

Il est précisé que le projet de convention pourra être amené à évoluer sans que cela ne représente de modifications substantielles. A titre d'exemple, les dates d'installation dans les locaux, d'ouverture du centre d'art pourront être modifiées sans que cela ne vienne perturber la durée totale de l'autorisation d'occupation. De même, les clauses relatives à la sécurité et aux conditions techniques spécifiques pourront être ajustées et précisées.

**CONVENTION D'OCCUPATION D'UN ESPACE COMMERCIAL
DE RESTAURATION DANS LES LOCAUX DU CENTRE D'EXPOSITIONS ANTOINE RUFENACHT
SITUE CHAUSSEE JOHN KENNEDY AU HAVRE
*PROJET***

ENTRE :

La Ville du Havre

Représentée par Monsieur Edouard PHILIPPE, Maire, dûment habilité par la délibération n° 20200205 en date du 20 juillet 2020

Ci-après dénommée "**La Ville**"

D'une part,

ET

XXX

Représenté par XXX

Dont le siège social est situé XXX

SIRET

Ci-après dénommée "**l'Occupant**"

D'autre part.

Il est convenu ce qui suit :

Préambule

Par décision DIR 22/180 en date du 23 septembre 2022, le directoire du Grand Port Fluvio-Maritime de l'Axe Seine (GPFMAS) a donné son accord pour délivrer à la Ville du Havre une convention de transfert de gestion dans le bâtiment Espace Graillot situé chaussée John Kennedy (cadastre : section NA n°011 et 012) pour y implanter ses propres missions de service public et notamment la création d'un centre d'expositions.

Cette convention de transfert de gestion entre la Ville du Havre et le GPFMAS est établie pour une durée de 30 ans du 1^{er} octobre 2023 au 30 septembre 2053.

Article 1 : Objet du contrat

La présente convention a pour objet de mettre à disposition de l'occupant l'espace de restauration situé dans l'enceinte du centre d'expositions.

L'espace mis à disposition est une salle vide de 338.20 m² composé comme suit :

- salle café restaurant : 271.50 m², capacité 65 couverts dont une mezzanine et un salon privatif de 60.40 m² d'une capacité de 25 couverts ;
- salle réserve et préparation : 43.10 m² ;
- salle logistique et personnel : 23.60 m² ;

Une terrasse de 193.30 m² peut être utilisée occasionnellement.

L'utilisation du trottoir jouxtant la salle du restaurant face à l'aire de jeux pour enfants est possible, sous réserve d'en faire la demande auprès de la direction du commerce de la ville du Havre, conformément aux dispositions en vigueur.

Une terrasse stricte (tables, chaises, parasols) pourra également être installée sur la pelouse face au restaurant.

Ponctuellement, le restaurateur peut, s'il le souhaite, consacrer une partie des espaces à l'organisation d'activités complémentaires telles que salon de lecture, activités manuelles, rencontres, etc.

La Rue Intérieure peut également être utilisée ponctuellement par le prestataire sous couvert de validation par le responsable du centre d'art contemporain.

Les horaires d'ouverture du restaurant sont corollaires aux horaires d'ouverture du centre d'art, à savoir : de 11h00 à 18h00 du mardi au vendredi et de 11h00 à 19h00 le samedi et le dimanche. Le centre d'art est fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 14 juillet, le 11 novembre et le 25 décembre (ouverture possible le 14 juillet selon décision de la collectivité).

Ces horaires sont donnés à titre indicatif et pourront faire l'objet de modification dans les 6 mois précédents l'ouverture du centre d'expositions.

Néanmoins, l'entrée du restaurant étant autonome et pouvant être désolidarisée du centre d'art contemporain, les horaires d'ouverture de ce dernier pourront être plus larges si tant est qu'à minima, il soit ouvert pendant les ouvertures du centre d'art contemporain.

Article 2 : Durée de la convention

La convention d'occupation temporaire prend effet à compter de la livraison du bâtiment prévue à l'été 2026 pour une durée de 5 ans fermes.

Si, au cours de ces cinq années, l'occupant était contraint par des mesures législatives ou réglementaires de fermer les lieux au public, la durée de la convention serait prolongée d'une durée équivalente à celle de la fermeture.

Article 3 : Cadre juridique

Cette autorisation d'occupation temporaire (AOT) est délivrée à titre précaire et révocable conformément à l'article R. 2122-1 du code général de la propriété des personnes publiques. En ce sens, ce titre ne peut être constitutif d'un bail commercial.

Le bénéficiaire de cette AOT ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d'une autre réglementation quelconque susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et à l'occupation ou à quelque autre droit.

Les autorisations d'occupation temporaire du domaine public sont délivrées « intuitu personae », c'est-à-dire qu'elles sont personnelles.

Le bénéficiaire de l'AOT est tenu d'exploiter personnellement les activités décrites dans la présente convention d'occupation.

L'occupant agit de manière autonome. Il assume le fonctionnement, la gestion et la responsabilité de l'activité à ses frais et à ses risques et périls. Il est seul responsable de sa gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé.

L'occupant s'engage à respecter, en toutes circonstances, les lois et règlements se rapportant tant à l'occupation des lieux qu'à l'activité exercée.

L'occupant devra disposer en permanence de toutes les autorisations administratives nécessaires et en justifier à la première demande, notamment il fera son affaire personnelle des démarches visant à obtenir la licence "restaurant" et éventuellement la licence débit de boissons à consommer sur place de 2^{ème} catégorie ou Licence 4.

L'accès du personnel de l'occupant devra se limiter à l'espace restaurant et à la terrasse.

Toute mise à disposition de la présente convention au profit d'un tiers quel qu'il soit, à titre onéreux ou gratuit, est rigoureusement interdite.

Article 4 : Conditions d'occupation

4-1- Activités autorisées

Les activités autorisées au sein de l'espace de restauration mis à disposition sont :

- Vente de plats chauds ou froids, salés ou sucrés

- Vente de boissons avec ou sans alcool
- Petits déjeuners
- Pause-café, salon de thé
- Traiteur : cocktails, buffets
- Organisation d'événements en lien avec l'activité du centre d'expositions et plus généralement les lieux culturels proches : vernissages, festivals, dédicaces, événements organisés par la Ville avec les mécènes, la presse, ou tout autre cible dans le cadre des relations publiques

4-2- Type de clientèle

A titre indicatif, la clientèle de l'espace de restauration est constituée :

- Des visiteurs du centre d'art (clientèle individuelle, familiale, groupes, scolaires)
- De professionnels à l'occasion des manifestations ponctuelles (déjeuners groupes, cocktails, buffets, petits déjeuners, pauses café, etc.)
- Du public fréquentant la Chaussée John Kennedy

4-3- Règles sanitaires

L'occupant devra tenir constamment le lieu en parfait état de propreté et d'hygiène, particulièrement au regard des normes de salubrité définies par les textes réglementaires en vigueur et des remarques et injonctions qui pourraient lui être adressées par les services de contrôle de l'état.

4-4- Sécurité

L'occupant s'engage à respecter les règles de sécurité en vigueur dans l'établissement et à signaler au PC de sécurité tout incident qui mériterait d'être relevé.

Le personnel du restaurant doit être formé sur la sécurité et le maniement des extincteurs.

Le restaurant est un espace non-fumeur conformément à la législation en vigueur. Il appartient à l'exploitant et à son personnel de faire respecter cette obligation.

Durant les heures de service, l'occupant devra maintenir, tant l'espace restauration que les parties communes, libres de tout stockage de matériel ou d'emballages (cartons, casiers à bouteilles, etc.)

La Ville s'engage à vérifier et entretenir les dispositifs de moyens de secours contre l'incendie (extincteurs et SSI) conformément à l'arrêté du 25 juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP).

Article 5 : Conditions techniques spécifiques

5-1- Accès des personnels et du public

L'entrée de l'occupant et de son personnel se fait par l'entrée extérieure du restaurant.

L'activation des entrées donnant sur les espaces intérieurs communs n'est autorisé que lorsque le centre d'art est ouvert au public.

L'accès à la terrasse est déterminé au cas par cas en fonction des opportunités du centre d'art et du restaurant.

5-2- Livraisons

Les livraisons s'effectueront par l'entrée extérieure du restaurant.

L'occupant ou ses personnels seront présents lors des livraisons. Aucune livraison ne pourra être entreposée dans les espaces communs du centre d'art.

5-3- Gestion des déchets

La Communauté urbaine Le Havre Seine Métropole met à disposition de l'occupant un conteneur pour déchets ménagers et un conteneur jaune.

Aucun déchet ou contenant à déchets ne pourra être entreposé dans les espaces communs du centre d'art.

L'occupant procédera à l'évacuation de ses déchets directement dans les conteneurs mis à sa disposition

L'occupant procédera à la sortie du conteneur sur la voie publique chaque veille de collecte conformément aux directives données par la Communauté urbaine Le Havre Seine Métropole et la réglementation en vigueur en veillant à le caler et à le verrouiller contre le trottoir.

L'occupant prendra à sa charge la location des conteneurs de la Communauté urbaine Le Havre Seine Métropole.

Un local déchet de 4.3m² est situé à l'angle de la cuisine.

En aucun cas il ne sera accepté d'extension ou d'installations à l'extérieur de l'espace de restauration.

Article 6 : Etat des lieux et inventaire

Au moment de la prise de possession, un procès-verbal d'état des lieux et un inventaire des biens mis à disposition sont dressés contradictoirement entre un représentant de la Ville et un représentant de l'Occupant.

En cas de modification dans la consistance des lieux, d'adjonction ou de suppression d'installations fixes ou mobiles de matériel ou de mobilier, effectuées ou imposées par l'Occupant, des états des lieux et des inventaires complémentaires sont établis.

Un état des lieux et un inventaire sont dressés, dans les mêmes conditions, un mois avant le départ de l'Occupant pour quelque cause que ce soit. La Ville peut alors demander à l'Occupant de faire réaliser tout entretien ou maintenance nécessaire avant la fin du contrat. En cas de non-exécution dans les délais, les travaux seront exécutés par la Ville aux frais de l'Occupant.

Article 7 : Aménagement des locaux

Pour l'exploitation de l'activité, l'occupant prendra à sa charge l'ensemble des aménagements et équipements nécessaires à l'exploitation du restaurant (équipements cuisine : plan de travail, fours, réfrigérateurs, congélateurs, lave-vaisselle, plaques de cuisson, etc. / aménagement salle : mobiliers, tables, chaises, décorations, etc.) et selon les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Cet aménagement n'est pas déductible de la redevance dont il doit s'acquitter auprès de la collectivité.

L'occupant prendra à sa charge l'entretien régulier de son matériel et mobilier.

L'occupant doit fournir annuellement les certificats d'entretien de tous les matériels électriques et d'extraction utilisés.

Les aménagements et équipements opérés par le candidat pourront faire l'objet d'un rachat par la Ville du Havre à l'issue de l'Autorisation d'Occupation Temporaire ou par tout autre occupant autorisé. Le coût de ce rachat sera limité à la valeur nette comptable des aménagements et équipements qui peuvent être amortis au-delà de la durée de la convention.

Article 8 : Entretien travaux et réparations

8-1- Entretien général

L'occupant aura la charge des réparations locatives et devra rendre les lieux en bon état desdites réparations à la fin de l'occupation, la Ville n'étant tenue qu'à l'exécution des grosses réparations telles qu'elles sont définies à l'article 606 du Code Civil.

L'occupant sera également responsable de toutes réparations normalement à la charge de la Ville, mais qui seraient rendues nécessaires soit par le défaut d'exécution des réparations locatives telles que définies ci-dessus, soit par des dégradations survenues de son fait, ou du fait de son personnel ou de ses visiteurs, que ce soit dans les lieux objet de la présente mise à disposition ou dans d'autres parties de l'immeuble.

Si des travaux interdisaient en tout ou partie l'utilisation ou l'occupation des lieux, l'occupant ne pourrait réclamer aucune indemnisation à la Ville, ni demander la mise à disposition d'autres lieux.

L'occupant souffrira, quelque gêne qu'ils lui causent, les réparations, reconstructions, surélévations et travaux quelconques qui seront exécutés dans l'immeuble, sans pouvoir demander aucune indemnité ni diminution de redevance, quelles qu'en soient l'importance et la durée.

Le cas échéant, l'occupant en est informé trois mois avant le démarrage desdits travaux et la durée initiale de la convention serait prolongée conformément à la durée des travaux.

L'occupant devra aviser immédiatement le propriétaire de toute réparation à la charge de ce dernier dont il serait à même de constater la nécessité sous peine d'être tenu responsable de toute aggravation de son silence ou de son retard.

La Ville s'engage à remplacer au plus vite les éléments à sa charge qui seraient défectueux dans les communs (ampoules, entretien des chasses d'eau et tout élément de plomberie des WC).

L'occupant devra déposer à ses frais et sans délai tous coffrages et décorations, ainsi que toutes installations qu'il aurait faites et dont l'enlèvement sera utile pour la recherche et la réparation des fuites de toute nature, de fissures dans les conduits de fumée ou de ventilation, notamment après incendie ou infiltrations et, en général, pour l'exécution de tous travaux.

8-2- Entretien ménager

L'occupant assure l'entretien ménager de ses locaux au quotidien et dans leur totalité. Pour la bonne exécution de la prestation, l'occupant procédera au relèvement des chaises sur les tables chaque jour en fin de service.

L'occupant assure la propreté permanente de la salle de restaurant en cours de service. Il procède au nettoyage nécessaire (sols, tables, chaises) à l'issue du service.

L'occupant assure seul l'entretien de l'office, de l'arrière bar et de la réserve (sols, murs, matériels et mobiliers) selon les règles d'hygiène en vigueur.

Le Centre d'art assure l'entretien de la face extérieure des vitrages, à charge pour l'occupant de prendre en charge l'entretien de la face intérieure.

Article 9 : Fluides

L'exploitant prendra à sa charge directement auprès des fournisseurs d'accès tous les abonnements et consommations de fluides nécessaires à l'exploitation du restaurant : eau, électricité, gaz, télécommunications, etc.

Les prestations d'entretien et de maintenance du système de chauffage, des ascenseurs et des extincteurs, le cas échéant, seront refacturées annuellement à l'exploitant par la ville au prorata de la surface occupée.

Article 10 : Personnel

L'occupant prévoit, recrute et emploie le personnel nécessaire à l'exploitation.
Le personnel est recruté, géré et rémunéré par l'occupant conformément aux dispositions du Code du travail.

Article 11 : Assurance

L'occupant précaire s'engage, avant la prise de possession, à contracter toutes les polices d'assurances nécessaires notamment pour garantir le risque incendie, les dommages aux biens et sa responsabilité civile.

Cette assurance devra couvrir les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile susceptible d'être engagée du fait de ses activités dans tous les cas où elle serait recherchée, notamment à la suite de tous dommages corporels, matériels ou immatériels causés aux tiers et aux personnes.

Il paiera les primes et cotisations de ces assurances de façon à ce que la Ville ne puisse en aucun cas être inquiétée.

Une clause de renonciation à recours contre la Ville doit être insérée dans ces polices.

La preuve d'avoir satisfait à ces exigences sera fournie à la Ville par la production annuelle d'une attestation de l'assureur.

Article 12 : Redevance

En contrepartie de la mise à disposition de l'espace de restauration, l'occupant versera à la Ville du Havre une redevance annuelle composée :

- D'une part fixe de 24 000 € HT payable à compter de l'ouverture du restaurant, semestriellement terme à échoir
- D'une part variable de 2% sur le chiffre d'affaires hors taxes, payable à échéance par semestre

La part variable sera calculée d'après le chiffre d'affaires du mois civil écoulé tel qu'il apparaît sur le ticket récapitulatif de la caisse enregistreuse affectée à la comptabilisation des recettes du restaurant

et sur le montant des ventes additionnelles (séminaires, cocktails, privatisations diverses) apparaissant sur le bilan annuel.

Cette redevance sera versée semestriellement entre les mains du trésorier municipal du Havre, à la suite de l'émission d'un titre de recettes par les services compétents de la Ville, accompagné des justificatifs du chiffre d'affaires réalisé.

La Ville ne pourra pas conclure d'avenant de prolongation avec l'occupant sur le fondement de l'article L. 2122-1-2, 4° du CG3P.

Article 13 : Impôts et taxes

L'occupant remboursera à la Ville, si elles sont dues, la taxe foncière et la taxe d'enlèvement des ordures ménagères, ainsi que tous impôts, taxes et redevances qui pourraient être créés ultérieurement sous quelque forme que ce soit, en supplément ou en remplacement de ceux prévus quel qu'en soit le mode d'imposition. La taxe d'habitation ou toute autre taxe locative existante sera à la charge de l'occupant.

Article 14 : Cession, sous-location

La présente convention a un caractère strictement personnel au bénéfice de l'occupant et ne peut faire l'objet de cession d'aucune sorte. De même, toute sous-location partielle ou totale de l'activité est interdite.

Article 15 : Résiliation

15-1- Par l'occupant précaire

L'occupant pourra résilier la convention à tout moment, par lettre recommandée avec accusé de réception, en respectant un préavis de trois mois. Cette décision ne saurait donner lieu à une indemnisation au profit de l'occupant. La dénonciation expresse de la convention est à adresser par lettre recommandée avec accusé de réception à l'adresse suivante :

Ville du Havre
Département Culture, Patrimoine et Animation de la Ville
1517 place de l'Hôtel de Ville
CS 40051
76084 Le Havre cedex

15-2- Par la Ville du Havre

En cas d'inexécution par l'occupant de l'une de ses obligations (notamment l'absence de paiement des redevances ou la non exploitation du restaurant), la présente convention pourra être résiliée par la ville du Havre, par simple lettre recommandée avec accusé réception adressée à l'occupant précaire, après mise en demeure préalable dans les mêmes formes et restée en tout ou partie sans effet dans le délai de deux mois. L'occupant ne pourra en aucun cas réclamer une quelconque indemnisation au titre de cette résiliation.

En plus de cette hypothèse de résiliation, la ville du Havre se réserve le droit de résilier la présente convention pour tout motif d'intérêt général, sans que cela n'ouvre droit à indemnisation pour l'occupant précaire. Cette dénonciation de la convention par la ville du Havre interviendra par lettre recommandée avec accusé de réception, en respectant un préavis de deux mois.

Le cas échéant, les aménagements et équipements opérés par le candidat pourront faire l'objet d'un rachat par la Ville du Havre ou par tout autre occupant autorisé. Le coût de ce rachat sera limité à la valeur nette comptable des aménagements et équipements qui peuvent être amortis entre la résiliation et la fin initiale de la convention.

Article 16 : Redressement judiciaire, liquidation judiciaire

L'occupant devra porter sans délai à la connaissance de la Ville l'ouverture d'une procédure de redressement ou de liquidation judiciaire à son encontre.

Article 17 : Jugement des contestations

Tous litiges relatifs à l'interprétation ou à l'exécution de la présente convention seront, en l'absence d'accord amiable, soumis au Tribunal administratif de Rouen – 53 Avenue Gustave Flaubert – 76000 ROUEN.

Article 18 : Fin du contrat

A l'expiration, anticipée ou non, de l'autorisation ou en cas de cessation de celle-ci pour quelque cause que ce soit, l'occupant remettra gratuitement à la Ville, tous les ouvrages qui lui auront été mis à disposition pour l'exercice de l'activité, en état normal d'entretien et de fonctionnement.

Un état des lieux et un inventaire seront établis dans les conditions fixées à l'article 6 de la présente convention.

Article 19 : Etat des risques naturels, miniers et technologiques

Conformément aux articles L.125-5 et R.125-23 à 27 du Code de l'environnement, et à l'arrêté du Préfet de la Région de Haute-Normandie, Préfet de la Seine-Maritime, numéro 2006-074, du 2 janvier 2006, la Ville informe l'occupant de l'existence des risques naturels et technologiques auxquels sont exposés les biens et droits immobiliers objets des présentes (annexe).

Peuvent être consultés en mairie auprès du service patrimoine, les documents suivants :

- La copie de l'arrête de Monsieur le Préfet de Seine-Maritime en date du 2 janvier 2006, relatif à l'information des acquéreurs et des locataires de biens immobiliers situés sur la commune du Havre sur les risques naturels et technologiques majeurs.
- La fiche d'informations sur les risques naturels et technologiques majeurs par l'application des 1, 2 de l'article L.125-5 du Code de l'environnement,
- L'Etat des risques établis directement par la Ville,
- La cartographie informative des risques naturels.

Par arrêté préfectoral en date du 1er juillet 2022, un plan de prévention des risques littoraux (PPRL) a été prescrit pour 12 communes de la plaine alluviale nord de l'embouchure de la Seine (PANES) parmi lesquelles la commune du Havre, consultable à l'adresse suivante :

- <https://www.seine-maritime.gouv.fr/Publications/Information-des-acquereurs-et-locataires-sur-lesrisques-majeurs/Recherche-par-Plan-de-Prevention-des-Risques-PPR/PPRL-PANES>

D'autre part, la Ville déclare que le bien objet des présentes, n'a subi aucun sinistre ayant donné lieu au versement d'une indemnité en application de l'article L.125-2 ou de l'article L.128-2 du Code des assurances.

Fait au Havre en deux exemplaires, le

L'OCCUPANT

Pour le Maire et par délégation,