

« HALLE AUX SUCRES »

CONVENTION D'OCCUPATION PRECAIRE DES ESPACES PUBLICS DE LA HALLE AUX SUCRES

PREAMBULE

La Communauté Urbaine de Dunkerque souhaite sélectionner un candidat pour l'exploitation du restaurant et de la cafétéria sise à la Halle aux sucres.

Bâtiment témoignant du patrimoine portuaire de la fin du XIXe siècle de 13 500m², la Halle aux sucres est un équipement dédié à la Ville durable. L'équipe qui l'anime met en oeuvre un projet au service de l'éducation populaire et de dialogue citoyen dédié au thème générique de la ville durable, et comportant un lien entre mémoire et prospective du développement urbain.

La Halle aux sucres est un équipement qui constitue de fait un lieu expérimental et innovant de la ville de demain. Ancien entrepôt des sucres, construit en 1898, le bâtiment a été réhabilité en 2011 et inauguré en juin 2015.

Sur près de 10 000 m², il regroupe un ensemble de partenaires qui développent naturellement des synergies :

- L'Institut National Spécialisé d'Etudes Territoriales ;
- Le Centre de la Mémoire Urbaine (CMUA archives d'agglomération avec salle de lecture publique et espaces de conservation des archives) ;
- L'Agence d'urbanisme et de développement de la région Flandre Dunkerque (AGUR) ;
- La direction Halle aux sucres, lieu vivant pour la ville durable et deux directions de la Communauté urbaine de Dunkerque, Aménagement des milieux et valorisation territoriale et Habitat logement.

La direction Halle aux sucres, lieu vivant pour la ville durable, gère également la réservation des différentes salles occupées pour les événements et réunions. Ces salles sont entre autres mises à disposition gratuitement des partenaires et associations à la demande (auditorium de 150 places, salles de réunions d'une capacité d'accueil en simultané de 350 personnes).

Le bâtiment Halle aux sucres regroupant ainsi diverses activités dont des espaces d'exposition, d'animations ouverts au public est classé « ERP 2e catégorie » de type R avec activités L, Y, S, W et N, à effectif autorisé de 1329 personnes tel qu'autorisé par la commission de sécurité compétente et l'arrêté d'ouverture au public.

Il est doté d'un SSI de catégorie A.

La Halle aux sucres dispose également d'espaces de restauration dont le présent appel à candidature a vocation à trouver un occupant pour l'exploitation de ceux-ci.

Le projet de restauration se situe au cœur de cette dynamique. Il est essentiel pour insuffler l'esprit de convivialité, de savoir vivre, qu'une attention particulière soit portée à la qualité environnementale et sociale du système de production, à l'ouverture culturelle et à la curiosité de découvrir des nouveautés tant alimentaires que relationnelles.

Le projet de restauration devra également s'insérer dans les orientations stratégiques du projet alimentaire territorial :

- Accompagner le développement de pratiques agricoles durables ;
- Développer les circuits courts de proximité pour créer de l'emploi local ;
- Remettre ce que l'on mange là où l'on vit ;
- Encourager les pratiques alimentaires favorables à la santé.

Il devra par ailleurs s'inscrire dans une démarche de réduction des déchets en excluant par exemple l'usage unique des contenants de repas et boissons.

CECI ETANT EXPOSE

ENTRE

La Communauté Urbaine de DUNKERQUE, représentée par son Président en exercice, Monsieur Patrice VERGRIETE domicilié en cette qualité Pertuis de la Marine - B.P. 85530 - 59386 - DUNKERQUE Cedex 1,

Ci-après désignée « La CUD. »,
D'UNE PART,

ET

(à compléter par le candidat), immatriculée au RCS de Dunkerque sous le numéro (à compléter par le candidat) représentée par (qualité), (Nom à compléter par le candidat) domicilié (adresse à compléter par le candidat),

Ci-après désigné « L'Occupant »,
D'AUTRE PART,

IL A ETE CONVENU CE QUI SUIT :

ARTICLE 1 – OBJET ET REGIME JURIDIQUE DE LA CONVENTION

La présente convention a pour objet de fixer les modalités par lesquelles la CUD autorise l'Occupant à disposer des espaces déterminés ci-après et à y exploiter à ses risques exclusifs une activité de restauration.

La présente convention est conclue sous le régime de l'occupation temporaire, précaire et révocable du domaine public.

En conséquence la présente convention ne saurait en aucun cas être considérée comme un bail commercial et l'Occupant ne pourra pas se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou de toute autre réglementation susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et à l'occupation. En outre, il ne saurait y avoir de fonds de commerce, faute de clientèle propre.

ARTICLE 2 – DESIGNATION DU BIEN IMMOBILIER MIS A DISPOSITION

La CUD met à disposition de l'Occupant un ensemble de locaux équipés comprenant :

- Au rez-de-chaussée, l'office (54 m²) et un espace de stockage pour produits secs de 9,86 m² (cf réf 1 et 2 sur les plans annexés)
- Au premier étage, la cafétéria et le petit office attaché: 67 m² et 10 m² (cf réf 3 sur les plans annexés)

La surface totale de l'espace « restauration » mis à disposition est de 140,86 m², auxquels s'ajoutent les 40,35 m² de terrasse délimitée.

Par ailleurs il est précisé que :

- Le patio extérieur du 1^{er} étage n'est pas inclus dans les espaces mis à disposition, mais, au même titre que le forum, il est accessible à la clientèle comme à toute autre personne, sans obligation de consommer.
- L'espace restaurant de 70 m² du 2^{ème} étage n'est pas inclus dans les espaces mis à disposition, mais, au même titre que le forum, il est accessible à la clientèle comme à toute autre personne, sans obligation de consommer. Par ailleurs, cet espace pourra être utilisé par le restaurateur lors de l'organisation de cocktails ou événements particuliers sollicités par les institutions présentes au sein de la Halle aux Sucres ou par les services de la CUD.
- Les espaces dédiés à la restauration (office, cafétéria, restaurant) sont situés sur trois niveaux et communiquent par un escalier privatif et deux monte-plats (propre et sale).
- L'Occupant dispose d'un bloc sanitaire à destination de son personnel. Les sanitaires à destination de la clientèle sont ceux situés au sein du forum. Ils sont donc localisés à proximité et gérés par la CUD.

L'Occupant déclare bien connaître les lieux pour les avoir vus et visités avant la signature de la présente convention.

Un plan des lieux figure en annexe 1.

La liste des équipements est reprise en annexe 2.

ARTICLE 3 –MISE A DISPOSITION DE LICENCE

La présente convention sert également à la mise à disposition de l'Occupant par la CUD d'une licence II et d'une licence « restaurant », dont la CUD demeure propriétaire.

A ce titre, elle en garde la responsabilité et la gestion administrative, la mise à disposition de ces licences n'engendrant aucun frais supplémentaire pour l'Occupant.

L'Occupant devra désigner un représentant dûment habilité (obligation de formation notamment) qui sera titulaire du permis d'exploitation de ces licences pendant toute la durée de la convention.

L'Occupant s'engage à respecter et à faire respecter la réglementation spécifique sur la vente de boissons alcoolisées, sans que la responsabilité de la CUD ou de ses représentants puisse être recherchée.

A l'expiration de la présente convention, pour quelle que cause que ce soit, la mise à disposition des licences prendra également fin à compter du même jour, sans indemnité.

Il est convenu de manière explicite que la vente de boissons alcoolisées est strictement interdite au premier étage, dans les espaces du forum et du patio.

ARTICLE 4 – DUREE

La mise à disposition est consentie à compter du 1^{er} octobre 2024 jusqu'au 30 septembre 2025 soit une durée d'un an.

A l'issue de cette période, elle pourra faire l'objet d'une reconduction expresse pour une nouvelle année renouvelable.

ARTICLE 5 – ACTIVITES OBLIGATOIREMENT EXERCEES DANS LES LOCAUX MIS A DISPOSITION

5-1 Destination des lieux mis à disposition

L'Occupant est autorisé à exploiter dans les locaux mis à disposition une activité de débit de boissons et de restauration, à l'exclusion de toute autre activité.

L'Occupant accueillera l'ensemble de la clientèle souhaitant fréquenter l'établissement, qu'il s'agisse ou non d'usagers de l'équipement « Halle aux sucres ».

Devra être proposée une restauration qualitative, rapide et légère permettant au personnel et au public de la HAS de déjeuner rapidement et de façon économique, sur place ou à emporter.

Etant donné le domaine d'activité de la HAS (développement urbain durable, éducation et innovation), toute offre de restauration et de collation proposée devra, au minimum, respecter les principes de développement durable en matière de qualité et d'origine des produits.

Il devra également être sensible aux différentes opérations nationales (semaine du goût, semaine du développement durable...)

Les préparations culinaires pourront être assurées à l'extérieur ou sur place.

Les mets qui arriveront prêts seront stockés au sein de l'office, en respectant la réglementation en vigueur.

Les préparations sur place sont soumises à la production d'un plan d'actions sanitaire, destiné notamment à la Direction des Services Vétérinaires. Ce document explicitera les dispositions prises pour le respect des règles d'hygiène, et notamment la marche en avant des produits.

Pour des raisons réglementaires liées à la configuration des locaux et aux règles de sécurité incendie, la puissance maximale de chauffe est strictement limitée, dans l'office du rez-de-chaussée, à 20 kW.

5-2 Horaires

Il est attendu a minima une offre de restauration pour le déjeuner du lundi au samedi

Les espaces mis à disposition ne possédant pas leurs propres accès en dehors de ceux de la Halle aux Sucres, les heures d'ouverture de la cafétéria seront comprises sur celles de la Halle aux Sucres.

En temps normal, les locaux sont accessibles les jours d'ouverture de 8 h à 18 h.

A titre indicatif, les horaires d'ouverture au public sont du lundi au vendredi de 8h à 18h, le samedi de 13h à 18h, le troisième dimanche du mois de 13h à 18h et un jeudi soir par mois. Le bâtiment est fermé les jours fériés : 25 décembre, 1er janvier, jeudi de l'Ascension, lundis de Pâques et de la Pentecôte.

Les horaires d'ouverture au public sont également liés aux événements et manifestations programmés dans la Halle aux sucres, en soirée et le dimanche, organisés sous la responsabilité ou avec l'aval de la direction de l'établissement.

Il est précisé que ces horaires seront susceptibles d'évoluer pendant la durée de validité de la convention. Il appartiendra à l'Occupant de s'adapter afin de garantir l'ouverture au public de l'espace restauration/cafétéria pendant ces horaires d'ouverture. L'Occupant sera avisé en amont par la CUD de ces évolutions d'horaires.

A l'inverse, l'Occupant est tenu d'accepter toute décision exceptionnelle de fermeture, pour quelle que cause que ce soit, sans pouvoir prétendre à une indemnité.

Il est attendu de l'Occupant une offre de services qui coïncide le plus possible avec la présence du public.

A ce titre, l'Occupant devra assurer le service de restauration tous les midis de la semaine.

L'Occupant pourra proposer à la direction de la Halle aux sucres une période de fermeture totale de la cafétéria comprise entre 2 et 4 semaines dans l'année, coïncidant avec les périodes d'activités les plus creuses de l'équipement, soit du 14 juillet au 16 août.

5-3 Personnel

L'Occupant recrute et affecte le personnel nécessaire à l'exploitation en nombre et en qualification suffisants.

L'Occupant doit veiller à employer dans le cadre de l'exploitation un personnel de compétence et de présentation conformes à l'image et à la vocation que la CUD veut donner à l'équipement

L'Occupant devra tenir informé la CUD de tout changement dans la direction de son personnel.

5-4 Dénomination

Pour des raisons de propriété intellectuelle, l'Occupant ne pourra pas utiliser « Halle aux Sucres » dans la dénomination de son activité de restauration.

5-5 Manifestations à l'initiative de l'Occupant

Toute manifestation culinaire et événementielle (dégustations de produits locaux, ateliers culinaires ...) devra être autorisée par la Direction de la Halle aux Sucres et inscrite à l'accueil de la Halle aux Sucres.

5-6 Ambiance sonore

La CUD dispose d'un forfait SACEM pour le forum.

Par conséquent, la diffusion d'une ambiance sonore est possible. Elle doit être faite en concertation avec l'équipe de l'accueil et ne doit pas gêner l'activité.

ARTICLE 6 – CHARGES ET CONDITIONS DE LA MISE A DISPOSITION

La présente convention est consentie et acceptée sous les conditions suivantes, que l'Occupant s'oblige à exécuter et accomplir sans réserve.

6-1 Etat des lieux

L'Occupant s'oblige à prendre possession des lieux loués, qu'il déclare connaître parfaitement, dans l'état où ils se trouvent au moment de l'entrée en jouissance, sans pouvoir exiger de la C.U.D. aucune remise en état ni réparation, ni aucun travail, ni lui faire aucune réclamation quelconque à ce sujet.

L'Occupant pourra dresser, s'il le juge utile, à ses frais et avant son entrée en jouissance, un état des lieux contradictoire signé des parties à la présente. A défaut, les lieux sont réputés en parfait état.

Au-delà du matériel et du mobilier fourni par la CUD et mis à sa disposition, il apportera les compléments d'équipement qui lui paraissent nécessaires à l'exercice de son activité.

Aux termes du présent contrat, lorsque l'Occupant quittera les lieux quel qu'en soit le motif, un état des lieux contradictoire sera dressé par les parties et l'Occupant sera redevable de plein droit de tous frais générés par la dégradation ou le mauvais entretien des lieux.

6-2 Entretien et réparations

L'Occupant s'engage à :

- Entretien des lieux mis à disposition en bon état de réparations locatives et d'entretien et les rendre à sa sortie en bon état desdites réparations, la C.U.D. n'étant tenue qu'aux grosses réparations prévues par l'article 606 du Code Civil. A défaut la remise en état sera effectuée par la collectivité aux frais de l'Occupant.
- Procéder au remplacement à l'identique du mobilier et des équipements mis à sa disposition dans le cadre de la présente convention dès lors que leur renouvellement pour cause d'usure, mauvais entretien, ou tout autre cause quelle qu'elle soit, l'impose.
- Prévenir la CUD. par tout moyen approprié et dès qu'il en sera informé, de toute atteinte qui serait portée à la propriété et signaler immédiatement et par tous moyens à la CUD les fuites d'eau, courts-circuits ou incidents, afin que toutes mesures utiles puissent être prises à bref délais pour empêcher les dégâts, le restaurateur restant responsable des conséquences de sa négligence à ce sujet, et assumant à ce titre la charge des travaux qui pourraient en découler.
- Supporter toutes réparations qui deviendraient nécessaires pour quelle que cause que ce soit, et notamment par suite, soit de défaut d'exécution des réparations locatives et d'entretien, soit de dégradations résultant de son fait ou de celui de son personnel ou des personnes qu'il aurait invitées. En cas de refus ou d'inertie, ces travaux seront exécutés d'office par la CUD, aux frais de l'Occupant.
- Veiller et vérifier que les installations mises à sa disposition soient conformes à l'utilisation qu'il entend exercer dans les locaux et faire à ses frais toutes modifications, renforcements ou autres pour les rendre conformes aux normes légales en vigueur, mais obligatoirement et préalablement avec l'accord de la CUD.
- Veiller à respecter et faire respecter par son personnel le règlement intérieur du bâtiment.

6-3 Travaux

L'Occupant souffrira, sans indemnité, tous les travaux, quelles que soient leur importance et leur durée, qui seraient jugés nécessaires par la CUD, dans l'immeuble.

L'Occupant ne pourra réaliser aucuns travaux sans l'autorisation expresse, écrite et préalable de la CUD, qui pourra soumettre son accord au respect préalable de toute formalité qu'elle juge utile (saisine de la commission de sécurité, etc.). A ce titre, il ne pourra notamment pas modifier la distribution des lieux, l'affectation des locaux, percer les murs, intervenir sur l'architecture électrique.

L'Occupant ne pourra pas faire de travaux d'embellissement. La mise en place d'une signalétique commerciale et d'une information du public sur les prestations proposées devra faire l'objet d'un accord préalable de la CUD, étant entendu que ces éléments nécessaires à l'exercice de l'activité commerciale devront s'inscrire en harmonie avec l'architecture et la vocation des lieux.

La CUD se réserve le droit de demander à ce que soient remplacés ou retirés certains éléments de décoration, mobiliers, aménagements dans le cas où ceux-ci ne seraient pas en cohérence avec l'identité visuelle, le design général et graphique du forum et de la Halle aux Sucres.

6.4 Nettoyage des locaux et gestion des déchets

6-4-1 : nettoyage des locaux

Le nettoyage des locaux relevant de la présente CONVENTION et non accessibles au public est assuré par l'Occupant.

Les locaux relevant de la convention et accessibles au public (salle de restauration du 2^{ème} étage et espace cafétéria du premier étage) sont nettoyés régulièrement dans le cadre du marché global de nettoyage passé par la CUD auprès d'une entreprise spécialisée.

Pour sa part, l'Occupant, sans préjudice du nettoyage des locaux qui lui sont mis à disposition et non ouverts au public, s'engage à assurer dans la journée le maintien de ces espaces dans un état de propreté compatible avec la qualité de son activité et à veiller à ce que le forum, le patio extérieur du 1^{er} étage et les terrasses soient nettoyés des conséquences de l'activité commerciale qui pourraient s'y trouver.

6-4-2 : gestion des déchets

L'Occupant fait son affaire de la gestion des déchets générés par son activité, qui seront entreposés dans les locaux communs de la Halle aux sucres.

Le tri sélectif des déchets est mis en œuvre dans l'ensemble du bâtiment.

ARTICLE 7 –DISPOSITIONS FINANCIERES

7-1 Redevance

Montant de la redevance :

En contrepartie de l'occupation et de l'exploitation des espaces concédés de la Halle aux sucres, l'Occupant s'engage à verser une redevance composée :

- D'une partie fixe de (à compléter par le candidat) € HT/HC/mois correspondant à la surface exploitable en restauration ;
- D'une partie variable tenant compte des avantages retirés par l'occupant (conformément au Code Général de la Propriété des Personnes Publiques) consistant dans le versement de (à compléter par le candidat) % du Chiffre d'Affaires.

Calcul, versement et révision:

La partie fixe de la redevance sera versée trimestriellement à terme d'avance auprès du percepteur, le 1^{er} de chaque premier mois de trimestre (1^{er} janvier, 1^{er} avril, 1^{er} juillet, 1^{er} octobre).

Pour l'année 2024, compte tenu de la date d'exploitation fixée au 1^{er} octobre 2024, le premier loyer à échoir couvrira le période du 1^{er} octobre 2024 au 31 décembre 2024, et sera d'un montant de (à compléter), payable au choix de l'Occupant, le (à compléter).

Le loyer sera révisé, s'agissant de la partie fixe, tous les ans, selon l'indice trimestriel des loyers commerciaux (ILC), l'indice de référence étant le dernier indice publié au (à compléter) et l'indice de révision celui du (à compléter) de l'année considérée.

La partie variable de la redevance sera calculée sur la base du CA HT de l'année n-1 (du 1^{er} janvier N-1 au 31 décembre N).

Pour l'année 2024, elle sera calculée sur la période allant du (à compléter) au 31 décembre.

La part variable sera exigible au plus tard 2 mois après la clôture des comptes annuels, par titre de recette. Pour ce faire, l'Occupant s'engage à adresser, au plus tard le 30 avril de l'année n+1, le compte de résultats portant sur l'année n (document comptable approuvé par les organismes compétents.)

Le chiffre d'affaires réalisé par l'exploitant s'entend du prix HT des produits, biens ou marchandises vendus par lui, ainsi que toutes sommes perçues pour des services rendus à la clientèle et d'une manière générale toutes les recettes réalisées par l'exploitant à raison de l'exploitation des espaces de restauration de la Halle Aux Sucres.

Présentation des comptes annuels :

Les comptes de l'activité de restauration dans la Halle aux sucres devront être retracés dans une compatibilité dédiée (compte de résultat, bilan et annexes dans une version synthétique et une version détaillée) totalement distincte des comptes d'autres activités éventuellement menées par le prestataire et établis du 1^{er} janvier au 31 décembre.

Afin de permettre le calcul des sommes devant être reversées pour la part variable de la redevance, l'Occupant produira tout document administratif, comptable, financier et juridique relatif à l'activité menée dans les locaux, quelle qu'en soit la nature, sur simple demande de la CUD, laquelle pourra par ailleurs procéder à tout contrôle tant directement que par personnes dûment mandatées à cet effet.

7-2 Charges

Les dépenses de fonctionnement liées à l'exploitation sont prises en charge par l'Occupant dans les conditions suivantes :

- Les consommations d'eau, hors abonnement
- Les consommations d'électricité, hors abonnement
- L'abonnement et les consommations de téléphonie

Les consommations d'eau et d'électricité seront relevées par la CUD chaque mois, en présence de l'Occupant, et à partir des décompteurs installés dans les locaux. Elles seront facturées au tarif en vigueur et réglées par l'Occupant à réception de la facture.

L'abonnement et les consommations de téléphonie seront réglés directement par l'Occupant au fournisseur qu'il aura choisi.

7-3 Taxes et impôts

L'Occupant doit s'acquitter régulièrement des droits et taxes de toute nature dont il est redevable en raison de la gestion et l'exploitation de l'espace restauration, sans que la CUD puisse être concernée.

ARTICLE 8 – RESPONSABILITE ET ASSURANCES

Les activités de l'Occupant sont placées sous sa responsabilité exclusive.

L'Occupant devra utiliser les locaux mis à disposition dans le cadre de la réglementation en vigueur, tenant notamment à la sécurité, l'environnement, l'hygiène, les conditions de travail, l'accueil du public -en particulier des personnes handicapées et à mobilité réduite- de sorte que la responsabilité de la CUD ne puisse être recherchée. Il fait son affaire de toutes les autorisations nécessaires, et devra se conformer à toutes prescriptions de l'autorité pour cause d'hygiène, de salubrité et de sécurité.

La CUD assure l'intégralité du bâtiment du fait de son statut de propriétaire.

L'Occupant devra pour sa part faire assurer et maintenir assuré pendant toute la durée de la mise à disposition par une compagnie notoirement solvable, les locaux et le matériel garnissant les lieux contre l'incendie, les explosions et les dégâts des eaux. Ces polices devront couvrir, en protection et responsabilité civiles, les recours contre les tiers et les voisins et comporteront une clause de renonciation à recours envers la CUD. L'Occupant devra au surplus s'assurer en sa qualité d'occupant.

Il veillera à ce que cette garantie couvre les risques inhérents à la réception du public.

L'Occupant devra justifier, dès signature des présentes et sur simple demande de la CUD, de la souscription desdites polices et du paiement des primes afférentes, en lui adressant une attestation de l'assureur et une copie du (des) contrat(s) d'assurance.

En aucun cas, la CUD ne pourra être responsable des vols ou détériorations qui pourraient être commis dans les locaux concédés à l'Occupant. L'Occupant ne pourra donc réclamer aucune indemnité ni dommages et intérêts relatifs à la réalisation de tels dommages.

En cas de sinistres ou autres déclarations, l'Occupant devra immédiatement prévenir la CUD, quelle qu'en soit l'importance, même s'il n'en résulte aucun dommage.

ARTICLE 9 - INTERDICTION DE SOUS-LOCATION

L'Occupant ne pourra substituer, à quelque titre que ce soit, une tierce personne dans la jouissance des locaux loués et s'engage à occuper personnellement et de façon continue les locaux loués pour l'exercice de l'activité autorisée, pendant toute la durée de la mise à disposition.

L'Occupant ne pourra ainsi ni céder, sous quelle que forme que ce soit, son droit d'occupation, ni sous-louer tout ou partie à titre gracieux ou onéreux des locaux mis à disposition, même provisoirement, sous peine de nullité de la cession consentie au mépris de la présente clause, et de la résiliation de la présente convention, si bon semble à la CUD.

ARTICLE 10 – EXPIRATION DE LA CONVENTION ET RESILIATION

10-1 Effet à la fin de la convention

A l'issue de la durée de la convention prévue à l'article 4 du présent contrat, tout effet dû à cette convention, tant pour l'Occupant que pour la CUD, cessera immédiatement sans que l'exploitant puisse en retirer une indemnité à quelque titre que ce soit.

La convention ne donne pas lieu à bail commercial dans la mesure où il s'agit d'une occupation temporaire du domaine public valant autorisation d'y exercer une activité de restauration, sans constitution de fonds de commerce, à défaut de clientèle propre.

La fin de la convention, à son terme normal ou de manière anticipée pour quelque motif que ce soit ne donnera donc pas lieu à aucune indemnité.

L'Occupant rend les lieux en bon état de réparations locatives.

Dans le cas où l'Occupant refuserait de quitter les lieux à la fin de la convention et ce quel que soit le motif, l'exploitant sera redevable d'une indemnité d'occupation fixée à 200 € par jour de retard, sans préjudice de la procédure d'expulsion dont il fera l'objet.

L'Occupant rendra les clés des locaux le jour de la fin de la convention ou le jour du déménagement si celui-ci a lieu plus tôt et un état contradictoire sera dressé.

10-2 Résiliation anticipée

Du fait de l'Occupant : ce dernier devra en informer la CUD par courrier recommandé avec AR, moyennant un préavis de 6 mois.

Du fait de la CUD : cette dernière devra en informer l'Occupant par courrier recommandé avec AR, moyennant un préavis de 3 mois.

Les résiliations visées aux deux alinéas qui précèdent n'ouvrent droit à aucune indemnisation au profit de quiconque.

10-3 Résiliation de plein droit

La présente convention sera résiliée de plein droit par la CUD et sans indemnité dans les cas suivants :

- Condamnation pénale de l'exploitant le mettant dans l'impossibilité de poursuivre son activité ;
- Cession ou transfert de la convention ;
- Inexécution par l'exploitant de l'une quelconque de ses obligations prévues au présent document, après mise en demeure restée sans effet pendant un délai de 15 jours ;
- Refus ou retrait des autorisations administratives et réglementaires nécessaires à l'exercice de ses activités ;
- Défaut de production des pièces prévues dans le cadre du contrôle et des attestations d'assurances ;
- Dissimulation de recettes ;
- Infraction à un titre quelconque à la réglementation applicable à l'activité exercée dans les lieux mis à disposition après mise en demeure restée sans effet dans un délai d'un mois.

La résiliation sera notifiée à l'Occupant par Lettre Recommandée AR avec effet au lendemain de la réception de ladite lettre.

Dès lors que cette résiliation est due à un manquement de l'Occupant, ce dernier sera redevable à la CUD d'une indemnité d'un montant correspondant à 3 mois de redevance fixe de l'année.

ARTICLE 11 – CONTROLES

L'Occupant devra justifier de l'exécution des obligations de toute nature auxquelles il est ordinairement tenu, et en particulier sociales et fiscales, et de l'acquit de tous les impôts et taxes à la CUD à toute réquisition de cette dernière, et notamment à l'expiration de la mise à disposition, avant tout enlèvement des gros meubles meublants, des objets mobiliers, des matériels et des marchandises.

L'Occupant devra laisser la CUD, son représentant, son architecte et tous entrepreneurs et ouvriers pénétrer dans les lieux loués, pour constater leur état et le respect de l'ensemble des obligations découlant du présent contrat chaque fois qu'elle le jugera à propos, à charge, en dehors des cas d'urgence, de prévenir par tout moyen au moins trois jours à l'avance, du jour et de l'heure de la visite. Chacune de ces visites se fera obligatoirement en présence de l'Occupant.

Afin de permettre à la CUD d'analyser et de contrôler l'activité de l'Occupant dans les espaces mis à disposition, ce dernier s'engage à fournir les documents listés ci-après :

- **Le compte-rendu annuel d'activités :**

L'Occupant est tenu de communiquer chaque année à la CUD avant le 30 avril un rapport d'activité comprenant notamment des indications précises sur la fréquentation, les éléments marquants de l'année écoulée, ainsi qu'une analyse fine de l'exploitation, sur le plan quantitatif et qualitatif.

- **Les comptes annuels :**

Doivent être remis avant le 30 avril de l'année N+1 :

- Une analyse des dépenses et recettes avec, d'une part, le détail des charges de fonctionnement, des charges d'investissement et des charges de renouvellement, ainsi que leur évolution par rapport à l'année précédente et, d'autre part, le détail des recettes de l'exploitation, réparties selon leur nature et leur évolution par rapport à l'exercice antérieur ;
- Le compte de résultat, bilan et annexes dans une version synthétique et une version détaillée de l'activité de restauration exercée dans les locaux occupés, dûment certifié par un expert-comptable.

S'il est reconnu, soit dans le cours de la gestion, soit postérieurement, que l'Occupant a dissimulé une partie de ses recettes, il est passible, à titre de dommages-intérêts, envers la CUD, d'une indemnité égale à dix fois le montant des recettes dissimulées sans préjudice des sommes dont il est débiteur au titre des espaces occupés.

- **Le défaut de production**

Le non-respect du délai de production entraîne une pénalité de 50 € HT par jour calendaire de retard.

Le défaut de production des documents constitue par ailleurs une faute contractuelle pouvant donner lieu à la résiliation de plein droit de la présente convention.

ARTICLE 12 – CONDITION RESOLUTOIRE

Toutes les conditions de la présente convention sont de rigueur.

A défaut pour l'Occupant d'exécuter une seule d'entre elles, la résiliation de la convention sera encourue de plein droit, sans qu'il soit besoin de remplir aucune formalité judiciaire et sans que l'effet de la résiliation ainsi encourue puisse être empêché ou suspendu par aucune offre ou consignation ultérieure.

ARTICLE 13 - ELECTION DE DOMICILE

Pour l'exécution des présentes et de leurs suites, les parties font élection de domicile en leur siège social respectif.

ARTICLE 14 – LISTES DES PIECES ANNEXES

- Les plans des locaux mis à disposition
- La liste du mobilier et du matériel mis à disposition
- L'offre remise par l'Occupant dans le cadre de l'appel à candidatures

L'ensemble des annexes a valeur contractuelle.

Fait en trois exemplaires originaux,

A Dunkerque, le

Pour la Communauté Urbaine de Dunkerque,
Le Président,

Pour l'Occupant,
(qualité),

Patrice VERGRIETE

(Nom)