec l'image du MAC VAL dans lequel le restaurant est intégré et à maintenir les espaces occupés dans un état de propreté maximale.

Le Bénéficiaire fera son affaire de l'obtention de toutes les autorisations administratives nécessaires à l'exploitation d'un débit de boissons et de restauration ainsi que tous les droits de brevets, marques et licences, en rapport à son activité sur le site du Musée.

Le Bénéficiaire doit se conformer à la réglementation en vigueur pour ce qui concerne sa profession et les activités autorisées au titre de la présente convention : respect des réglementations applicables à la sécurité publique, à l'hygiène alimentaire et sanitaire et à la conservation des aliments.

Le Bénéficiaire sera notamment attentif à l'application de la loi n° 91-32 sur le tabagisme et les articles R. 355-28-1 à R. 355-28-13 du Code de la santé publique, de la législation en vigueur sur les dépôts de matières dangereuses et des normes de sécurité en vigueur pour ce type d'exploitation.

Il lui appartiendra de se pourvoir des autorisations nécessaires et d'accomplir lui-même toutes les formalités administratives de telle sorte que le Département ne puisse jamais être inquiété à ce sujet.

Le Bénéficiaire devra être en mesure de produire, avant toute entrée dans les lieux et à tout moment, les documents attestant de l'obtention de l'ensemble des autorisations nécessaires.

Section 4.02 Sécurité

Le Bénéficiaire sera tenu de se conformer à toutes les dispositions légales, réglementaires, instructions et consignes régissant les établissements recevant du public, étant entendu que l'établissement est de type Y de 2^e catégorie. Le restaurant constituant un établissement de type N, le Bénéficiaire devra se référer à la réglementation en vigueur et tenir compte de l'effectif admissible intérieur maximal incluant le personnel et laisser dégagées toutes les issues de secours.

Le Bénéficiaire s'engage à respecter l'ensemble des règles établies par la direction du Musée relatives à la sécurité et à la sûreté du Musée et de son public. Il s'engage à respecter les contraintes d'exploitation imposées par l'intégration du restaurant dans le bâtiment du Musée qui dispose d'un règlement intérieur et de règles de sécurité spécifiques liées à l'accueil du public, à la présentation et à la conservation d'œuvres d'art et à la préservation du bâtiment et de ses équipements.

Le restaurant et son mobilier sont placés sous la responsabilité du Bénéficiaire. A ce titre le Bénéficiaire a à sa charge la surveillance et la mise en sécurité. Le musée dispose d'un Service de Sécurité Incendie et d'Assistance à Personnes présent 24h/24h que le Bénéficiaire pourra solliciter en cas d'urgence. Les locaux sont équipés de détecteurs anti-intrusion reliés au dispositif de sûreté du musée, **le Bénéficiaire a la responsabilité de signaler ses arrivées et départ pour que le PC Sécurité du musée active et désactive l'alarme anti-intrusion.**

Le matériel et les accessoires nécessaires pour le service de secours contre l'incendie seront installés et maintenus par le Musée. Le Bénéficiaire informera le Musée en cas de dysfonctionnement.

Section 4.03 Assurances

Le Bénéficiaire sera tenu de contracter auprès de compagnies d'assurance notoirement solvables, toutes assurances propres à couvrir totalement les responsabilités encourues dans le cadre de l'exploitation des activités concédées.

Le Bénéficiaire demeure seul responsable, sans recours possible auprès du Département de tous les dommages causés par sa négligence, par tout manquement dans l'exécution des prestations ou toute autre cause pouvant lui être imputée.

Il devra contracter à ce titre à minima :

- Une assurance responsabilité civile couvrant les conséquences dommageables (matérielles, corporelles, immatérielles) subies éventuellement par les clients, les tiers et les agents du MAC VAL. Elle est limitée à 500 000 € pour les dommages matériels et immatériels.
- Une assurance multirisques (incendie, explosion, dégâts des eaux, émeutes, vols, risques divers et recours des voisins et des tiers etc.) garantissant pour leur valeur réelle les biens propres du Bénéficiaire et les risques locatifs aux locaux occupés, tant en dommages matériels qu'immatériels et couvrant le recours des voisins et des tiers à concurrence de 750 000 € (sont exclus les œuvres d'art et objets d'art faisant partie des collections du Musée pouvant éventuellement être installés dans le restaurant).

D'une façon générale, les contrats d'assurance souscrits devront préciser :

- Que les compagnies d'assurances ne peuvent se prévaloir de déchéance pour retard dans le paiement des primes de la part du Bénéficiaire qu'un mois après notification par lettre recommandée avec accusé de réception au Département de ce défaut de paiement.

Le Bénéficiaire et ses assureurs renoncent par avance à tout recours contre le Département et ses agents.

De son côté, le Département renonce à tout recours contre le Bénéficiaire et ses assureurs au-delà des sommes indiquées ci-dessus.

Le Bénéficiaire doit acquitter les primes d'assurance à ses frais exclusivement et doit justifier du paiement sur demande du Département.

Le Bénéficiaire communique au Département, dès réception, copie des contrats d'assurances souscrits, des avenants ainsi que des attestations annuelles correspondantes. **Les attestations d'assurance seront communiquées au Département au plus tard lors de l'état des lieux.**

La présente clause étant une condition expresse, toute inobservation peut entraîner la résiliation immédiate de la présente convention sur simple notification par lettre recommandée, sans autre formalité et sans indemnité.

Cette communication n'engagera en rien la responsabilité du Département pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de ces assurances s'avèreraient insuffisants.

ARTICLE V. OBLIGATIONS DU BÉNÉFICIAIRE

Section 5.01 Obligations générales

Le Bénéficiaire garde, en toutes circonstances et pendant toute la durée de l'occupation, l'entière responsabilité vis-à-vis du Musée, de la bonne exécution de l'intégralité des prestations qui lui sont confiées en application de la convention.

Le Bénéficiaire sera seul responsable vis-à-vis des tiers, et fera son affaire personnelle des conséquences de tous les litiges et dommages pouvant résulter de son fait, à l'occasion de l'exécution de la concession.

La responsabilité du Département ne pourra être engagée à l'occasion d'un dommage survenu dans ce cadre, le Bénéficiaire et ses assureurs renonçant par avance à tout recours à l'encontre du Département et de ses assureurs.

Section 5.02 Obligations spécifiques :

Les installations (électriques, de courant faible, de sûreté, de détection incendie, d'extraction, d'alimentation en eau, de chauffage, de climatisation de la salle, d'évacuation et d'assainissement, de séparation des graisses...) sont mises à disposition par le Département en bon état de fonctionnement et auront fait l'objet, avant l'occupation effective du Bénéficiaire, d'une vérification. Le Département réalise les vérifications périodiques au regard des normes en vigueur de conformité des installations du bâtiment, dont celles du restaurant font partie.

Le Bénéficiaire est tenu d'user raisonnablement de l'ensemble des locaux occupés et exploités et des biens et de respecter leur entretien par du personnel qualifié.

Les mobiliers et équipements mis à disposition sont listés dans l'annexe 2.

Equipements et mobiliers de la salle du restaurant

Le mobilier (tables, chaises etc.) de la salle de restauration est mis à la disposition du Bénéficiaire par le Département

Les candidats peuvent proposer et chiffrer le remplacement des tables et chaises et les éventuels équipements mobiliers complémentaires

Les mobiliers extérieurs doivent s'intégrer dans le paysage environnant, sans rupture entre les espaces intérieurs et extérieurs.

La capacité d'accueil du restaurant est d'environ 100 personnes assises

Le choix définitif du mobilier sera fait en concertation avec le Département.

Les candidats seront jugés sur cet aspect (se référer au Règlement de la consultation). S'ils en proposent le renouvellement, ils devront fournir pour les aménagements envisagés pour la salle du restaurant :

- Les références des fournisseurs pour le mobilier
- Les plans d'implantation envisagés
- Le détail du mobilier envisagé et nombre de places envisagées
- Le détail chiffré des investissements prévus

Terrasse

Le mobilier de la terrasse du restaurant est mis à disposition par le Département.

Les candidats peuvent proposer et chiffrer le coût de compléments de mobilier : tables, chaises, parasols, brise soleil, ...

Les mobiliers extérieurs doivent s'intégrer dans le paysage environnant, sans rupture entre les espaces intérieurs et extérieurs.

La capacité d'accueil de la terrasse du restaurant est d'environ 60 personnes assises. Le choix définitif du mobilier sera fait en concertation avec le Département. Les candidats seront jugés sur cet aspect (se référer au Règlement de la consultation). S'ils en proposent le renouvellement, ils devront fournir pour les aménagements extérieurs envisagés (la terrasse) :

- Les références des fournisseurs pour le mobilier
- Les plans d'implantation envisagés
- Le détail du mobilier envisagé et nombre de places envisagées
- Le détail chiffré des investissements prévus

Au cours de l'occupation, les éventuels équipements mobiliers complémentaires du Bénéficiaire feront l'objet d'une validation par le Département. Les demandes devront être formalisées par écrit et transmises au Musée par tout moyen permettant d'en donner date certaine.

A compter de la réception de la demande, le Musée disposera d'un délai d'un mois pour se prononcer sur la demande du Bénéficiaire.

Equipements techniques

L'entretien de l'ensemble des éléments nécessaires à l'exercice de la prestation, objet de la présente convention (appareils de cuisines, de cuissons, de réchauffage, de froid...) devra être effectué par le Bénéficiaire afin de maintenir en bon état de fonctionnement et d'utilisation les éléments mis à disposition par le Département.

L'entretien réalisé par le Bénéficiaire des appareils de cuisson destinés à la restauration devra être conforme au Règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP) approuvé par arrêté du 25 juin 1980 (articles GN 1 à GA 49, articles GE 1 à MS 75, articles GC 1 à GC 22). Un livret d'entretien sur lequel l'exploitant est tenu de noter les dates des vérifications et des opérations d'entretien effectuées sur les installations et appareils doit être annexé au registre de sécurité de l'établissement (consigné au PC Sécurité).

Mobilier et matériel, verrerie, vaisselle, linge, tenues

Le Bénéficiaire s'engage, dans le respect du projet pour lequel il a été retenu,

- à compléter selon ses besoins les équipements en matériel d'exploitation (batterie et équipements de cuisine) ;
- à fournir la verrerie et vaisselle ;
- à équiper en linge et tenues le personnel ;
- à se doter du matériel de caisse et moyens de paiement ;

Et d'une façon plus générale à se doter de l'ensemble des moyens nécessaires à l'exploitation de l'activité de restauration et autres activités du projet pour lequel il a été retenu.

Les renouvellements du mobilier et des équipements initialement mis à disposition par le Département seront à négocier annuellement avec le Département qui pourra les prendre à sa charge si ce renouvellement résulte d'un vieillissement consécutif à une usure normale de ces biens. Des états des lieux et inventaires complémentaires seront établis en tant que de besoin.

ARTICLE VI. MODALITES D'EXPLOITATION DU RESTAURANT

Section 6.01 Concept de l'offre de restauration

L'offre de restauration proposée, régulièrement renouvelée, sera produite sur place, privilégiant les circuits courts, des produits frais, de saison et de qualité, cuisinés du jour.

La carte et la relation client devra répondre aux nouvelles tendances de consommation culinaire (transparence, durabilité...). La carte du restaurant devra se différencier de l'offre de restauration à proximité du musée. La sécurité sanitaire doit être optimale. La qualité et la créativité de la proposition du candidat seront appréciées.

Le responsable de salle devra parfaitement coordonner le service en salle, il devra offrir à la clientèle un service rapide, précis et bienveillant.

Une approche éco-responsable est à privilégier par le candidat.

Section 6.02 Personnel

Concernant le personnel, le Département sera particulièrement attentif au professionnalisme du personnel, à sa bonne tenue et à la qualité d'accueil fournie. Les équipes devront avoir une connaissance de la programmation culturelle du Musée.

Le Musée s'assurera que le Bénéficiaire respecte bien l'ensemble des engagements qu'il aura présenté dans son mémoire technique.

Le Département sera attentif à la qualité du service fourni par le Bénéficiaire. Cette qualité de service sera caractérisée par la rapidité de service, la disponibilité, l'amabilité, la tenue et la qualification du personnel.

Le Bénéficiaire recrutera et affectera au service de la restauration le personnel, en nombre et en qualification, nécessaire à l'exploitation du bar-restaurant et de ses activités de traiteur.

Le Bénéficiaire devra se conformer aux dispositions du Code du Travail et aux conventions collectives appliquées dans son secteur d'activités.

Le Département du Val-de-Marne cherche à favoriser toute mesure d'insertion professionnelle des publics en difficulté face à l'emploi sur son territoire. La Direction de l'Emploi, de la Formation et de l'Innovation Sociale (DEFIS) du Département du Val-de-Marne se tient à la disposition du Bénéficiaire pour offrir des emplois à un public relevant de « l'insertion sociale et professionnelle ».¹

Le Bénéficiaire remet au Département la liste du personnel affecté au restaurant dans le délai d'un mois à compter de la signature de la convention. Tout changement apporté à cette liste initiale devra être porté à la connaissance des représentants du Département par le Bénéficiaire.

Le Bénéficiaire doit se faire représenter sur place par un agent appointé apte à prendre toute décision urgente.

Toute personne intervenant à la demande du Bénéficiaire dans les locaux du Musée, et principalement son personnel, sera tenue de respecter les protocoles de sécurité en usage sur le site et d'observer le règlement intérieur du Musée.

Le Département, en la personne de la secrétaire générale du Musée ou du responsable du bâtiment et de la sécurité (RBS), pourra à tout moment alerter par écrit le Bénéficiaire, sur la

¹ Direction de l'Emploi, de la Formation et de l'Innovation Sociale (DEFIS), secteur parcours vers l'emploi - Mme Paulette MAS - Tel 01 49 56 53 32

situation ou le comportement de tel ou tel agent, qui ne paraîtrait pas compatible avec l'activité des espaces concédés.

Le personnel du Bénéficiaire et des sociétés tierces auxquelles le Bénéficiaire fera appel, recevra un droit d'accès nominatif.

Section 6.03 Horaires d'ouverture et saisonnalité

Le MAC VAL, musée d'art contemporain du Val-de-Marne, est ouvert au public de 11h à 18h sauf le lundi, jour hebdomadaire de fermeture et certains jours fériés (1^{er} mai, 15 août, 25 décembre et 1^{er} janvier) et lors d'évènements ponctuels en soirée (Nuit des musées, Journées du patrimoine, vernissages, évènements culturels etc.) liés à l'activité du Musée.

Le restaurant devra être ouvert a minima :

- De 12h à 15h du mardi au vendredi
- De 12h à 18h les samedis, dimanches et jours fériés.

Ces horaires ne pourront être modifiés qu'après autorisation expresse et écrite du Département, représenté par la direction du musée dans les cas suivants :

- En cas de force majeure
- En cas de privatisation entière ou partielle de l'exploitation.

La dérogation ne sera effective qu'à compter de la réception par le Bénéficiaire de l'autorisation écrite.

Toute extension d'ouverture pendant les horaires d'ouverture du musée est souhaitée. Les projets d'ouverture au-delà de 18h sont recevables dans une logique de développement et de valorisation du site. Les conditions seront à arrêter avec le Département à l'occasion de la négociation.

Toute fermeture annuelle devra faire l'objet d'une demande écrite auprès des représentants du Département au moins trois mois avant la date de fermeture (par mail ou par courrier, contact secrétaire générale et responsable du bâtiment et de la sécurité), le Département sera tenu de répondre à la demande dans les 10 jours à compter de la réception de la demande, l'absence de réponse dans ce délai vaudra acceptation de la demande. Celle-ci ne pourra excéder deux semaines consécutives.

Si le **Bénéficiaire souhaite élargir ses horaires d'ouverture au-delà des horaires d'ouverture du musée ou des horaires prévus dans la convention définitive** (extension régulière ou ponctuelle), il doit solliciter par écrit l'accord du Département représenté par la direction du musée au plus tard 15 jours avant la date sur laquelle porte la demande en précisant les conditions de cette extension (par mail ou par courrier, contact secrétaire générale et responsable du bâtiment et de la sécurité), la demande sera instruite dans les 5 jours suivant la formulation de la demande, l'absence de réponse dans ce délai vaudra acceptation de la demande.

Hors des horaires d'ouverture du musée, l'accès de la clientèle du restaurant se fait par le portail de la RD5 exclusivement, le parking visiteur n'étant pas accessible.

Dans l'hypothèse où l'extension des conditions d'ouverture nécessiterait un renfort de la sécurité sur le site du musée et sous réserve d'acceptation de la demande, le Bénéficiaire devra prendre en charge les frais de surveillance requis par cette extension d'ouverture auprès du titulaire du marché de sécurité du musée.

Le Bénéficiaire est, par ailleurs, tenu d'accepter toute décision exceptionnelle de fermeture des locaux du Musée, pour quelque cause que ce soit, sans pouvoir prétendre à une indemnité.

Section 6.04 La carte du restaurant

L'offre alimentaire et de boissons devra être cohérente avec l'image du musée. Elle devra répondre aux attentes des visiteurs du musée et de la clientèle (riverains, salariés de proximité...) et être adaptée aux contraintes du site.

La carte devra proposer une cuisine de qualité, à des prix raisonnables et s'adresser à un large public. La carte devra être renouvelée périodiquement.

Le concept devra être facilement identifiable par la clientèle.

L'offre devra s'inscrire dans une démarche privilégiant les circuits courts et les produits de qualité.

La composition de la carte et les produits mis en vente restent libre dans le respect de la proposition présentée au titre duquel le Bénéficiaire a été choisi et retenu.

Le Bénéficiaire proposera au public un service de restauration à table et des prestations de ventes à emporter sucré/salé au comptoir. *A préciser selon le projet du candidat*

Le Bénéficiaire proposera une carte traiteur afin de participer à l'offre événementielle du musée (vernissages, privatisations...). *A préciser selon le projet du candidat.*

Section 6.05 Conditions d'exploitation

Le Bénéficiaire doit se faire représenter en permanence sur place par une personne appointée, apte à prendre toute décision urgente dont il sera entièrement responsable.

Le Bénéficiaire assure lui-même, à ses risques et périls, l'exploitation et la gestion du restaurant du MAC VAL. A ce titre, il fait notamment son affaire de :

- L'approvisionnement et la fabrication des produits mis en vente,
- Leur distribution à la clientèle,
- L'embauche et la gestion du personnel,
- La propreté et le nettoyage des locaux,
- L'évacuation des déchets, l'entretien des espaces et équipements mis à sa disposition

Le Bénéficiaire veillera à assurer en permanence une qualité de prestations proposées à sa clientèle et à maintenir les espaces et les biens nécessaires à l'exploitation dans un état de propreté maximale. Tout au long de la journée, le Bénéficiaire veillera à présenter l'espace du restaurant et ses abords dans un parfait état de propreté. Il a, en particuliers, l'obligation d'entretenir lui-même et de nettoyer l'espace qu'il occupe.

Le Bénéficiaire a l'entière liberté d'accueillir dans le bar-restaurant toute clientèle utilisatrice ou non des activités du Musée.

Au titre de l'exploitation du restaurant, le Bénéficiaire s'engage notamment :

- à organiser et superviser le travail du personnel du restaurant, notamment à organiser les horaires et les congés du personnel en fonction des besoins,
- à diriger l'équipe de cuisine et de salle,
- à respecter les procédures d'hygiène, conformément aux dispositions légales et réglementaires, de l'achat des produits, de livraison, le stockage jusqu'à la conception des repas, l'étiquetage, les conditions de conservation.
- à assurer les relations avec les clients et le personnel du Musée
- à tenir régulièrement les registres de comptabilité en usage dans le commerce et de s'occuper du contrôle des stocks,
- à remettre à tout client un ticket délivré par une caisse enregistreuse d'un modèle agréé selon la législation en vigueur
- à rendre des comptes d'exploitation au Département.

- à afficher les prix et tarifs en permanence de manière apparente à l'intérieur des espaces confiés et à l'extérieur selon la législation en vigueur.

S'il est reconnu, soit au cours de sa gestion, soit postérieurement, que le Bénéficiaire a dissimulé une partie des recettes, il est passible, à ce titre de dommages-intérêts envers le concédant d'une indemnité égale à 20% du chiffre des recettes qu'il a dissimulées et des frais encourus dans le cadre du contrôle exercé, sans préjudice des sommes dont il est effectivement débiteur au titre de l'exploitation confiée (section 9.02). En outre ces dissimulations peuvent être une cause de résiliation pour faute grave conformément aux dispositions de la section 11.01.

Le titulaire est tenu de se conformer à toute disposition législative ou réglementaire applicable à son activité ainsi qu'à toutes les prescriptions relatives à l'exploitation du bâtiment et toutes consignes générales ou particulières, permanentes ou temporaires qui seraient mises en vigueur par le Département.

Il doit également se conformer à la législation en vigueur en matière de dépôt des matières dangereuses.

En aucun cas, le Bénéficiaire ne pourra réclamer au Département une indemnité ou une réduction de redevance pour le motif que son activité commerciale subirait une entrave quelconque du fait des lois, règlements ou consignes visés au présent article.

Section 6.06 Conditions tarifaires particulières

Les tarifs pratiqués seront présentés pour validation au Département avant ouverture, en cohérence avec le projet soumis et pour lequel le Bénéficiaire aura été retenu. Ils devront être clairement affichés en dehors du restaurant.

La grille tarifaire doit être cohérente et compatible avec les comptes d'exploitation prévisionnels présentés par le Bénéficiaire dans sa proposition et servant de base à l'équilibre économique du projet.

Les modifications apportées aux tarifs devront être notifiées au Département. Ce dernier sera particulièrement attentif au niveau des prix pratiqués qui devront être justifiés par la nature de l'offre ainsi que par la qualité du service.

Le Bénéficiaire est tenu d'accepter en paiement des repas et des collations :

- le numéraire
- les cartes de crédit (sans contact requis),
- les titres restaurant (carte ou chèques)

Les prestations spécifiques à la demande du Département et au compte ouvert au nom du musée seront réglées selon les règles de la comptabilité publique par virement administratif sur relevé mensuel ou par chèque.

Section 6.07 Communication et fidélisation

Il est également attendu que le Bénéficiaire se donne les moyens, tant sur le plan de l'originalité et de la qualité de l'offre, que sur celui du service et de l'accueil, ainsi que sur le plan de la communication, de développer et fidéliser sa propre clientèle. Il est ainsi attendu que l'espace de restauration devienne une référence attractive.

Il sera également apprécié du Bénéficiaire la proposition de remises, a minima :

- 10% pour le personnel du Département et pour les déjeuners organisés par le Musée ou services Départementaux.

Un compte sera ouvert au nom du musée, qui transmettra la liste des personnes habilitées à en faire usage, les notes mises sur ce compte devront être complétées par le représentant du musée de son nom, celui des invités et du contexte du déjeuner.

Le Bénéficiaire transmettra au musée une facture mensuelle au titre du compte ouvert, intégrant la remise, dont le paiement se fera par mandat administratif.

Section 6.08 Communication et signalétique

Le Bénéficiaire ne peut utiliser l'image de marque du musée et du Département (logo, visuels, etc...) sans autorisation préalable des représentants du Département.

La signalétique à l'intérieur du musée est à la charge du Département. Le Bénéficiaire ne peut apposer d'enseignes en dehors de l'espace qu'il occupe qu'en accord avec le Département, qui validera préalablement les supports, matériaux, le visuel, l'éclairage, l'intégration dans l'environnement en fonction de sa charte graphique et le respect du Règlement Local de Publicité intercommunal (RLPi).

A l'extérieur du musée (parvis, portail de l'avenue Eugène Pelletan / RD5) des espaces d'affichage et signalétique seront mis à la disposition du Bénéficiaire afin de lui permettre de communiquer sur son offre. Une enseigne « Restaurant du musée » est en place au-dessus du portail de l'avenue Eugène Pelletan / RD5.

Le Bénéficiaire s'engage à effectuer de façon suivie une promotion de qualité des espaces et activités de restauration au moyen de tout support, écrit ou verbal, ne nuisant pas à la cohérence du bâtiment et approuvé au préalable par les représentants du Département.

Le Bénéficiaire disposera de la possibilité de mentionner ses activités sur le site du musée. Il fournira à cette fin à l'équipe communication du musée les textes rédigés et photographies à utiliser aux formats et conditions qui seront arrêtées avec la communication du musée.

Les cartes, menus, documents promotionnels et affichages divers liés à l'exploitation des espaces occupés sont à la charge du titulaire.

Les objets et éléments divers de décoration des espaces occupés sont à la charge du titulaire et devront faire l'objet d'un accord préalable du Département.

Toute publicité pour un nom commercial dans les espaces occupés devra préalablement être agréée par le Département qui devra être informé de tout accord éventuel, conclu entre le Bénéficiaire et le propriétaire de cette marque.

Les redevances perçues à ce titre par le Bénéficiaire devront être incluses dans son chiffre d'affaire et prises en compte pour le calcul de la redevance prévue à la section 8.01 de la présente convention.

Section 6.09 Partenariats :

Il sera attendu du Bénéficiaire sa participation à la vie culturelle et événementielle du Musée. Pour ce faire, des partenariats avec le Musée pourront être envisagés sous forme d'opérations commerciales conjointes ou d'organisation d'événements pour les privatisations du Musée en lien avec la programmation culturelle et l'actualité du Musée.

Section 6.10 Privatisations et réservations

Il est rappelé que l'établissement est en principe réservé à l'usage des visiteurs, usagers et riverains du Musée.

La pratique des privatisations et réservations est encadrée de la manière suivante :

Dans le cadre de ses activités, le Musée est amené à autoriser la privatisation des espaces du Musée à des clients/partenaires

Dans le cas où le Bénéficiaire proposerait une carte traiteur pour les privatisations du Musée, ce dernier pourra être sollicité par les clients ou partenaires du Musée lors de ces événements publics. Par conséquent, le Bénéficiaire devra intégrer la valorisation des recettes apportées lors de ces activités dans son assiette de redevance.

Le Bénéficiaire pourra privatiser ses espaces ou octroyer des réservations à son propre portefeuille de clients dans le cadre défini ci-dessous et intégrera la valorisation des recettes issues de ces activités dans son assiette de redevance

- Aucune privatisation des espaces mis à disposition du Bénéficiaire n'est envisageable durant les horaires d'ouverture au public du Musée, sauf accord exprès du Musée.
- Dans le cas où le Bénéficiaire aurait directement des demandes de privatisation, elles devront être soumises au Musée.

Conditions exceptionnelles d'utilisation des espaces du restaurant par le Département ou ses partenaires en dehors des horaires d'ouvertures du restaurant

Le Bénéficiaire est tenu de laisser le Département utiliser l'espace du restaurant (**hors espaces techniques**) sans contrepartie financière dans la limite de 3 demandes dans l'année maximum.

Les demandes d'utilisation de l'espace seront adressées au Bénéficiaire sous forme écrite – mail ou courrier – par les représentants du Département (direction du Musée) au plus tard 30 jours avant la date de l'utilisation.

Conditions exceptionnelles d'utilisation des espaces du restaurant par le Département pendant les horaires d'ouvertures

En cas de besoin d'utilisation de cet espace pour des manifestations Départementales ou celles de partenaires du Département empêchant l'ouverture du restaurant, le Bénéficiaire est tenu de laisser le Département utiliser l'espace du restaurant (hors espaces technique) dans la limite de 2 demandes dans l'année maximum.

Le Bénéficiaire pourra facturer la mise à disposition des espaces dans la limite du préjudice commercial subi fixé forfaitairement à 500 € HT pour une journée (samedi et dimanche) et 400 € HT en semaine (en cas d'empêchement d'ouverture de 12h à 15h00 du mardi au vendredi) – à revoir selon les conditions d'ouverture arrêtées.

Les demandes d'utilisation des espaces empêchant l'ouverture du restaurant aux horaires définis dans la section 6.03 devront être adressées par les représentants du Département au Bénéficiaire par écrit – mail ou courrier – au plus tard 30 jours avant la date d'utilisation.

En toute circonstances, la circulation des représentants du Département (RBS) et des prestataires affectés au site au titre de la sécurité et de la maintenance technique peuvent circuler dans les espaces objets de la présente convention pour intervention liées à la sécurité, sûreté, entretien...

ARTICLE VII. MAINTENANCE TECHNIQUE DES ESPACES ET EQUIPEMENT

Section 7.01 Caractéristiques des locaux

Les locaux sont livrés aménagés, équipés et meublés avec l'électricité, l'eau et les évacuations, et raccordés au dispositif de chauffage et d'éclairage mis en œuvre dans les autres espaces du Musée.

Les charges des éléments construits ainsi que les surcharges liées à l'exploitation des espaces du restaurant devront être compatibles avec les capacités portantes des planchers existants, qui sont de 500 Kg /m²

En outre, le Bénéficiaire s'engage à ne pas dépasser pour ses installations électriques, une puissance de 90 Kw pour le restaurant.

Enfin, l'implantation du mobilier doit, à tout moment, permettre un accès immédiat aux issues de secours pour les clients et le personnel.

Section 7.02 Destination des locaux, modification des installations

Le Bénéficiaire s'engage à respecter la destination des espaces occupés et ne peut, sans accord préalable du Département, modifier en tout ou en partie cette destination ou procéder à des aménagements à caractère mobilier ou immobilier, ni exercer dans les locaux ou faire exécuter par qui que ce soit aucune autre industrie ni aucun autre commerce que ceux prévus dans la convention d'occupation.

Sous réserve de l'obtention de l'autorisation préalable et expresse du Département, le Bénéficiaire pourra exécuter à ses frais toute modification ultérieure portant sur les espaces occupés sous la condition expresse qu'il ne soit pas porté atteinte à la conception générale des lieux ainsi qu'à leurs caractéristiques essentielles (en veillant notamment au maintien de l'équipement acoustique de la salle de restaurant – panneaux pièges à son).

Les aménagements supplémentaires réalisés par le Bénéficiaire ne lui confèrent aucun droit au renouvellement de la présente convention.

En cas de modification dans la consistance des lieux, d'adjonction ou de suppression d'installations fixes ou d'équipements mobiliers, un état des lieux contradictoire devra être établi.

Section 7.03 Maintenance, entretien et vérification

Le Bénéficiaire **assume toutes les dépenses** liées au domaine privé dont il a l'usage, notamment toutes les réparations locatives et tous les travaux nécessaires pour maintenir l'espace de restauration en bon état d'entretien, d'usage et de présentation, **sauf celles qui ne sont pas à sa charge**, et notamment les grosses réparations mentionnées à l'article 606 du code civil.

Le Département effectuera les réparations autres que celles qui incombent au locataire, ainsi que celles dues à la vétusté, à un vice de construction ou à un cas de force majeure. En cas de panne des équipements rendant leur remplacement nécessaire, ce malgré la maintenance régulière assurée par le Bénéficiaire dont il pourra justifier, et en raison d'une vétusté normale dudit matériel, leur remplacement sera pris en charge par le Département. En cas de doute sur l'origine de la panne constatée et sur la prise en charge par le Département au titre de la vétusté du matériel ou par l'occupant au titre d'un usage anormal ou d'un défaut d'entretien, une recherche en origine de la panne sera effectuée à la charge du Département **dans la mesure où le Bénéficiaire justifie d'un contrat d'entretien**, pour déterminer qui, du propriétaire ou de l'occupant, aura à assumer le renouvellement du matériel.

Le Bénéficiaire est tenu d'assurer le parfait entretien de l'ensemble des biens immobiliers et mobiliers mis à sa disposition, à l'exception de ceux ayant trait au clos et au couvert, aux équipements de détection incendie, de chauffage et de climatisation dont la maintenance est assurée par le Département. Il est également tenu de maintenir en parfait état les équipements, les mobiliers et matériels dont il doit remplacer à ses frais les éléments usagers

ou détériorés. Le Bénéficiaire répond de toutes les détériorations survenues par suite d'abus de jouissance de son fait ou du fait de sa clientèle.

D'une façon générale, le Bénéficiaire prend en charge toutes les dépenses d'entretien courant et les réparations dites locatives ainsi que tous travaux nécessaires pour maintenir les locaux équipés en bon état d'entretien et d'usage. Dans la mesure où de grosses réparations seraient rendues nécessaires par la faute ou la négligence du titulaire, ces dernières seraient mises à sa charge.

Le Bénéficiaire assurera la maintenance technique des équipements des espaces occupés, de manière à ce qu'ils puissent assurer en permanence l'usage auquel ils sont destinés.

Cet entretien passe notamment par :

- ⇒ Un usage conforme à leur destination des équipements mis à disposition et la connaissance de ces équipements ;
- ⇒ Un entretien préventif par des personnes qualifiées sur les équipements chauds et froids en justifiant d'un contrat au minimum d'une visite annuelle (prestataires compétents sur les équipements de marques en place). **Le Bénéficiaire doit fournir copie du contrat d'entretien** dans les conditions prévues à la section 9.01.
- ⇒ L'entretien et le vidage, curage des bacs à graisse et des canalisations d'évacuation sont à la charge de l'exploitant. Pour éviter tout débordement et mauvaises odeurs les interventions et calibrées en fonction de son activité, au minimum le bac à graisse doit être vidangé au minimum 2 fois par an. Le Bénéficiaire devra justifier des entretiens et nettoyage périodique. Les déchets de type HAU (Huiles Alimentaires Usagées) doivent faire l'objet d'une collecte dans des bidons hermétiques par une entreprise spécialisée, pour être recyclés. L'entretien doit être conforme au règlement d'assainissement départemental.
- ⇒ La hotte d'extraction de l'air vicié de buées et de graisses doit être entretenue régulièrement et doit être nettoyée au moins une fois par an (article GC21 des dispositions générales de la réglementation de sécurité contre l'incendie)
- ⇒ La tenue d'un livre d'entretien sur lequel l'exploitant est tenue de noter les dates des vérifications et des opérations d'entretien effectuées sur les installations et annexés au registre de sécurité détenu au PC Sécurité du MAC VAL.

Le responsable du bâtiment et de la sécurité du musée sera en appui technique avec ses équipes ainsi que ses prestataires.

Le Bénéficiaire est tenu d'informer immédiatement le Département de toutes dégradations qu'il constaterait dans les lieux ou tout désordre pouvant nécessiter son intervention. Les astreintes des cadres du musée et départementales sont joignables en cas d'urgence.

Le Bénéficiaire s'engage à laisser le Département, ses représentants et les entreprises dûment mandatées à pénétrer dans les espaces mis à sa disposition pour constater leur état et prendre, le cas échéant, toutes mesures conservatoires et réaliser tous travaux de réparation et de remise en état, pour vérifier le bon état des installations concernant la sécurité des personnes et des biens (désenfumage, sécurité incendie, contrôle des issues de secours, contrôle d'accès, etc...), enfin pour procéder à l'entretien courant ou la vérification des installations primaires d'alimentation en eau et électricité et des réseaux de chauffage, d'éclairage et d'évacuation des eaux.

Le Département se réserve le droit de faire visiter le restaurant à tout moment par ses représentants et de prescrire les réparations et travaux de remise en état rendus nécessaires par la négligence du Bénéficiaire.

Le personnel du Musée et du Département devra pouvoir accéder à tout moment aux espaces, notamment pour des besoins techniques ou liés à la sécurité incendie ou la sûreté de l'établissement.

Concernant le matériel de sonorisation de l'espace, son entretien et son remplacement éventuel est à la charge du Bénéficiaire. En cas de remplacement du matériel mis à disposition, l'équipement mis en place par le Bénéficiaire restera sa propriété à l'issue de la convention.

Section 7.04 Nettoyage

Dans tous les espaces occupés, le Bénéficiaire est tenu de pourvoir à la bonne tenue des lieux et de leurs abords immédiats y compris ceux liés à l'évacuation des déchets. Il procède au nettoyage et à l'entretien courant de l'équipement mobilier (équipements techniques, tables, chaises, bar, tabourets...) conformément aux réglementations relatives à l'hygiène alimentaire.

Il procède à l'évacuation des ordures ménagères, cageots et emballages vides dans les lieux prévus à cet effet.

Le Bénéficiaire fait son affaire de l'enlèvement des ordures ménagères et de la location des containers. Il se mettra en relations avec les services compétents de la Ville de Vitry-sur-Seine.

Le Bénéficiaire fera son affaire du tri des déchets et compactage des cartons et emballages ainsi que des conditions sanitaires de stockage des poubelles dans ses locaux et de transport dans le local poubelle.

En matière d'évacuation des déchets, les cartons, emballages et tout ce qui ne peut transiter par le système de traitement des déchets seront évacués par le Bénéficiaire.

Les déchets liquides et pâteux seront évacués par le Bénéficiaire dans les conditionnants appropriés.

Le **nettoyage des sanitaires du public** et leur réapprovisionnement sont à la charge de l'exploitant. Cette obligation s'inscrit dans un plan de nettoyage, des passages périodiques pendant l'exploitation sont nécessaires en plus de ce qui est fait avant l'ouverture du restaurant au public.

Le nettoyage courant des intérieurs pourra être confié à l'entreprise titulaire du marché de nettoyage des espaces du musée, à la charge du Bénéficiaire. L'exploitant peut toutefois assurer lui-même l'entretien et le nettoyage des espaces.

L'entretien extérieur des vitrages est à la charge du Département.

Le Bénéficiaire doit prendre toute disposition nécessaire pour éviter la présence des insectes et rongeurs. Des interventions périodiques de dératisation et désinsectisation, dans le cadre d'un plan d'appâtage du musée, sont réalisées à la charge du Département et qui incluent le restaurant.

Pour être conforme aux dispositions d'hygiène, il est spécifiquement demandé :

- Un soin particulier pour l'entretien et l'approvisionnement des lave-mains.
- Une utilisation conforme et le nettoyage des siphons de sol

Section 7.05 Fonctionnement des espaces

Les modalités de fonctionnement des différents espaces du restaurant restent à la charge du titulaire.

Le Bénéficiaire assurera son activité dans des conditions telles qu'elles ne perturberont pas le dispositif général de ventilation du site et ne seront pas susceptibles de provoquer une altération des œuvres et objets d'art sur le site.

Le Bénéficiaire est tenu de se conformer aux règlements généraux ou particuliers relatifs à l'exploitation du Musée, ainsi qu'à toutes consignes générales mises en pratique par le Département. En particulier, il est tenu de respecter le règlement intérieur du Musée.

Les livraisons seront réalisées **sous le contrôle du Bénéficiaire**. Elles auront lieu depuis l'avenue Eugène Pelletan. Toutes les dispositions devront être prises par le Bénéficiaire pour assurer la sécurité des usagers du jardin du Musée lors de son ouverture au public.

Dans l'ensemble du site du MAC VAL, il est rappelé que l'usage du gaz est strictement interdit.

Section 7.06 Carence

En cas de carence du Bénéficiaire dans l'exécution de son obligation générale d'entretien et de réparation des espaces occupés, le Département se réserve le droit de faire procéder à l'exécution d'office aux frais du Bénéficiaire des travaux, nettoyages, entretiens qu'il estimerait nécessaires, après mise en demeure restée sans effet à l'expiration d'un délai d'un mois ramené à 48 heures en cas de risque pour le public ou de nuisance au prestige et à l'image du site.

Section 7.07 Travaux effectués par le Département

Le Bénéficiaire est tenu d'accepter, sans pouvoir prétendre à indemnité, tous les travaux dont le Département envisage la réalisation. Toutefois, si la durée de ces travaux excède huit jours et perturbe de façon grave l'exploitation, le Département, peut à la demande du Bénéficiaire, apporter des aménagements aux conditions financières de la convention.

Section 7.08 Prévention des nuisances sonores

Le Bénéficiaire devra impérativement respecter la réglementation sur le bruit et les nuisances sonores notamment le décret n°2017-1244 du 7 août 2017 modifiant de façon importante les textes du code de la santé publique (article R. 1336-1 à 16) et du code de l'environnement (article R. 571-25 à 28) liés aux bruits et aux nuisances sonores.

Le principe général est qu'aucun bruit particulier ne doit porter atteinte à la tranquillité du voisinage ou du Musée. Sont interdits les bruits gênants par leur intensité, leur durée, leur fréquence ou leur caractère agressif, en particulier ceux produits par les instruments de musique et de percussion et par la diffusion de musique amplifiée ou la diffusion d'une ambiance sonore, sauf autorisation préalable.

ARTICLE VIII. CLAUSES FINANCIERES

Section 8.01 Redevance variable et progressive par tranche

Dans le cadre de l'exécution de la convention, le Bénéficiaire sera autorisé à occuper des emprises du domaine public Départemental et devra, en contrepartie, verser une redevance non assujettie à TVA au Département du Val-de-Marne, qui tiendra compte des avantages de toute nature procurés du fait de l'occupation et de l'utilisation de ce domaine.

Le mécanisme de redevance sera constitué d'une redevance minimale annuelle garantie (RMAG) et d'une redevance variable calculée annuellement sur la base d'un pourcentage du chiffre d'affaires HT (ci-après « CA HT ») fiscalement déclaré de l'ensemble des activités réalisées dans le périmètre de la convention.

Ce pourcentage devra varier selon différents paliers de chiffres d'affaires dans le respect du principe de progressivité (*à compléter par le candidat*). Le Département attend des candidats des simulations fondées sur des prévisions de chiffres d'affaires cohérentes et étayées sur la base du compte d'exploitation prévisionnel précité.

A compter de la 2^e année d'exploitation, le montant de la redevance annuelle sera calculé sur la base du CA HT de l'année N-1, comme suit :

- Moins de 200 000 € HT de CA : application de la Redevance Minimale Garantie (RMAG) de 5 000 € HT
- Entre 200 000 € HT et 300 000 € HT de CA : redevance de (*à proposer par le candidat en pourcentage, minimum de 2,5%*) sur le CA réalisé en N-1 jusqu'à 300 000 € HT
- Entre 300 001 € HT et 400 000 € HT de CA : redevance de (*à proposer par le candidat en pourcentage, minimum de 4%*) sur la part de CA de cette tranche réalisé en N-1 et en complément de la part de redevance due pour le CA réalisé jusqu'à 300 000 € HT
- Au-delà de 401 000 € HT de CA : redevance de (*à proposer par le candidat en pourcentage, minimum de 4%*) sur la part de CA de cette tranche réalisé en N-1 et en complément de la part de redevance due pour le CA réalisé jusqu'à 400 000 € HT

Le montant de la redevance due est fixé par rapport au montant total du chiffre d'affaires HT déclaré de l'année écoulée, l'augmentation du taux de la redevance s'applique par tranche.

La redevance minimale annuelle garantie (RMAG) est fixée à 5 000 € par an.

Cette RMAG sera due en remplacement de la redevance variable dans le cas où le chiffre d'affaires, en application du mécanisme ci-dessus, serait inférieure à 200 000 € HT.

La redevance est due dès l'entrée en vigueur du contrat.

En cas de fermeture du Musée, pour quelque raison que ce soit, pour une durée inférieure à quinze (15) jours par an, le Bénéficiaire ne pourra réclamer aucun dédommagement, indemnité, diminution de ses charges ou de sa redevance. En cas de fermeture supérieure à quinze (15) jours par an, le Bénéficiaire et le Département détermineront ensemble les mesures à prendre au regard du préjudice subi.

Le Bénéficiaire transmet chaque semestre au Département son chiffre d'affaires annuel certifié de l'année N écoulée avant le 30 juin de l'année N+1. Le chiffre d'affaires portera sur l'ensemble des activités réalisées dans le périmètre de la convention au 31 décembre de l'année écoulée (année N).

Section 8.02 Charges d'exploitation et remboursement des charges acquittées par le Département

Le Département acquitte l'ensemble des factures du bâtiment du musée d'eau, d'électricité et de chauffage. Le Bénéficiaire rembourse les charges acquittées pour son compte par le Département dans les conditions suivantes :

Seront mis à la charge du Bénéficiaire

- Le remboursement de la consommation électrique au vu du décompte de la consommation réelle enregistrée en kWh auquel sera appliqué le tarif Energie HC

constaté sur la période écoulée majoré des taxes et contributions sur cette même consommation.

- Le remboursement de la consommation en eau au vu du décompte de la consommation réelle enregistrée en m3 auquel sera appliqué au titre de la distribution d'eau potable la part délégataire tranche 1 et les redevances de collecte et traitement des eaux usées et les taxes afférentes en vigueur applicables des organismes publics-
- Le remboursement de la consommation en chauffage calculée sur la base des consommations enregistrées de l'année passée pour l'ensemble du bâtiment auprès de la CVD – Choisy Vitry Distribution - par application d'un prorata de 1.8 % (210 m2 de la salle de restaurant et annexes occupés sur un bâtiment d'une superficie de 12 000 m2).

A la demande du bénéficiaire, les factures acquittées du Département d'eau, d'électricité et de chauffage ainsi que le relevé périodique des sous compteurs du restaurant seront consultables.

L'abonnement et les consommations de télécommunications et internet sont directement payés à tout opérateur de télécommunications, le Bénéficiaire faisant son affaire de toute installation et abonnement.

Section 8.03 Modalités de paiement de la redevance et du remboursement des charges

La redevance et le remboursement des charges d'exploitation sont payables au Payeur Départemental après réception du titre de recette, établi par le Département.

La **redevance annuelle minimum garantie** est facturée par acompte semestriel établi au mois de juin et au mois de novembre (50% de la RAMG pour chacun des acomptes). Si l'exploitation débute en cours d'année, la facturation se fera à l'échéance semestrielle la plus proche au prorata du temps d'occupation.

Elle sera complétée à compter de 2024 **d'une part variable sur la base du chiffre d'affaires** hors taxe de 2023, arrêté à la date de clôture de l'exercice. La part variable correspondant au chiffre d'affaires est facturée à l'occasion de l'appel à redevance du mois de novembre.

Pour chaque année d'exploitation, la **facturation des remboursements de charges d'exploitation** interviendra en une fois pour l'ensemble de l'année au mois de juin de l'année N+1. Le Bénéficiaire pourra obtenir sur simple demande auprès du service administration et Finances du Musée les modalités de calcul ayant déterminé le montant du forfait refacturé (consommations enregistrées, copie des factures acquittées).

Pour la première année, le montant des charges d'exploitation dues sera ramené à la période de l'occupation effective. La facturation sera émise en juin avec l'acompte semestriel de la part fixe de la redevance.

Le Bénéficiaire s'acquittera des sommes dues à réception de l'avis de somme à payer transmis pas le Payeur départemental, selon les conditions prévues.

Tout retard de paiement de la somme due à l'échéance donnera lieu au règlement par le Bénéficiaire de pénalités au taux légal, sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure et quelle que soit la cause du retard. Les fractions de mois seront négligées pour le calcul de ces intérêts.

En cas de déficit d'exploitation, aucune subvention d'équilibre ne pourra être versée par le Département.

Section 8.04 Garantie financière

Afin de garantir le paiement de la RMAG, le concessionnaire devra obtenir de sa ou ses, banque(s), une caution bancaire d'un montant égal à une année de redevance (RMG, redevance minimale garantie).

Cette caution devra être remise aux représentants du Département avant la signature de la convention.

Section 8.05 Impôts et taxes

Le Bénéficiaire acquitte directement les impôts de toute nature auxquels il peut être assujéti du fait de son exploitation et de l'utilisation donnée pendant la durée de l'autorisation, aux locaux occupés, et notamment les impôts immobiliers, patentes, licences, taxes, droits de douane et autres impôts ou contributions actuels ou futurs, établis par l'Etat et par les collectivités locales.

ARTICLE IX. CONTROLES ET SUIVI

Section 9.01 Documents à produire

Afin de permettre au Département d'analyser et de contrôler l'activité du Bénéficiaire sur les espaces occupés, ce dernier s'engage à communiquer l'ensemble des documents listés ci-dessous :

Le Bénéficiaire est tenu de communiquer chaque année au Département avant le 31 mai les comptes et le chiffre d'affaires de l'année écoulée

Le Bénéficiaire sera tenu de communiquer au Département son chiffre d'affaires annuel certifié. Le chiffre d'affaires portera l'ensemble des activités réalisées dans le périmètre de la convention.

Le chiffre d'affaires annuel transmis au service administration et finances du MAC VAL sera accompagné du rapport général du commissaire aux comptes ou d'une attestation de l'expert-comptable.

Dans le cas où le Bénéficiaire exploite plusieurs établissements, le commissaire aux comptes ou l'expert-comptable du Bénéficiaire devra certifier ou attester la comptabilité analytique de l'établissement faisant l'objet de la convention avec le Département du Val-de-Marne.

Le chiffre d'affaires certifié servira de base de calcul de la part progressive de la redevance d'occupation (section 8.02).

Le Bénéficiaire est tenu de communiquer chaque année au Département avant le 30 juin un rapport d'activité de l'année écoulée

Le compte rendu annuel d'activité doit comprendre :

- Un compte rendu technique et un compte rendu financier de l'année écoulée
- Les données comptables permettant de retracer l'ensemble des opérations afférentes à l'exécution de la convention au cours de l'année écoulée
- L'ensemble des éléments de nature à permettre au Département d'apprécier les conditions d'exécution des missions objet de la convention.

Autres documents à produire annuellement

Le Bénéficiaire produira au plus tard lors de l'état des lieux préalablement à la mise en œuvre de l'exploitation :

Des attestations relatives au contrat d'entretien préventifs des équipements chauds et froids prévu section 7.06.

Des attestations des contrats d'assurance prévus section 4.03

Section 9.02 Contrôles par le Département

Contrôle d'exploitation

Pendant la durée d'exploitation des espaces occupés, sans préjudice du contrôle exercé par les services compétents, le Département se réserve la possibilité d'exercer notamment un contrôle d'entretien, un contrôle d'hygiène et sanitaire, un contrôle de la qualité des prestations proposées par le Bénéficiaire, ainsi qu'un contrôle du respect des prescriptions de sécurité.

Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment et éventuellement par des agents spécialisés. Ils ne dispensent en aucun cas le Bénéficiaire d'exercer son propre contrôle, dans les conditions définies ci-après.

Le Département se réserve le droit éventuel de faire évaluer par les moyens qu'il jugera adaptés les prestations fournies par le Bénéficiaire. En fonction des résultats obtenus, le Bénéficiaire pourra être amené à proposer dans un délai d'un mois, une réorientation ou une adaptation de son offre et/ou de sa communication.

Contrôle comptable et financier

Le Département peut à tout moment demander par écrit au Bénéficiaire tout renseignement ou précision sur son activité. Pour le cas où le Département estimerait insuffisants les éléments de réponse apportés, il pourrait faire effectuer toutes vérifications comptables qu'il jugerait utiles pour s'assurer que les clauses de la présente convention sont régulièrement observées et que ses intérêts sont sauvegardés.

Le Bénéficiaire devra à tout moment, tenir à disposition du Département l'ensemble des livres et documents nécessaires à l'exercice de ce contrôle notamment supports numériques.

Le Département pourra exercer, par l'intermédiaire notamment d'un expert-comptable ou des services compétents du Département, tout contrôle sur pièce ou sur place pour s'assurer de l'exactitude et l'exhaustivité du chiffre d'affaires servant de base au calcul de la redevance. En cas d'écart défavorable au Département, le Bénéficiaire sera redevable du montant complémentaire de redevance, ainsi que de dommages-intérêts correspondant à 20 % du chiffre d'affaires dissimulé et des frais encourus dans le cadre du contrôle exercé (honoraires du commissaire aux comptes, par exemple). Un titre de recette sera émis à son encontre.

Contrôle par le Bénéficiaire

Le Bénéficiaire doit porter une attention toute particulière à la qualité et à la sécurité alimentaires de ses produits. Il garantira la sécurité des aliments, dans le respect de la réglementation applicable en ce domaine. Il doit effectuer et faire effectuer les contrôles sanitaires conformément à la réglementation en vigueur.

En outre, le Bénéficiaire se soumettra à l'ensemble des contrôles pratiqués par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) et de la Direction de la Protection des Populations (DPP).

ARTICLE X. TERME DE LA CONVENTION

Dans le mois qui précède la fin de la présente convention, qu'elle qu'en soit la cause, le Bénéficiaire s'engage, le cas échéant, à se rapprocher du futur Bénéficiaire choisi par le Département, afin de s'entendre sur les modalités de reprise de l'activité et d'en assurer la continuité, ainsi que, le cas échéant, la reprise des personnels.

Section 10.01 Evacuation

En fin d'occupation, le Bénéficiaire doit évacuer les lieux. Dans un délai maximum de 10 (dix) jours calendaires suivant la date d'échéance de la présente convention, l'exploitation proprement dite des espaces mis à disposition doit s'interrompre afin de permettre au Bénéficiaire sortant de débarrasser les espaces et autres lieux de stockage mis à disposition.

Il est entendu que si le Bénéficiaire demeure le même au moment du renouvellement de la convention, la présente clause ne trouve pas à s'appliquer.

Section 10.02 Remise en état des lieux en fin d'occupation

Le Département détermine les travaux de remise en état à exécuter à la charge du concessionnaire compte tenu des états des lieux dressés contradictoirement ainsi qu'il est prévu dans la section 1.05.

Si la remise en état n'est pas terminée dans le délai fixé par le Département, le Département peut faire procéder d'office aux travaux nécessaires par un entrepreneur de son choix et poursuivre le remboursement des frais ainsi engagés par toutes voies de droit, auprès du Bénéficiaire défaillant.

Le Département peut procéder ou faire procéder au frais du Bénéficiaire à tous travaux destinés à assurer la remise en état des biens immobiliers dès lors qu'il est établi que ces travaux sont la conséquence d'un usage anormal des biens par le Bénéficiaire.

Section 10.03 Propriété des aménagements en terme de la convention

Les aménagements immobiliers par nature ou par destination apportés par le Bénéficiaire aux locaux mis à sa disposition, deviennent au terme de la convention, propriété pleine et entière du Département sans indemnité de sa part. Les investissements sont réputés être intégralement amortis.

En cas de résiliation anticipée de la présente convention par le Département, les aménagements immobiliers par nature ou par destination réalisés par le Bénéficiaire lui sont remboursés à hauteur de la part non amortie au jour de la résiliation, sous réserve que les investissements correspondants aient fait l'objet d'un accord écrit préalable du Département.

Pour le calcul des indemnités, les amortissements sont calculés de façon linéaire sur la durée ferme de la convention.

Aucune indemnité n'est due dans l'hypothèse d'une résiliation pour inexécution des obligations contractuelles par le Bénéficiaire. Les aménagements immobiliers par nature ou par destination non amortis sont conservés par le Département à titre de dommages et intérêts.

Le Bénéficiaire est tenu de procéder au retrait des équipements mobiliers auxquels il aura procédé.

Section 10.04 Expiration de la convention à son échéance

L'expiration normale de la convention, au terme de la durée prévue à la section 2.01, n'ouvre aucun droit à aucune indemnité au bénéfice du Bénéficiaire.

En cas de non renouvellement dans les conditions prévues à la section 2.02, à la fin de la convention, qu'elle qu'en soit la cause, le Bénéficiaire s'engage à prendre toutes les mesures nécessaires ou à laisser prendre toutes les mesures jugées nécessaires par le Département pour faciliter le passage progressif vers un autre mode de gestion ou vers la désignation d'un nouvel occupant.

ARTICLE XI. RESILIATION DE LA CONVENTION

Section 11.01 Résiliation de la convention à l'initiative du Département

Résiliation pour un motif d'intérêt général

En vertu des principes d'inaliénabilité et de précarité attachés au régime de la domanialité publique, le Département peut résilier à tout moment la présente convention pour un motif d'intérêt général et moyennant le respect d'un délai de prévenance de six (6) mois après sa notification au Bénéficiaire par courrier recommandé avec avis de réception.

En ce qui concerne la réparation du préjudice, il est convenu qu'il sera versé une indemnité en prenant en compte les éléments limitativement énumérés ci-après à l'exclusion de toute autre indemnisation :

- Partie non amortie des matériels mis en service par le Bénéficiaire pour les besoins de l'exploitation. Ces investissements auront été amortis sur le mode linéaire et pour une durée ne pouvant excéder 7 ans.
- Frais liés à la rupture des contrats de travail qui devraient nécessairement être rompus à la suite de cette résiliation, dans le cas où la poursuite de ces contrats ne pourrait être prévue dans le cadre d'une reprise du personnel par un nouvel exploitant.

Une convention fixera alors les conditions de calcul de l'indemnité à verser.

Résiliation pour défaut dans l'exploitation

En cas de manquements aux obligations que lui impose la présente convention, sauf cas de force majeure, de destruction totale des locaux ou de retards imputables au Département, le Département procédera à une mise en demeure de respecter les obligations par courrier recommandé avec avis de réception. Si la mise en demeure reste infructueuse pendant 30 jours après réception, la convention est résiliée de plein droit.

Les défauts d'exploitation concernent notamment :

- L'interruption partielle ou totale de l'exploitation telle que définie aux prescriptions prévues à l'article VII.
- La non-conformité de l'exploitation aux prescriptions de la présente convention.

Résiliation pour inexécution des obligations contractuelles

La présente convention peut être résiliée de plein droit si l'une ou l'autre des parties manquait à l'une de ses obligations contractuelles et ne palliait pas ledit manquement dans les trente (30) jours à compter de la réception de la lettre recommandée avec accusé de réception de mise en demeure que lui adresserait à cet effet l'autre partie.

La partie lésée sera fondée à demander réparation du préjudice.

Résiliation pour faute

En cas de faute grave dans l'accomplissement des obligations du Bénéficiaire définies à la présente convention, et trente (30) jours après notification au Bénéficiaire d'une mise en demeure par courrier recommandé avec accusé de réception restée infructueuse, la résiliation interviendra de plein droit et sans indemnité.

Sont notamment réputées fautes graves

- Le non-paiement des redevances dans les conditions prévues au titre de recette ;
- La constatation d'une fraude, imputable à la mauvaise foi du Bénéficiaire, concernant l'assiette des redevances ;
- Le non-respect grave ou répété des conditions d'hygiène ou de sécurité ou l'atteinte grave à l'ordre public constaté(e) par les organismes habilités ou par les représentants du Département ;
- Les manquements graves ou répétés à la qualité des prestations offertes au public, constatés par les représentants du Département ;
- L'infraction au caractère personnel de l'autorisation d'occupation accordée par la convention.
- Les dégradations constatées sur le bâtiment et ses équipements dus à de la négligence ou volontaires.

Résiliation sans mise en demeure préalable avec notification par courrier recommandé avec avis de réception et effet immédiat

- En cas de cessation d'activité du Bénéficiaire, consécutive à la dissolution ou à la liquidation judiciaire de sa société. La décision de résiliation est notifiée au Bénéficiaire par courrier recommandé avec avis de réception et prend effet immédiatement
- En cas de cessation d'activité pendant plus de trois semaines, sauf cas de force majeure ou grève.

Une indemnité sera allouée à l'occupant au titre des investissements réalisés ne pouvant être repris matériellement sans une dégradation des lieux ou des espaces, cette indemnité sera établie sur la base de la valeur résiduelle de ces biens après amortissement sur le mode linéaire et sur une durée ne pouvant excéder 7 ans.

Dans tous les cas, les redevances d'occupation payées d'avance restent acquises au Département, sans préjudice du droit pour le Département de poursuivre, par ailleurs, le recouvrement de toutes sommes pouvant lui être dues.

Section 11.02 Résiliation de la convention à l'initiative du BENEFCIAIRE

Dans le cas où le Bénéficiaire aurait décidé de cesser définitivement d'occuper les lieux avant l'expiration de la présente autorisation, le Bénéficiaire doit notifier sa décision par lettre recommandée adressée au Département en respectant un préavis de six mois.

La résiliation ne donne droit à paiement d'aucune indemnité.

Section 11.03 Changement d'affectation du bâtiment.

Le bâtiment dénommé « MAC VAL - Musée d'art contemporain du Val-de-Marne » sur une partie duquel s'exerce la présente autorisation d'occupation du domaine public, est géré par le service Départemental du Musée.

Tout changement de service gestionnaire de ce bâtiment emportera, par lui-même et concomitamment au transfert de la compétence de gestion du bâtiment, transfert de la présente convention sans que celui-ci ne puisse tirer parti du transfert pour résilier le contrat et sans que le Bénéficiaire ne puisse s'y opposer.

Dans ce cas, un avenant à la présente convention sera rédigé entre le Bénéficiaire et le Département afin de prendre en considération les modifications induites par le changement d'affectation du bâtiment dénommé « Le MAC VAL - Musée d'art contemporain du Val-de-Marne ».

ARTICLE XII. DISPOSITIONS DIVERSES

Section 12.01 Nullité

Si l'une ou plusieurs stipulations de la présente convention sont tenues pour non valides ou déclarées telles, en application d'une loi, d'un règlement ou à la suite d'une décision définitive d'une juridiction compétente, les autres stipulations garderont toute leur fin et leur portée.

Section 12.02 Domiciliation et compétence juridictionnelle

Toutes les contestations qui pourraient naître de l'interprétation ou de l'exécution de la présente convention sont du ressort du Tribunal Administratif de Melun.

Les parties élisent domicile aux adresses indiquées en tête des présentes. Toute modification à effectuer dans le cadre de la présente autorisation sera faite par écrit aux adresses susvisées.

Fait à Créteil en deux exemplaires originaux

Le Président du Département

Le Bénéficiaire