



Cahier des charges valant convention d'occupation temporaire du domaine public pour l'exploitation du restaurant *Les Alizés*, équipement de l'île de loisirs de Saint-Quentin-en-Yvelines.

Avis d'appel à candidature pour une occupation temporaire du domaine public (exploitation du restaurant Les Alizés)

Nom et adresse de la personne publique :

Syndicat Mixte d'Etudes, d'Aménagement et de Gestion de la Base de Plein Air et de loisirs de l'Etang de Saint-Quentin-en-Yvelines, Rond-Point Eric Tabarly, RD 912
78 190 TRAPPES EN YVELINES

Tél : 01 30 16 44 40

Contact : Direction des activités : 01 30 16 44 40

Objet de la prestation :

Signature d'une convention d'occupation temporaire du domaine public pour l'exploitation du restaurant Les Alizés.

Lieu d'exploitation :

Site de l'île de loisirs

Date du début d'exploitation :

Le SMEAG envisage une ouverture du restaurant courant Avril 2024

Durée :

Saison 2024

Visite du site :

La visite du Restaurant Les Alizés, avant réponse à l'appel à candidature, est obligatoire (à l'issue de cette visite un certificat de visite sera remis). Lors de cette visite, un plan du site de l'île de loisirs sera remis à l'ensemble des soumissionnaires. Deux jours de visite seront proposés.

Contact et visite : 01 30 16 44 40

Date limite de réception des plis :

Le candidat doit remettre son offre, au plus tard le 31 Mars 2024 à 12H00

Transmission des propositions :

L'offre sera transmise sous pli cacheté portant la mention :

« Convention d'occupation pour l'exploitation du restaurant Les Alizés sur l'île de loisirs de Saint-Quentin-en-Yvelines- Ne pas ouvrir »

Elle sera adressée en courrier recommandé avec accusé de réception postal, ou déposée contre récépissé à : SMEAG Ile de loisirs de Saint-Quentin-en-Yvelines - Rond-Point

Eric Tabarly RD 912 - 78190 TRAPPES EN YVELINES de 9h15 à 12h et de 13h30 à 17h00.

Tél : 01 30 16 44 40

Pour les demandes de renseignements complémentaires : voir contact ci-dessus.

Toute personne souhaitant répondre au présent appel à candidatures devra élaborer un dossier composé des éléments suivants :

I- Lors de la candidature :

1. Références

a. Expérience similaire dans la restauration

Le candidat est invité à joindre à son dossier toutes pièces justificatives de ses références professionnelles : certificats, dossier de presse, ...

2. Adéquation de la réponse au cahier des charges

3. Garanties professionnelles :

a. Moyens humains prévus et organisation

b. Qualification des personnels

4. Note explicative présentant le projet développé par le candidat

a. Motivations

b. Actions qu'il mettra en œuvre pour développer le restaurant

c. Exemple(s) de carte des produits et boissons mis à la vente ainsi que les tarifs proposés (avec indications sur la qualité et la provenance)

5. Un compte d'exploitation prévisionnel proposé par le candidat

6. Un certificat de visite des lieux établi par la Direction des activités et attestant que le candidat a pris connaissance du site.

II. Lors de la signature de la convention :

Capacités de l'entreprise :

a. Production des licences

b. Production des éléments administratifs suivants : extrait Kbis, attestations d'assurance, inscription à la Chambre du Commerce et/ou Registre des métiers, l'attestation de formation en hygiène alimentaire

Analyse des candidatures :

Le Syndicat analysera les candidatures selon les critères suivants :

- Qualité du projet dans son ensemble

- Type de prestations proposées (Restauration pour « Particuliers », pour « Groupes Entreprises... » ou « Evènements familiaux », vente à emporter au niveau du restaurant et / ou déportée aux Parcours dans les arbres...)

- Proposition de menus et de carte des produits vendus (Variété de la qualité et des prix des prestations afin de répondre aux attentes les plus variées...)

- Expérience et motivation du candidat

- Périodes d'exploitation : Jours d'ouverture le midi en semaine, horaires d'ouverture en semaine et le WE en restauration et / ou vente à emporter et / ou bar), date de

fermeture aux « Particuliers » en fin de saison, date de fermeture éventuelle aux « Groupes » en fin de saison.

- Consécutivement à l'avis d'appel à candidature et après examen des propositions, une convention d'occupation du domaine public sera signée entre le Syndicat et le bénéficiaire.

Date de parution et d'affichage : 18 Mars 2024

CONVENTION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC POUR L'EXPLOITATION DU RESTAURANT LES ALIZES DANS L'ENCEINTE DU CENTRE DE VOILE DE L'ILE DE LOISIRS DE SAINT-QUENTIN-EN-YVELINES

Entre les soussignés :

Syndicat Mixte....

N° SIRET :

Code APE :

Représenté par Madame PIGANEAU, Présidente de l'île de loisirs de Saint-Quentin-en-Yvelines, autorisée à signer la présente convention en vertu de la délégation n°.....du

Ci-après désigné le « Syndicat »

D'une part,

Et

.....

Représenté(e) par

En qualité de

Ci-après désignée le « bénéficiaire »,

D'autre part,

Il est convenu ce qui suit :

PREAMBULE :

Le Syndicat dispose du restaurant Les Alizés, situé au Nord du site, sur la commune de Montigny Le Bretonneux.

L'équipement se situe dans l'enceinte du Centre de Voile qui abrite également des Parcours dans les arbres.

Il se compose d'une cuisine entièrement équipée avec chambre froide, d'une salle pouvant accueillir 70 personnes en groupe et de 2 terrasses jusqu'à 70 et 50 places.

La Salle dispose du mobilier nécessaire à l'exploitation et la vaisselle est mise à disposition du gestionnaire.

La terrasse de 70 places dispose de tables mais pas de chaises

Celle de 50 places ne dispose pas de mobilier

Un espace vente à emporter sans mobilier complète cet ensemble.

Article 1- Objet

Cette convention a pour objet de fixer les modalités selon lesquelles le Syndicat autorise le bénéficiaire à disposer des espaces et du matériel déterminé ci-après afin d'y exploiter un restaurant ouvert au public.

Elle précise les contraintes générales et/ou particulières concernant l'utilisation des locaux et des matériels accessoires, et définit les conditions relatives à l'exploitation et au fonctionnement du service de restauration qui doivent être respectées par le bénéficiaire.

L'autorisation d'exploitation porte sur les activités suivantes, à l'exclusion de toute autre :

Gestion d'un restaurant avec « licence restaurant » et possibilité de vente à emporter à partir du restaurant et /ou déportée exclusivement au Parcours dans les arbres.

Elle est accordée pour une entreprise dument constituée et enregistrée à la Chambre de Commerce et/ou au Registre des Métiers.

Article 2- Durée

La convention d'occupation temporaire du domaine public, qui sera conclue à titre précaire et révocable, prendra effet à compter de la date de notification au bénéficiaire d'un exemplaire original signé par les parties.

Elle sera conclue de la date de signature de la présente convention.

Les conditions de résiliation de ladite convention sont précisées à l'article 15 de la présente convention.

La mise à disposition des locaux indiqués à l'article 5 de la présente convention au bénéficiaire aura lieu après signature de la convention d'occupation.

La date d'ouverture sera programmée d'un commun accord.

Article 3- Caractère et conditions de l'occupation

L'occupation du domaine public est consentie intuitu personae.

La convention portant occupation du domaine public n'est constitutive d'aucun droit réel. Elle n'ouvrira au profit du bénéficiaire aucun droit issu de la législation sur la propriété commerciale ni au versement d'une indemnité d'éviction. L'occupant ne pourra pas non plus se prévaloir de l'existence d'un fonds de commerce.

Le bénéficiaire est tenu d'occuper lui-même et d'utiliser directement en son nom et sans discontinuité les biens qui font l'objet de la convention d'occupation.

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

Il est interdit au titulaire de faire des biens occupés un usage qui ne correspond pas à l'objet de la convention et à la destination des lieux telle qu'elle est prévue dans la présente convention.

Les activités autorisées doivent se poursuivre dans des conditions telles qu'elles ne constituent pas un risque d'accidents ou de dommages au Syndicat, aux usagers ou aux tiers, qu'elles ne créent pas de risque d'insalubrité ou de gêne pour les usagers ou pour le bon fonctionnement de l'île de loisirs.

Le bénéficiaire s'engage à maintenir en bon état et à entretenir les locaux mis à sa disposition.

En cas de non-respect, il pourra être procédé à une exécution d'office des travaux aux frais de l'occupant ; ces manquements pourront également être un motif de résiliation de la convention aux torts exclusifs du titulaire.

Il s'engage à assurer en permanence une qualité des prestations proposées à la clientèle, conforme à l'image de l'île de loisirs dans laquelle le restaurant est intégré, et à maintenir les espaces occupés dans un état de propreté maximale.

Il gère l'obtention de toutes les autorisations administratives, nécessaires à l'exploitation du restaurant, ainsi que tous les droits de brevets, marques et licences en rapport avec son activité.

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

Un simple changement de raison sociale ne met pas fin à l'autorisation si ce changement est préalablement porté à la connaissance du Syndicat par lettre recommandée avec avis de réception.

Le bénéficiaire ne peut sous-traiter l'exploitation de tout ou partie des locaux ou emplacements mis à disposition, sans l'accord du Syndicat.

Le bénéficiaire dispose sur le domaine public objet de la convention, d'une exclusivité d'occupation du domaine public aux fins d'exploitation d'une activité de restauration.

Sur les espaces ne faisant pas l'objet de la présente convention, le Syndicat se réserve le droit, outre les propositions de restauration existantes sur le site, de mettre en place, en gestion directe comme par l'intermédiaire d'un concessionnaire, d'un délégataire ou d'un prestataire, toutes offres complémentaires de restauration comme de ventes à emporter, y compris installations de distributeurs automatiques, de façon permanente ou temporaire, fixe ou mobile.

Article 4- Descriptif des prestations

4.1 Prestations à réaliser par le bénéficiaire

Le type de restauration assuré dans le restaurant correspond à la «licence restaurant» mise à disposition par l'île de loisirs.

Si le bénéficiaire souhaite assurer de la vente à emporter, elle sera sans alcool.

Une vente à emporter pourra être déportée aux Parcours dans les arbres, sans que le bénéficiaire ne puisse prétendre à une quelconque exclusivité.

Le personnel de l'île de loisirs, bénéficiera d'un tarif privilégié.

Le titulaire s'engage le midi, de l'ouverture à la fin des vacances de la Toussaint :

- A ne pas privatiser la salle ou les terrasses
- A ne pas y accueillir que des groupes

(Sauf en cas d'accord du Syndicat ou de manifestation exceptionnelle organisée par ce dernier)

Le bénéficiaire exploite sous sa responsabilité et à ses risques et périls, l'activité de vente dans les espaces mis à sa disposition lors de l'entrée dans les lieux.

Les prestations proposées doivent être de qualité qu'il s'agisse du service, de l'accueil réservé aux usagers ou des produits destinés à la vente.

Le Syndicat se réserve le droit de se faire communiquer le détail des prestations prévues.

La restauration devra être froide et chaude.

Le bénéficiaire ne pourra pas dépasser, en prenant en compte ses éventuels matériels électriques rapportés, la puissance prévue par l'installation électrique du Restaurant en place lors de son installation.

4.2 Typologie de l'activité souhaitée

Le Syndicat recommande au bénéficiaire de proposer des produits frais et de saison ainsi que l'approvisionnement chez les producteurs locaux.

La carte et les tarifs seront adaptés aux publics accueillis habituellement sur l'île de loisirs et particulièrement sur les activités nautiques et de Parcours dans les arbres.

Une offre de restauration rapide (Moins de 30 minutes) devra compléter l'offre générale.

Le bénéficiaire pourra adapter ses offres aux groupes sollicitant ses services.

4.3 Respect des obligations en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

Le bénéficiaire est tenu de respecter scrupuleusement les réglementations en vigueur dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, et de l'information faite aux consommateurs.

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

Article 5 Désignation des espaces

Les espaces (Plans en annexe) mis à disposition du bénéficiaire sont :

- Une zone réservée au personnel composée d'une entrée pour le personnel, d'un espace de réception livraison et bureau, d'une cuisine avec légumerie et espaces de préparation froide et chaude, d'une chambre froide, d'une zone de stockage de produits secs, d'un espace équipé d'armoires froides positives et négatives, d'une plonge, d'un local poubelles, de 2 sanitaires et de 2 containers.
- Une salle permettant d'accueillir jusqu'à 70 personnes
- Un bar équipé
- Une terrasse (jusqu'à 70 places)
- Une terrasse (jusqu'à 50 places)

Les parkings sont partagés entre le Syndicat et le bénéficiaire.

Article 6 Aménagements et matériel

Le bénéficiaire ne pourra procéder à une quelconque modification de l'aménagement intérieur, des installations techniques et des abords extérieurs de l'espace du restaurant sans solliciter au préalable par écrit l'accord du Syndicat.

Si des travaux d'aménagement complémentaires des espaces étaient accordés, ceux-ci seraient à la charge exclusive du bénéficiaire.

Accessoirement à la mise à disposition des locaux, le Syndicat met à disposition du bénéficiaire, dans le cadre de l'exploitation, le matériel en annexe.

Un état des lieux figure également en annexe à la convention.

Chaque année, à l'occasion de la fermeture hivernale, un inventaire devra être fait sur les biens mis à disposition par le Syndicat, afin de mettre à jour l'état de l'actif au regard des biens devenus impropres à l'usage pour lequel ils ont été acquis.

Tout mobilier ou vaisselle complémentaire dont le bénéficiaire souhaiterait faire l'acquisition, devra obtenir l'agrément du Syndicat, afin de respecter la cohérence de l'ensemble.

Cette mise à disposition est consentie et acceptée de bonne foi entre les parties et en conformité avec les usages professionnels.

Pendant toute la durée de l'exploitation, le bénéficiaire s'engage à utiliser normalement, avec précaution et diligence, et raisonnablement, le matériel mis à sa disposition et sous sa seule responsabilité à le rendre propre. Le bac à graisse sera également entretenu par le bénéficiaire.

Il sera tenu de procéder à ses frais aux vérifications périodiques et obligatoires concernant l'entretien des hottes et des matériels de cuisson, et devra fournir au Syndicat les contrats et les attestations d'entretien délivrés par un organisme agréé pour l'ensemble de ces matériels.

Le bénéficiaire s'engage à vérifier le bon fonctionnement du matériel dans les 48 heures suivant sa prise de possession des lieux et à aviser le Syndicat de tout dysfonctionnement rencontré dans ce même délai.

A la fin de l'occupation, le bénéficiaire s'engage à rendre l'ensemble des matériels propre et en bon état de fonctionnement. Le bénéficiaire doit respecter la destination des espaces occupés et ne peut modifier en tout ou en partie cette destination ou faire exécuter par qui que ce soit aucune autre industrie ni aucun autre commerce que celui prévu dans la présente convention.

Le bénéficiaire ne peut abriter dans ces locaux que des marchandises destinées à son activité.

Tout changement de disposition, toute modification d'équipements ou de mobiliers pendant la durée de l'occupation sera soumis à l'accord préalable et express du Syndicat.

Un état des lieux contradictoire et un inventaire seront réalisés par un représentant du Syndicat en présence du bénéficiaire préalablement au commencement d'exécution de la convention et à la fin de la période d'occupation.

Article 7- Dates et Horaires d'ouverture et fermeture

Le restaurant sera ouvert en 2024 à tous les publics et obligatoirement les WE et jours fériés :

- 6 jours minimum par semaine de l'ouverture au 29 Septembre,
- 5 jours minimum par semaine du 30 Septembre à la fermeture.

Au-delà du 3 Novembre :

- La date de fermeture au « Grand public » sera fixée d'un commun accord.
- Les groupes pourront être accueillis jusqu'au 31 Décembre si le bénéficiaire le souhaite.

Le titulaire prendra en compte les horaires d'ouverture du Centre de Voile. L'information du Syndicat Mixte est requise pour les ouvertures du soir.

En cas d'ouverture en soirée, au-delà de l'heure de fermeture du Centre de Voile, il appartiendra alors au titulaire :

- D'assurer la sécurité des biens au sein de l'espace Centre de voile, Parcours dans les arbres et restaurant.
- De s'assurer que tous les clients du restaurant ont bien quitté cet espace et de communiquer les codes permettant de sortir du site.

Article 8- Modalités techniques d'exploitation

Le bénéficiaire prendra à ses frais, avant l'ouverture du Restaurant, toutes les mesures correctives spécifiées par la Direction départementale de la protection des populations, suite à son contrôle du 05 08 2022 (Rapport du 12 12 2022 en annexe). Il informera la D.D.P.P de la prise de ses mesures.

Le bénéficiaire a la responsabilité pleine et entière de l'entretien des espaces et locaux mis à sa disposition ainsi que de leurs abords immédiats, y compris ceux liés à l'évacuation des déchets. Il procède au nettoyage et à l'entretien courant des matériels (armoires froides positives et négatives, chambre froide...) et équipements mobiliers (tables, chaises, vente à emporter...) et à l'évacuation courant des ordures ménagères, cageots et emballages vides vers les lieux prévus à cet effet.

Les déchets liquides et pâteux seront évacués par le bénéficiaire dans des conditionnements appropriés. Il fera son affaire tant du compactage des cartons, emballages et du tri, que des conditions sanitaires de stockage des ordures dans ses locaux et de transport dans le local à poubelles ou dans les containers situés à l'extérieur.

Dans tous les espaces occupés, le nettoyage spécialisé des intérieurs et des extérieurs (plafonds, murs, vitres, hottes, filtres, gaines d'aération, façade, vitrage...) ainsi que l'entretien et le nettoyage des bacs à graisse et des canalisations d'évacuation, seront à la charge du titulaire.

Celui-ci prendra toutes dispositions nécessaires afin d'éviter le développement des insectes et des rongeurs.

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

destinés. Particulièrement, il maintiendra les installations de filtrations d'air dans un parfait état et prendre toutes les dispositions permettant de limiter la propagation des odeurs.

Il est également tenu de maintenir en parfait état les équipements, mobiliers et matériels dont il doit remplacer à ses frais les éléments usagers ou détériorés. Il 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 titulaire est chargé de prendre en charge toutes les dépenses d'entretien courant et les réparations dites locatives ainsi que tous travaux nécessaires pour maintenir les locaux occupés en bon état d'entretien et d'usage. Dans la mesure où de grosses réparations seraient rendues nécessaires par la faute de la négligence du titulaire, ces dernières seraient mises à sa charge.

Le Syndicat se réserve le droit de contrôler l'état des installations et les faire visiter à tout moment par ses représentants, aux fins de prescrire aux titulaires les travaux de remise en état qu'il jugerait nécessaire.

En cas de carence du titulaire dans l'exécution de son obligation générale d'entretien et de réparation des espaces occupés, le Syndicat se réserve le droit de faire procéder à l'exécution d'office aux frais du titulaire, des travaux et / ou évacuations qu'il estimerait nécessaires, après mise en demeure restée sans effets à l'expiration d'un délai de quinze jours, ramené à un jour en cas de risque pour le public ou de nuisance.

Le bénéficiaire ne pourra se prévaloir d'aucune gêne occasionnée par des travaux effectués à proximité du site pour remettre en cause les termes de la convention, notamment le montant de la redevance.

En cas de dégradation du mobilier ou du matériel à disposition du titulaire, le Syndicat établira une facture.

Le bénéficiaire doit obligatoirement fournir au Syndicat les contrats d'entretien souscrits.

Il fera remplir le registre de sécurité à l'issue des vérifications périodiques le concernant (Article 6), ainsi qu'à l'issue des mesures correctives en cas de besoin, réalisées à ses frais, par les entreprises habilitées.

Le bénéficiaire doit tenir informé le Syndicat de tout dysfonctionnement.

Article 9- Contrôles

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

Ces contrôles pourront être exercés à tout moment et éventuellement par des agents spécialisés.

Le bénéficiaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité ainsi qu'à un contrôle bactériologique des prestations servies, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur. Il en rendra compte au Syndicat tous les trimestres.

Le bénéficiaire communiquera au Syndicat les documents ci-dessous :

- Une analyse des dépenses et recettes avec le détail des charges de fonctionnement (personnel, charges à caractère général).
- Le détail des recettes d'exploitation, réparties selon leur nature.
- Un compte de résultat

Ces documents seront fournis au plus tard 1 mois après la fermeture saisonnière du Restaurant au public « Particuliers » si le bénéficiaire poursuit la gestion de l'équipement l'année suivante, ou lors de l'état des lieux en fin de convention.

Dans cette dernière hypothèse, le bénéficiaire fournira également, une analyse de l'exploitation qui devra notamment comporter une description de l'état général des espaces occupés ainsi que la liste du mobilier, du matériel, des équipements et/ou de la vaisselle renouvelée durant la convention.

Article 10- Conditions générales d'exploitation

10.1 Personnel du bénéficiaire

Le bénéficiaire recrutera et affectera au restaurant le personnel en nombre et en qualification nécessaire à l'exploitation.

Il veillera à employer dans le cadre de l'exploitation du restaurant, un personnel d'une qualité de compétence et de présentation conformes à l'image et à la vocation de l'île de loisirs

Le Syndicat peut à tout moment de son choix alerter par écrit le bénéficiaire sur la situation ou le comportement de tel ou tel membre du personnel qui ne lui paraîtrait pas compatible avec l'activité des espaces occupés.

Par ailleurs, le bénéficiaire s'engage à respecter l'ensemble de la réglementation du droit du travail.

Le bénéficiaire peut recourir à du personnel en insertion.

10.2 Communication

Les cartes, documents promotionnels, signalétiques et affichages divers liés à l'exploitation des espaces occupés ainsi que la signalisation intérieure de l'ensemble des espaces sont à la charge du bénéficiaire et devront être soumis à la validation du Syndicat.

Ils comporteront notamment le logo de l'île de loisirs.

Le bénéficiaire ne peut procéder à aucune modification du nom du restaurant.

10.3 Décoration

Les éléments de décoration pouvant être apportés de façon permanente ou occasionnelle par le titulaire ou par sa clientèle, ne devront pas porter atteinte à l'état de l'équipement lors de sa mise en place ou de son retrait.

10.4 Sécurité incendie

Le restaurant "Les Alizés" est classé en cinquième catégorie. Le titulaire veillera à la présence permanente d'un moyen d'alerte réglementaire dans l'équipement, conforme à cette catégorie.

Le titulaire veillera à la présence des affichages réglementaires et devra avoir suivi des formations obligatoires concernant notamment l'utilisation des extincteurs.

Article 11- Responsabilités et assurances

11.1 Responsabilités, observation des lois, règlements et mesures de police

Le bénéficiaire est seul responsable de son fait, de celui de son personnel et des biens dont il a la garde de tout dommage corporel, matériel et immatériel qui en sont la conséquence, ainsi que de toute dégradation survenant à l'occasion des travaux d'aménagement régulièrement réalisés ou à l'occasion de l'occupation ou de l'exploitation des espaces occupés et survenant :

- Aux biens d'équipement, matériels et marchandises de toute nature
- Aux personnes physiques notamment usagers clients des espaces

Le Syndicat est dégagé de toute responsabilité en cas de disparition ou détérioration de matériel ou marchandises dans les locaux mis à la disposition du bénéficiaire ainsi qu'en cas d'accidents survenus aux usagers des dits locaux ou aux personnels employés par le bénéficiaire.

Le bénéficiaire s'oblige à révéler au Syndicat toute condamnation qui pourrait être prononcée contre ce dernier au titre de la responsabilité qui lui incombe.

Le bénéficiaire s'engage à respecter strictement les règles de sécurité s'imposant aux personnels des équipements comme aux visiteurs.

Le bénéficiaire doit se conformer à la réglementation en vigueur pour ce qui concerne sa profession. Il lui appartient d'obtenir les autorisations nécessaires et d'accomplir lui-même toutes les formalités administratives de telle sorte que le concédant ne puisse jamais être inquiété à ce sujet.

Le bénéficiaire devra fournir au Syndicat les attestations de formation délivrées par le service des douanes, nécessaires à l'exploitation de cette licence.

Le bénéficiaire est toutefois autorisé à faire la demande d'une licence autre que celle mise à disposition et supportera financièrement son acquisition, sans qu'il puisse en exiger le rachat par le Syndicat à l'issue de la convention.

Le bénéficiaire est seul responsable du contrôle des mineurs lors de la délivrance des boissons alcoolisées. En cas de non-respect, le Syndicat se réserve le droit de résilier la convention aux torts exclusifs du titulaire.

11.2 Assurances

Le bénéficiaire doit souscrire les assurances garantissant toutes les responsabilités lui incombant en raison de son exploitation et qu'il peut encourir de son propre fait ou de celui de toute personne intervenant à quelque titre que ce soit pour son propre compte.

Le bénéficiaire est chargé de réajuster les garanties souscrites de telle sorte que les risques soient toujours intégralement assurés.

A la demande du Syndicat, le bénéficiaire devra communiquer, les polices d'assurances qui doivent impérativement stipuler :

- Que le bénéficiaire renonce et fait renoncer ses assureurs à tous recours contre le Syndicat et ses assureurs, et les garantissent contre toute action de quelque nature que ce soit qui serait engagée contre ces derniers ;
- Que les assureurs ont pris connaissance de la présente convention.
- Il fournira annuellement les attestations d'assurances justifiant du paiement des primes afférentes.

Le bénéficiaire doit immédiatement prévenir le Syndicat en cas de survenance d'un sinistre.

Article 12- Obligation du Syndicat

Outre les espaces, locaux, matériels et mobiliers mis à la disposition du bénéficiaire tel que défini dans le cadre de la présente convention, le Syndicat :

- Permettra l'accès gratuit à l'île de loisirs au personnel du Restaurant en lui fournissant une carte d'accès dont la validité sera fonction de la durée de son travail dans cet équipement.
- Un accès gratuit aux clients ayant réservé selon la procédure qui sera mise en œuvre.
- Assurera la fourniture en gaz du restaurant, celui-ci étant stocké dans deux citernes desservant à la fois cet équipement et le Centre de Voile.
- Procèdera à l'évacuation des ordures du Restaurant que le bénéficiaire aura préalablement mis dans les bennes à sa disposition à proximité immédiate de l'établissement. Ces bennes seront collectées dans le cadre du contrat de collecte signé par le Syndicat . Seuls les déchets figurant au contrat pourront être mis en benne. Tout

autre déchet ou encombrant sera évacué par et au frais du bénéficiaire (En particulier, les déchets liquides ou pâteux qui seront évacués dans des contenants adaptés)

- S'engagera à promouvoir le Restaurant et ses diverses prestations, au même titre que les autres équipements présents sur l'île de loisirs, par le biais de son site Internet et de la mise à disposition de brochures auprès des clients. Les brochures générales présentant l'ensemble de l'île de loisirs seront prises en charge totalement par celle-ci. Les brochures spécifiques présentant le Restaurant étant à la charge du bénéficiaire.

Article 13- Conditions financières

13.1 Redevance pour le restaurant

L'autorisation d'occupation temporaire d'une partie du domaine public est consentie moyennant le paiement par le bénéficiaire en 2024 d'une redevance fixe arrêtée à la somme de 20 000 € HT Cette redevance couvre la période comprise entre la date d'ouverture du restaurant et la fin de l'année civile, quelle que soit la date de fermeture effective en fin de saison).

Elle comprend les charges liées à la consommation électrique, d'eau et de gaz, ainsi que l'évacuation des déchets dont la collecte est acceptée par notre prestataire. Les évacuations de tout autre type de déchets sont à la charge du bénéficiaire.

Le verre sera déposé dans le collecteur prévu à cet effet.

Les autres déchets sont évacués 2 fois / semaine du 15 Avril au 8 Septembre et 1 fois par semaine le reste de l'année.

13.2 Dépôt de garantie du matériel loué

Un dépôt de garantie sera demandé au bénéficiaire à la signature de la convention d'occupation. Le dépôt de garantie sera encaissé à la date de l'entrée dans les lieux.

Ce dépôt de garantie sera restitué au bénéficiaire une fois que l'inspection des espaces et des matériels mis à disposition du Syndicat et énuméré aux articles 5 et 6 de la présente convention aura été faite. Il pourra cependant être conservé dans le cas de matériel détérioré ou non restitué. Toute détérioration des espaces et / ou des matériels mis à disposition sera facturée au tarif en vigueur après devis établis par le Syndicat.

Le montant du dépôt de garantie est fixé à 20 000 € et à régler uniquement par chèque à l'ordre du Trésor Public.

13.3 Charges de fonctionnement liées à l'exploitation

La redevance versée par le bénéficiaire couvre les dépenses de fonctionnement liées à l'exploitation (eau, électricité...).

L'abonnement téléphonique et/ou internet ainsi que la facturation restent à la charge du bénéficiaire.

Le bénéficiaire permettra à tout moment l'accès de ses locaux pour assurer l'entretien et la vérification des installations concernant la sécurité des personnes et des biens.

Article 14- Modification de la situation du bénéficiaire

Le bénéficiaire s'engage à informer le Syndicat de toute modification significative dans sa situation tels que modification du capital, changement de siège social, changement de forme juridique, etc.

Article 15- Cas de résiliation

Il pourra être mis un terme au contrat avant la date d'expiration prévue à l'article 2, dans les conditions ci-après :

15.1 Résiliation pour faute

Le Syndicat, à moins que les manquements du bénéficiaire ne soient imputables à des circonstances de force majeure dûment établies et sans préjudice des stipulations de la présente convention, pourra prononcer la résiliation de plein droit sans formalité judiciaire du contrat sous la seule réserve d'une mise en demeure dûment motivée, notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception au bénéficiaire et restée sans effet à l'expiration d'un délai de quinze jours.

Cette mise en demeure invitera notamment le bénéficiaire à présenter ses observations écrites dans ce même délai.

15.2 Résiliation pour motif d'intérêt général

Le Syndicat pourra résilier la présente convention pour tout motif d'intérêt général laissé à la libre appréciation de son ou sa Président(e), moyennant le respect d'un préavis de 2 mois.

Dans ce cas, le bénéficiaire percevra une indemnité égale à la valeur nette comptable des investissements qu'il aura réalisés et nécessaires à l'exploitation, calculée selon les règles de comptabilité publique. Le bénéficiaire devra porter à la connaissance du Syndicat le bilan comptable mentionnant l'ensemble desdits investissements ainsi que les factures d'achat.

15.3 Autres motifs de résiliation par le Syndicat

Le Syndicat pourra résilier de plein droit la convention d'occupation sans formalité judiciaire lorsque, après ouverture d'une procédure de redressement ou de mise en liquidation judiciaire, l'administrateur judiciaire ou le liquidateur a renoncé à poursuivre l'exécution de la convention d'occupation, soit explicitement, soit implicitement, après mise en demeure restée sans réponse pendant un délai de quinze (15) jours.

15.4 Résiliation par le bénéficiaire

En cas de cessation d'activité, le bénéficiaire devra en tenir informée le Syndicat 4 (quatre) mois avant le terme par lettre recommandée avec accusé de réception à l'attention de Monsieur ou Madame le ou la Président(e).

Article 16- Transfert du contrat

En cas de transfert des équipements dont il est question dans la présente convention à une autre personne publique, tout ou partie du contrat sera transféré à cette personne qui devra l'exécuter en lieu et place du Syndicat.

Article 17- Modifications

Toute modification de la présente convention devra faire l'objet d'un avenant conclu dans les mêmes formes.

Article 18- Documents contractuels

La convention se compose du présent document et de ses annexes, à savoir : les plans des locaux, l'inventaire du matériel et l'état des lieux entrant.

Article 19- Règlement des litiges

Les litiges relatifs à la présente convention seront soumis au Tribunal Administratif de Versailles (78000).

Fait à Trappes, le 18 Mars 2024
En deux exemplaires originaux.

Le Bénéficiaire

Le Syndicat