



DOMAINE DE VIZILLE
MUSÉE DE LA RÉVOLUTION
FRANÇAISE

AVIS D'APPEL A MANIFESTATION D'INTERET EN VUE D'UNE
CONVENTION D'AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE POUR
L'EXPLOITATION D'UN ESPACE DE RESTAURATION DANS LE FLOREAL
DANS LE PARC DU DOMAINE DE VIZILLE

2027-2031

Direction de la culture et du patrimoine
Domaine de Vizille
Musée de la Révolution française
38220 Vizille

SOMMAIRE

<u>ARTICLE PREMIER : OBJET ET ETENDUE DE LA CONSULTATION</u>	5
1.1 - OBJET DE LA CONSULTATION	5
1.2 - ETENDUE DE LA CONSULTATION	5
<u>ARTICLE 2 : PRESENTATION DU SITE</u>	5
<u>ARTICLE 3 : MOYENS MIS A DISPOSITION PAR LE DEPARTEMENT</u>	6
3.1 - BATIMENT ET ESPACES EXTERIEURS	6
3.2 - GROS EQUIPEMENTS DE CUISINE	7
<u>ARTICLE 4 : POSITIONNEMENT GENERAL</u>	7
<u>ARTICLE 5 : TYPE DE RESTAURATION SOUHAITE</u>	7
<u>ARTICLE 6 : OBLIGATIONS DE L'EXPLOITANT</u>	8
6.1 - PERIODES, JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE	8
6.2 - PERSONNEL DE L'EXPLOITANT	8
6.3 - MOBILIER, PETITS MATERIELS ET USTENSILES DE CUISINE	8
6.4 - CHARGES DE FONCTIONNEMENT	8
6.5 - OBLIGATIONS D'ENTRETIEN	9
6.6 - LIVRAISONS DU SITE	9
6.7 - TARIFICATION PRATIQUEE	9
6.8 - IMPOTS ET TAXES	9
6.9 - RESPONSABILITES ET ASSURANCES	9
6.10 - COMMUNICATION	10
<u>ARTICLE 7 : DUREE DE L'OCCUPATION</u>	10
<u>ARTICLE 8 : REDEVANCE</u>	10
8.1 - PARTIE FIXE	10
8.2 - PARTIE VARIABLE	10
<u>ARTICLE 9 : PRESENTATION ET CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES</u>	11
9.2 - DATE ET HEURE LIMITES DE RECEPTION DES OFFRES	11
9.3 - TRANSMISSION SOUS SUPPORT PAPIER	11
9.4 - TRANSMISSION ELECTRONIQUE	12
<u>ARTICLE 10 : JUGEMENT DES OFFRES</u>	12
<u>ARTICLE 11 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES</u>	13
<u>ARTICLE 12 : VISITE DU SITE</u>	14
<u>ANNEXES</u>	15

<u>ANNEXE N°1 : BATIMENT A LA ROUE – PLAN DU REZ-DE-CHAUSSEE</u>	15
<u>ANNEXE N°2 : BATIMENT A LA ROUE – PLAN TOPOGRAPHIQUE</u>	15
<u>ANNEXE N°3 : LISTE EQUIPEMENTS CUISINE</u>	15
<u>PREAMBULE :</u>	16
<u>ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION</u>	18
<u>ARTICLE 2 : DESIGNATION DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS MIS A DISPOSITION</u>	18
<u>ARTICLE 2 : MOYENS MIS A DISPOSITION PAR LE DEPARTEMENT</u>	18
2.1 - BATIMENT ET ESPACES EXTERIEURS	18
2.2 - GROS EQUIPEMENTS DE CUISINE	18
2.2 – GROS EQUIPEMENTS DE CUISINE	19
<u>ARTICLE 3 : DUREE DE LA CONVENTION</u>	19
<u>ARTICLE 4 : CARACTERE PERSONNEL DE L'OCCUPATION</u>	19
<u>ARTICLE 5 : MODIFICATION DE LA SITUATION DE L'OCCUPANT</u>	19
<u>ARTICLE 6 : REDEVANCE</u>	20
6.1 - PARTIE FIXE	20
6.2 - PARTIE VARIABLE	20
<u>ARTICLE 7 : CONDITIONS D'EXPLOITATION</u>	20
7.1 - JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE DE L'ESPACE RESTAURATION	20
7.2: POSITIONNEMENT GENERAL	21
7.3 : TYPE DE RESTAURATION SOUHAITE	21
7.4 - REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE	22
7.5 - USAGE DES LOCAUX	22
7.6 - PERSONNEL DE L'EXPLOITANT	22
7.7 - MOBILIER, PETITS MATERIELS ET USTENSILES DE CUISINE	23
7.8 - CHARGES DE FONCTIONNEMENT	23
7.9 - ENTRETIEN ET REPARATIONS	23
7.10 - LIVRAISONS DU SITE	24
7.11 - TARIFICATION PRATIQUEE	24
7.12 - COMMUNICATION ET PROMOTION	24
7.13 - CONFORMITE AUX DIFFERENTES REGLEMENTATIONS	25
<u>ARTICLE 8: MODIFICATION / AMELIORATION</u>	25
<u>ARTICLE 9 : IMPOTS ET TAXES</u>	25
<u>ARTICLE 10 : RESPONSABILITES - ASSURANCES</u>	25

<u>ARTICLE 11: RESTITUTION DU BIEN</u>	<u>26</u>
<u>ARTICLE 12 : RESILIATION DE LA CONVENTION</u>	<u>27</u>
<u>ARTICLE 13 : MODIFICATION DES CLAUSES DE LA PRESENTE CONVENTION</u>	<u>28</u>
<u>ARTICLE 14 : REGLEMENT EN CAS DE LITIGE</u>	<u>28</u>

PARTIE I : CAHIER DES CHARGES

Article premier : Objet et étendue de la consultation

1.1 - Objet de la consultation

En 2021 Le Département de l'Isère a confié l'exploitation d'un point de restauration pour les visiteurs du Domaine de Vizille - Musée de la Révolution française sous la forme juridique d'une autorisation temporaire d'occupation du domaine public à une entreprise. Après une période de 6 années d'exploitation la convention s'achève au 31 décembre 2026.

Le restaurant Le Floréal, idéalement situé près de l'entrée principale du domaine est ouvert depuis six années avec des résultats financiers équilibrés et solides.

Les stipulations du présent cahier des charges concernent l'exploitation de cet espace de restauration ainsi que la création et la mise en place d'un point de restauration légère et temporaire le temps de la haute saison situé vers la cascade, à l'extrémité du grand canal, dans le cadre d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public.

1.2 - Etendue de la consultation

La présente consultation s'inscrit dans le cadre de l'article L2122-1-1 du code général de la propriété des personnes publiques, qui permet au Département d'organiser librement une procédure de sélection préalable présentant toutes les garanties d'impartialité et de transparence, et comportant des mesures de publicité permettant aux candidats potentiels de se manifester.

Elle doit permettre la conclusion d'une convention d'occupation temporaire du domaine public.

Cette autorisation d'occupation temporaire du domaine public, non constitutive de droits réels, ne pourra conférer à l'expiration de la durée stipulée à l'article 7 ci-dessous, aucun droit au maintien dans les lieux, ni aucun droit à la propriété commerciale.

A l'issue de l'analyse des offres, des éventuelles négociations et après réception de l'offre finale du candidat retenu, le Département rédigera une convention d'occupation temporaire du domaine public, sur la base du présent cahier des charges et l'offre retenue.

Article 2 : Présentation du site

Le Domaine de Vizille, propriété du Département de l'Isère, est l'un des sites patrimoniaux et touristiques de la région Auvergne-Rhône-Alpes les plus visités.

Situé sur la célèbre route Napoléon, ce lieu est non seulement un site culturel gratuit, largement ouvert au public, mais également un espace de détente. Le Domaine de Vizille accueille de nombreux spectacles et événements tout au long de l'année, notamment en soirée.

Il comprend :

- Un parc de 102 ha ouvert au 2 / 3 au public et labellisé Jardin remarquable pour sa partie paysagère, intégrant une réserve animalière et une maison de l'apiculture et des zones de pique-nique ;
- Un château du XVII^{ème}, classé au titre des monuments historiques, abritant le Musée de la Révolution française, labellisé Musée de France.

Agrémenté de plans d'eaux, de cascades et de canaux, le parc présente plus de 80 essences d'arbres, une collection de 200 arbres remarquables et est un refuge pour la faune et une réserve de biodiversité.

Lieu de promenade très prisé, avec plus de 800 000 visiteurs par an, ce parc historique offre une roseraie, un jardin à la française agrémenté de magnifiques parterres, un parc champêtre et une réserve animalière, cerfs élaphe, cerfs Sika, daims et biches qui vivent en semi-liberté dans cet espace qui leur est dédié.

Le parc propose aussi des activités de détente adaptées aux familles :

- Aire de jeux
- Zones de pique-nique
- Maison de l'apiculture
- Parcours d'orientation

Le musée consacré à la Révolution française attire plus de 70 000 visiteurs par an, originaires du monde entier, et propose également une large palette d'activités (expositions temporaires, visites guidées, concerts, spectacles, ateliers pour enfant...)

Jours et horaires d'ouverture du domaine :

- Janvier-février : 10h // 17h fermé le mardi
- Mars-avril-mai : 9h // 19h fermé le mardi
- Juin-juillet-août : 9h // 20h, y compris les mardis
- Septembre-dernier dimanche d'octobre : 9h // 19h fermé le mardi
- Dernier lundi d'octobre (heure hiver) - novembre et décembre : 10h // 17h fermé le mardi

L'accès au parc est fermé, les 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 25 décembre

Jours et horaires d'ouverture du Musée :

- De novembre à mars : de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h
- De mars à octobre : de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h
- Ouvert le 14 juillet même si c'est un mardi

Le musée est fermé tous les mardis, les 1^{er} janvier, 1^{er} mai et 25 décembre

Article 3 : Moyens mis à disposition par le Département

3.1 - Bâtiment et espaces extérieurs

Le restaurant « Le Floréal » est installé dans un bâtiment à l'entrée du domaine qui a été réhabilité dans le respect des Monuments Historiques et à la hauteur du Domaine de Vizille. Le Floréal a ouvert au public au printemps 2021 et a rencontré un succès certain.

Ce **bâtiment** se présente en 2 parties :

- un **1^{er} espace de 130 m²** dans lequel est installée une petite cuisine de « réchauffe », une zone de service au comptoir et une zone de service à table, ainsi que des sanitaires ;
- un **2nd espace de 50 m² non attenant** (séparé par un porche traversant) qui permet d'accueillir des groupes et sert à la fois de salle de restauration et de salle de réunion.

Même si sa gestion relève de l'exploitant, le Département utilise occasionnellement ce 2nd espace pour des usages liés à l'activité de ses services ; la fréquence de cette utilisation privative (à titre gracieux) est de dix séances maximum par année.

Le Floréal dispose également d'une **terrasse**, d'une surface totale **de 250 m² environ**.

3.2 - Gros équipements de cuisine

Le Département met à disposition les équipements de cuisine nécessaires à l'exploitant pour assurer sa prestation de petite restauration (liste des équipements à l'annexe 3).

Le candidat s'accommodera du matériel en place, en aura un usage adapté et l'utilisera sous sa responsabilité.

Article 4 : Positionnement général

L'espace de restauration du Domaine et le concept proposé par l'exploitant sont un prolongement du site et devront être en adéquation avec la qualité de ce dernier.

Cet espace devra offrir un espace de convivialité avec une forte identité culturelle et patrimoniale.

Il est susceptible d'inciter les clients à visiter l'ensemble du site, et notamment le musée.

Concernant l'offre de restauration proposée, le futur exploitant devra privilégier une proposition de qualité avec des produits frais, de saison, locaux, si possible produits de la marque ISHERE et favorisera les circuits courts.

Article 5 : Type de restauration souhaité

5.1 Le Floréal

Au vu de la surface du bâtiment mis à disposition du futur exploitant, il s'agira uniquement d'une cuisine avec préparation légère et/ou d'une cuisine d'assemblage avec le cas échéant remise en température des plats chauds, ceux-ci ne pouvant pas être préparés sur place.

Compte tenu des clientèles diverses, aux attentes très différentes, il conviendra de proposer une offre diversifiée afin de répondre à tous les publics et à tous les moments de la journée. Notamment une offre complète de « salon de thé » pour l'après-midi avec une carte adaptée aux saisons.

De manière complémentaire, l'exploitant proposera une offre de type « traiteur » afin de pouvoir répondre à des demandes de restauration spécifiques pour des groupes adultes visitant le musée, des réunions programmées, ou des manifestations de type cocktail notamment les inaugurations du musée organisées en soirées cinq à six fois par an par le Domaine.

La vente d'alcool se fera dans le cadre d'une licence 3.

5.2 Offre complémentaire estivale

Pour répondre davantage aux attentes des publics, pendant la haute saison (1^{er} mai au 30 septembre), l'exploitant devra ouvrir un deuxième point de restauration légère et temporaire de type « buvette- glacier » dans le parc. Cet espace de vente sera ouvert les week-ends de mai, juin et septembre de 11h à 18h et du mercredi au dimanche en juillet et août de 11h00 à 18h00. Il sera fermé en cas de pluie.

Ce point de vente léger et démontable est envisagé près de la cascade à l'extrémité du grand canal, lieu de passage incontournable des visiteurs. Les conditions d'exploitation de ce lieu sont à voir directement sur place. Un petit espace de stockage est prévu à proximité. L'électricité et l'eau sont disponibles.

Ce nouvel espace de vente est testé deux années d'exploitation minimum. En cas de mauvais résultats économiques, sur la foi de pièces comptables, l'exploitant pourra demander l'arrêt de l'activité. Le Département pourra également demander l'arrêt de l'activité. En cas d'arrêt de l'exploitation un avenant à la convention sera conclu.

Le concept et l'offre de petite restauration pour Le Floréal et le nouveau point de vente devront être détaillés dans l'offre de chaque candidat.

Article 6 : Obligations de l'exploitant

6.1 - Périodes, jours et horaires d'ouverture

L'ouverture de l'espace de petite restauration devra respecter les jours et horaires d'ouverture du parc, tels que définis à l'article 3 du présent document.

Le futur exploitant ne pourra pas ouvrir en dehors des heures d'ouverture du parc.

Le candidat devra détailler dans son offre le planning annuel des fermetures occasionnelles et congés à prendre en priorité de novembre à janvier.

6.2 - Personnel de l'exploitant

L'exploitant devra se conformer aux dispositions du Code du Travail et aux conventions collectives applicables à son activité. Comme prévu par la convention collective nationale des hôtels, cafés restaurants (HCR) du 30 avril 1997, il doit reprendre le personnel en place.

En plus de la reprise du personnel, le futur exploitant pourra recruter et affecter au fonctionnement du site le personnel nécessaire, en nombre et en qualification, conformément au concept et à l'offre de petite restauration proposés, ainsi qu'aux périodes, jours et horaires d'ouverture envisagés et à la fréquentation du site.

La tenue et le comportement de son personnel devront être compatibles avec son activité, ainsi qu'avec l'image du Domaine de Vizille. Une attention particulière à la tenue vestimentaire est demandée.

6.3 - Mobilier, petits matériels et ustensiles de cuisine

Le futur exploitant devra faire l'acquisition des éléments nécessaires à son activité :

- Mobiliers (intérieur et extérieur),
- Petits matériels de cuisine,
- Vaisselle, couverts et ustensiles.

Le mobilier de l'espace de 50 m² destiné à accueillir des groupes devra être modulable afin que des réunions puissent s'y tenir, notamment à la demande du Département.

Concernant le choix du mobilier et de la décoration, l'exploitant devra s'attacher à valoriser le parc et le musée, et à respecter la qualité du site ; ils devront être validés par le Département. Les mobiliers et décorations « publicitaires » ne seront pas autorisés.

La carte et les menus seront présentés à l'entrée du restaurant sous une forme soignée et traduits en anglais.

Tous ces éléments seront à faire valider par les représentants du Département.

6.4 - Charges de fonctionnement

Toutes les dépenses de fonctionnement liées à l'exploitation du site seront prises en charge par l'exploitant (eau, gaz, électricité, chauffage, téléphone...).

6.5 - Obligations d'entretien

Le futur exploitant devra maintenir en parfait état de propreté et d'hygiène l'ensemble des biens immobiliers et mobiliers mis à sa disposition.

Il procédera au nettoyage et à l'entretien courant des locaux et des abords.

L'entretien et la maintenance (préventive et curative) des équipements et matériels mis à sa disposition seront également à la charge de l'exploitant.

Concernant les extérieurs, il devra assurer l'entretien des espaces verts, à l'exception de l'élagage des arbres et de la taille des haies qui seront assurés par les agents du parc du Domaine de Vizille.

Il devra en outre assurer l'évacuation des déchets.

6.6 - Livraisons du site

L'accès au domaine se fera par le portail des hirondelles, situé rue Emile Cros.

L'ouverture de ce portail se fera par le personnel du Floréal par le biais d'une télécommande. Pour des raisons de sécurité aucun code ne sera délivré au Floréal.

Les livraisons se feront par l'arrière du bâtiment. Elles seront effectuées exclusivement le matin de 7h00 à 10h00, dans le respect des familles des agents logeant sur place. Aucun véhicule ne devra stationner aux abords du bâtiment.

6.7 - Tarification pratiquée

Les tarifs devront être cohérents avec la carte proposée, comporter une fourchette de prix large pour être accessible au plus grand nombre et adaptée aux visiteurs du domaine.

La tarification prévisionnelle des produits proposés devra être détaillée dans l'offre du candidat.

6.8 - Impôts et taxes

Le futur exploitant acquittera les impôts et taxes de toutes natures auxquels il pourra être assujéti du fait de son exploitation, et de l'utilisation des locaux occupés pendant la durée de l'autorisation dont la taxe d'enlèvement des ordures ménagères.

6.9 - Responsabilités et assurances

Contraintes réglementaires :

Les candidats s'engagent à respecter la réglementation régissant leur activité et à s'acquitter de toutes les démarches légales afférentes. En l'occurrence, il leur est rappelé de procéder à la déclaration de manipulation de denrées d'origine animale destinées à des consommateurs, auprès de la Direction départementale en charge de la protection des populations, avant le début de leur activité.

Assurances :

L'exploitant fera son affaire personnelle de tous risques pouvant provenir du fait de son activité commerciale. Il sera seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature que ce soit.

L'exploitant s'engage à souscrire, auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable, la (les) police(s) d'assurance nécessaire(s) - notamment en responsabilité civile, couvrant les risques pouvant résulter de son activité, et comportant une clause de renonciation à tout recours de l'exploitant à l'égard du Département.

6.10 - Communication

Le nom de l'espace actuel est « Le Floréal » et ne pourra pas être modifié. Le nom du futur espace temporaire proche de la cascade sera décidé avec les représentants du Département.

Tous les documents de communication print et web seront soumis aux représentants du Département de l'Isère avec un suivi de la stratégie globale. Le Département se réserve le droit de demander la suppression d'une publication sur les réseaux sociaux si celle-ci nuit à l'image du domaine. Tous les documents de communication devront prendre en compte l'appellation du lieu : Domaine de Vizille.

Article 7 : Durée de l'occupation

L'occupation temporaire du domaine public est conclue pour une durée de 5 ans. Elle prendra effet à compter de la date de mise à disposition effective des locaux au bénéficiaire.

Article 8 : Redevance

Le futur exploitant versera au Département une redevance comprenant une partie fixe et une partie variable basée sur le chiffre d'affaires HT de l'année écoulée.

8.1 - Partie fixe

La partie fixe correspond au loyer mensuel de 2 000,00 € TTC par mois afférent.

Ce montant est révisable tous les ans en fonction de la variation de la moyenne de l'indice INSEE du coût de la construction (indice ICC), l'indice de référence étant la moyenne de l'indice connu au 1er janvier 2027.

8.2 - Partie variable

La partie variable est calculée en fonction du chiffre d'affaires HT de l'année « n » réalisé par l'exploitant, sur la base d'un pourcentage de 5% du chiffre d'affaires réalisé à partir de 200 000,00 €.

Ce chiffre d'affaires s'entend du prix hors taxes des produits, biens ou marchandises vendus par l'exploitant ainsi que de toutes sommes perçues pour des services rendus à la clientèle et d'une manière générale, toutes les recettes réalisées par l'exploitant à raison des activités exercées dans les locaux ou liées à l'occupation.

Pour ce faire, l'exploitant devra communiquer chaque année au Département son compte de résultat approuvé par un expert-comptable.

Il présentera dans son offre les outils de gestion, les moyens de contrôle et d'information qu'il s'engage à mettre à la disposition du Département pour assurer la traçabilité et la transparence dans la gestion de l'activité.

PARTIE II : REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Article 9 : Présentation et conditions d'envoi ou de remise des offres

9.1 Le dossier de candidature

Le candidat devra adresser au Département de l'Isère, un dossier de candidature contenant les pièces suivantes :

- Une lettre manifestant l'intérêt à présenter une offre, rédigée en français et signée par le candidat, personne physique, ou une personne morale, par la personne habilitée à l'engager juridiquement et financièrement (documents justificatifs à l'appui).
- L'identité et le statut du candidat : Nom du ou des dirigeant(s), du ou des représentant(s) légal(aux), ou de la personne ou des personnes dûment habilitée(s) avec une photocopie recto/verso de la carte d'identité des personnes concernées ;
- Un Extrait du Registre du Commerce et des Sociétés ou équivalent datant de moins de 3 mois ;
- Les certificats fiscaux (attestation de régularité fiscale demandée au titre de l'année 2025 ou tout autre document pertinent faisant foi) ;
- Les certificats sociaux (déclaration à l'URSSAF ou tout autre document pertinent faisant foi) en cours de validité ;
- Une attestation d'assurance professionnelle ;
- Surface financière : le chiffre d'affaires global HT pour chacune des trois dernières années, avec éventuellement la part du chiffre d'affaires concernant les activités liées au secteur concerné ;
- Les références et expériences professionnelles en lien avec l'activité ;
- Tout document ou agrément lié à l'exercice de l'activité (diplômes, attestation de formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, label, certification, concours, notoriété, expériences...)

La description du projet technique qui servira à l'analyse des offres, qui devra comporter les éléments suivants :

- Références du candidat pour des prestations de nature similaire ;
- Modalités d'organisation envisagées ;
- Moyens humains mobilisés ;
- Moyens matériels nécessaires : équipements et petits matériels de cuisine, mobilier intérieur et extérieur ;
- Concept et offre de petite restauration proposés ;
- Qualité et provenance des denrées et éco responsabilité de l'activité ;
- Tarification envisagée ;
- Planning annuel des périodes et horaires d'ouverture envisagés.

L'ensemble des candidats est informé que le Département pourra les inviter à compléter leur offre en cas de pièces absentes ou incomplètes.

9.2 - Date et heure limites de réception des offres

Les offres devront parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception des offres indiquées ci-dessous :

Mardi 30 juin 2026 à 17 heures

9.3 - Transmission sous support papier

Les candidats transmettent leur offre sous pli cacheté portant les mentions :

Offre pour :

**CONVENTION AOT POUR L'EXPLOITATION D'UN ESPACE DE RESTAURATION
DANS LE FLOREAL DANS LE PARC DU DOMAINE DE VIZILLE**

NE PAS OUVRIR

Ce pli devra être remis contre récépissé ou envoyé par pli recommandé avec avis de réception, avant la date et l'heure limites de réception des offres indiquées sur la page de garde du présent document, à l'adresse suivante :

**Département de l'Isère
Direction de la Culture et du Patrimoine
7 rue Fantin-Latour
CS 41096
38022 GRENOBLE CEDEX 1**

Il est précisé que la réception des plis est assurée du lundi au vendredi inclus de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h00.

Le pli qui serait remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites précitées ainsi que remis sous enveloppe non cachetée, ne sera pas retenu ; il sera renvoyé à son auteur.

9.4 - Transmission électronique

Les candidats peuvent transmettre leurs documents par voie électronique à :

Pierre-Sébastien Burnichon – Administrateur du Domaine de Vizille
pierre-sebastien.burnichon@isere.fr
dcp.domaine-vizille@isere.fr

Le pli doit contenir les pièces de l'offre définies au présent document.

Chaque transmission fera l'objet d'une date certaine de réception et d'un accusé de réception électronique. A ce titre, le fuseau horaire de référence est celui de (GMT+01:00) Paris, Bruxelles, Copenhague, Madrid. Le pli sera considéré « hors délai » si le téléchargement se termine après la date et l'heure limites de réception des offres.

Si une nouvelle offre est envoyée par voie électronique par le même candidat, celle-ci annule et remplace l'offre précédente.

Le pli peut être doublé d'une copie de sauvegarde transmise dans les délais impartis, sur support physique électronique ou sur support papier. Cette copie est transmise sous pli scellé et comporte obligatoirement la mention « copie de sauvegarde », ainsi que le nom du candidat et l'identification de la procédure concernée.

Aucun format électronique n'est préconisé pour la transmission des documents. Cependant, les fichiers devront être transmis dans des formats largement disponibles. Le candidat ne devra pas utiliser le format .exe ainsi que les développements effectués à l'aide de "macros".

Les pièces de la soumission devront être compressées dans un dossier .zip dont le volume ne devra pas dépasser un maximum de 80 Mo.

Article 10 : Jugement des offres

Le jugement des offres sera effectué selon les critères indiqués ci-dessous, sur la base des pièces nécessaires à leur examen fournies par chaque candidat dans son offre.

Critères	Pondération	Pièces à fournir dans l'offre
Capacité du candidat et moyens mis en œuvre pour assurer les prestations proposées	40 %	<ul style="list-style-type: none"> - Références du candidat pour des prestations de nature similaire - Modalités d'organisation envisagées - Moyens humains mobilisés - Moyens matériels nécessaires : Equipements et petits matériels de cuisine, mobilier intérieur et extérieur
Qualité des prestations et intégration du projet dans son environnement	50 %	<ul style="list-style-type: none"> - Concept et offre de petite restauration proposés - Qualité et provenance des denrées - Eco responsabilité de l'activité - Tarification envisagée - Planning annuel des périodes et horaires d'ouverture envisagés
Outils de gestion	10 %	<ul style="list-style-type: none"> - Outils de gestion, moyens de contrôle et d'information mis à disposition pour assurer la traçabilité et la transparence dans la gestion de l'activité

La présente consultation fera l'objet d'une négociation avec les 3 premiers candidats classés à l'issue de l'analyse ; elle pourra porter sur l'ensemble des éléments composant leur offre.

A l'issue de ses négociations, l'offre la mieux classée sera donc retenue à titre provisoire en attendant que le candidat produise les certificats et attestations délivrés par les administrations et organismes compétents justifiant qu'il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales.

Au terme de la procédure, une convention d'autorisation d'occupation temporaire du domaine public sera signée avec le candidat retenu.

Article 11 : Renseignements complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire concernant cette consultation, les candidats devront faire parvenir au plus tard 10 jours avant la date limite de réception des offres, une demande écrite à :

Après de : Pierre-Sébastien Burnichon

Courriel : pierre-sebastien.burnichon@isere.fr ; dcp.domaine-vizille@isere.fr

Une réponse sera alors adressée, à toutes les entreprises ayant retiré le dossier ou l'ayant téléchargé après identification, 6 jours au plus tard avant la date limite de réception des offres.

Article 12 : Visite du site

La visite du site avant une réponse à la consultation est obligatoire et consignée par un représentant du Département de l'Isère.

Des dates seront proposées aux éventuels repreneurs en concertation avec les représentants du Département de l'Isère.

Contact :

M. Pierre-Sébastien Burnichon - Responsable du Domaine de Vizille

E-mail : pierre-sebastien.burnichon@isere.fr ; dcp.domaine-vizille@isere.fr

Annexes

Annexe n°1 : Bâtiment à la roue – Plan du Rez-de-chaussée



Bâtiment à la roue -
Plan du RDC.pdf

Annexe n°2 : Bâtiment à la roue – Plan topographique



Bâtiment à la roue -
Plan topographique.p

Annexe n°3 : Liste équipements cuisine



LE FLOREAL_liste
matériel cuisine.pdf

Annexe 4 : Coût de la masse salariale



Annexe 4 Le
Floréal_Coût masse sa



CONVENTION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC RELATIVE A L'EXPLOITATION D'UN ESPACE DE RESTAURATION DANS LE FLOREAL DANS LE PARC DU DOMAINE DE VIZILLE

ENTRE

Le Département de l'Isère, dont le siège est sis 7 rue Fantin Latour, CS 41096, 38022 Grenoble cedex 1, représenté par Monsieur Jean-Pierre Barbier, Président en exercice, dûment habilité par la décision de la Commission permanente n° _____ en date du _____, ci-après dénommé « le propriétaire » ou « le Département de l'Isère »,

D'une part,

Et

La Société _____, dont le siège social est situé à _____, immatriculée au registre du commerce de _____ sous le numéro _____, représentée par _____, agissant en qualité de _____, dûment habilité à signer, ci-après dénommé « l'occupant » ou « l'exploitant ».

D'autre part,

Préambule :

Le Domaine de Vizille, propriété du Département de l'Isère, est l'un des plus importants sites patrimoniaux et touristiques de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Situé sur la célèbre route Napoléon, ce lieu est non seulement un site culturel gratuit, largement ouvert au public, mais également un espace de détente.

Il comprend :

- Un parc de 100 ha, labellisé Jardin remarquable pour sa partie paysagère, intégrant une réserve animalière et une maison de l'apiculture ;
- Un château du XVIIème, classé au titre des monuments historiques, abritant le Musée de la Révolution française, labellisé Musée de France.

Agrémenté d'un magnifique plan d'eau, avec cascades, et de nombreux canaux, le parc présente plus de 80 essences d'arbres et abrite de nombreuses espèces animales constituant une réserve naturelle de tout premier plan.

Lieu de promenade très prisé, avec plus de 800 000 visiteurs par an, ce havre de verdure offre une roseraie, un jardin à la française agrémenté de magnifiques parterres, un jardin des sculptures, un parc champêtre et une réserve animalière avec notamment de nombreux cervidés (cerfs élaphe, cerfs Sika, daims et biches) qui vivent en semi-liberté dans cet espace qui leur est dédié.

Le parc propose aussi des activités de détente adaptées aux goûts de toute la famille :

- Promenades à poneys pour enfants ;
- Aire de jeux ;
- Aires de pique-nique ;
- Maison de l'apiculture permettant de découvrir le monde des abeilles ;
- Spectacles de plein-air.

Unique musée consacré exclusivement à la Révolution française, il attire plus de 70 000 visiteurs par an, originaires du monde entier, et propose également une large palette d'activités (expositions temporaires, visites guidées, concerts, spectacles, ateliers pour enfant,...)

Jours et horaires d'ouverture du domaine :

Le parc est fermé, le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 25 décembre

- Janvier-février : 10h // 17h fermé le mardi
- Mars-avril-mai : 9h // 19h fermé le mardi
- Juin-juillet-août : 9h // 20h, y compris les mardis
- Septembre-dernier dimanche d'octobre : 9h // 19h fermé le mardi
- Dernier lundi d'octobre (heure hiver) - novembre et décembre : 10h // 17h fermé le mardi

Le musée est quant à lui ouvert :

- De novembre à mars : de 10h à 12h30 et de 13h30 à 17h
- De mars à octobre : de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h
- Le musée est fermé tous les mardis, les 1^{er} janvier, 1^{er} mai et 25 décembre
- Ouvert le 14 juillet même si c'est un mardi

C'est dans ce contexte que le Département de l'Isère a organisé une mise en concurrence préalable à l'attribution d'une autorisation d'occupation temporaire de son domaine public permettant l'exploitation d'un espace de restauration au Domaine départemental de Vizille.

L'occupant correspond au candidat retenu à la suite de cette mise en concurrence (délibération de la commission permanente du _____).

La présente convention est exclue du champ des dispositions du code de commerce.

L'occupant ne pourra donc pas revendiquer les dispositions de ce texte, seules celles définies d'un commun accord entre les parties et faisant l'objet de la présente convention s'appliquent.

Il a été convenu ce qui suit :

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention a pour objet de définir les modalités suivant lesquelles le Département de l'Isère met à disposition de la société _____, les locaux dédiés aux espaces de restauration et la salle annexe dans le bâtiment à la roue, ainsi que les espaces extérieurs attenants, pour des visiteurs du Domaine départemental de Vizille et du Musée de la Révolution française.

ARTICLE 2 : DESIGNATION DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS MIS A DISPOSITION

Le Département de l'Isère accorde à l'occupant qui accepte, et ce à titre précaire et révocable, une autorisation d'occupation du domaine public pour les bâtiments, espaces extérieurs et équipements désignés ci-dessous sans qu'il ne puisse jamais se prévaloir d'un droit quelconque, attaché par la loi, la réglementation ou la jurisprudence, à la qualité de locataire d'un immeuble et sous réserve que les projets d'aménagement prévus et engagés par le Département de l'Isère soient validés par les services instructeurs.

Article 2 : Moyens mis à disposition par le Département

2.1 - Bâtiment et espaces extérieurs

Le restaurant Le Floréal est installé dans un bâtiment à l'entrée du domaine qui a été réhabilité dans le respect des Monuments Historiques et à la hauteur du Domaine de Vizille. Le Floréal a ouvert au public au printemps 2021 et a rencontré un succès certain.

Ce **bâtiment** se présente en 2 parties :

- un **1^{er} espace de 130 m²** dans lequel est installée une petite cuisine de « réchauffe », une zone de service au comptoir et une zone de service à table, ainsi que des sanitaires ;
- un **2nd espace de 50 m² non attenant** (séparé par un porche traversant) qui permet d'accueillir des groupes et sert à la fois de salle de restauration et de salle de réunion.

Même si sa gestion relève de l'exploitant, le Département utilise occasionnellement ce 2nd espace pour des usages liés à l'activité de ses services ; la fréquence de cette utilisation privative (à titre gracieux) est de dix séances maximum par année.

Le Floréal dispose également d'une **terrasse**, d'une surface totale **de 250 m² environ**.

2.2 - Gros équipements de cuisine

Le Département met à disposition les équipements de cuisine nécessaires à l'exploitant pour assurer sa prestation de petite restauration (liste des équipements à l'annexe 3).

Le candidat s'accommodera du matériel en place, en aura un usage adapté et l'utilisera sous sa responsabilité.

Un état des lieux entrant sera établi au moment de la mise à disposition effective des locaux, soit de manière contradictoire, soit par acte d'huissier notifié à l'occupant. Le procès-verbal comportera un état des lieux des espaces mis à disposition auquel seront joints le plan des locaux et les descriptifs techniques

Un exemplaire de ces documents sera remis à l'exploitant le jour de la prise de possession des lieux.

2.2 - Gros équipements de cuisine

Définis en concertation entre les deux parties, le propriétaire met à disposition de l'occupant les équipements lourds de cuisine nécessaires à ce dernier pour assurer sa prestation. Au moment de la mise à disposition effective des locaux, un inventaire de ces équipements sera fourni à l'occupant accompagné des descriptifs et modes d'emploi.

ARTICLE 3 : DUREE DE LA CONVENTION

La présente convention est conclue pour une durée de **cinq ans** à compter de la date de mise à disposition effective des locaux soit le 1^{er} janvier 2027.

La présente convention prendra fin de plein droit cinq ans après la date d'entrée en jouissance sans qu'il soit nécessaire pour le Département de donner congé.

Les conditions de fin anticipée sont précisées dans les articles suivants de la convention.

ARTICLE 4 : CARACTERE PERSONNEL DE L'OCCUPATION

La présente convention d'occupation est personnelle et non transmissible. L'occupant ne peut donc en aucun cas la céder à un tiers pour quelque motif que ce soit. Toute sous-location est interdite.

. Le transfert ou la cession des biens objets de la présente autorisation d'occupation temporaire est strictement interdit, y compris dans le cadre d'une location-gérance.

La présente convention portant occupation du domaine public ne peut ouvrir, au profit de l'occupant, aucun droit relevant de la législation sur la propriété commerciale.

Ainsi :

- la convention ne confère à l'occupant aucun droit à la propriété commerciale ni à une indemnité d'éviction,
- les usages et pratiques liés à l'exercice d'une activité commerciale ne peuvent être valablement opposés au propriétaire. Le contrat ne donne en particulier à l'occupant aucun droit de maintien dans les lieux après cessation ou retrait pour quelque cause que ce soit.

Le non-respect de cette clause entraînerait la résiliation immédiate et sans indemnité du présent contrat.

ARTICLE 5 : MODIFICATION DE LA SITUATION DE L'OCCUPANT

L'occupant s'oblige à informer le propriétaire de toutes modifications significatives portant sur son identification (capital, siège social, forme juridique...). Ces modifications pourront faire l'objet d'avenants si nécessaire.

En cas de cessation de l'activité de l'occupant pour quelque cause que ce soit, le propriétaire se réserve le droit de prendre toute mesure conservatoire nécessaire pour assurer la continuité du service, en particulier par la désignation d'office et provisoire d'un autre prestataire pour une période de 6 mois éventuellement renouvelable.

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

ARTICLE 6 : REDEVANCE

Le futur exploitant versera au Département une redevance comprenant une partie fixe et une partie variable basée sur le chiffre d'affaires HT de l'année écoulée.

6.1 - Partie fixe

La partie fixe correspond au loyer mensuel de 2 000€ TTC par mois afférent.

Ce montant est révisable tous les ans en fonction de la variation de la moyenne de l'indice INSEE du coût de la construction (indice ICC), l'indice de référence étant la moyenne de l'indice connu au 1er janvier 2027.

6.2 - Partie variable

La partie variable est calculée en fonction du chiffre d'affaires HT de l'année « n » réalisé par l'exploitant, sur la base d'un pourcentage de 5% du chiffre d'affaires réalisé à partir de 200 000 €.

Ce chiffre d'affaires s'entend du prix hors taxes des produits, biens ou marchandises vendus par l'exploitant ainsi que de toutes sommes perçues pour des services rendus à la clientèle et d'une manière générale, toutes les recettes réalisées par l'exploitant à raison des activités exercées dans les locaux ou liées à l'occupation.

Pour ce faire, l'exploitant devra communiquer chaque année au Département son compte de résultat approuvé par un expert-comptable.

Il présentera dans son offre les outils de gestion, les moyens de contrôle et d'information qu'il s'engage à mettre à la disposition du Département pour assurer la traçabilité et la transparence dans la gestion de l'activité.

ARTICLE 7 : CONDITIONS D'EXPLOITATION

7.1 - Jours et horaires d'ouverture de l'espace restauration

Les périodes, jours et horaires d'ouverture seront comprises dans les périodes, jours et horaires d'ouverture du domaine et à minima

Le parc est fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 25 décembre

- Janvier-février : 10h // 17h fermé le mardi
- Mars-avril-mai : 9h // 19h fermé le mardi
- Juin-juillet-août : 9h // 20h, y compris les mardis
- Septembre-dernier dimanche d'octobre : 9h // 19h fermé le mardi
- Dernier lundi d'octobre (heure hiver) - novembre et décembre : 10h // 17h fermé le mardi

Lors de manifestations particulières à l'initiative du département et en accord avec l'occupant, l'espace de restauration pourra rester ouvert au-delà des horaires définis précédemment.

Les périodes, jours et horaires d'ouverture seront déterminés par le futur exploitant, avec une amplitude d'ouverture la plus large possible, sans pour autant pouvoir aller au-delà des jours et horaires actuels.

7.2: Positionnement général

L'espace de restauration du Domaine et le concept proposé par l'exploitant sont un prolongement du site et devront être en adéquation avec la qualité de ce dernier.

Cet espace devra offrir un espace de convivialité avec une forte identité culturelle et patrimoniale.

Il est susceptible d'inciter les clients à visiter l'ensemble du site, et notamment le musée.

Concernant l'offre de restauration proposée, le futur exploitant devra privilégier une proposition de qualité avec des produits frais, de saison, locaux, si possible produits de la marque ISHERE et favorisera les circuits courts.

7.3 : Type de restauration souhaité

Le Floréal

Au vu de la surface du bâtiment mis à disposition du futur exploitant, il s'agira uniquement d'une cuisine avec préparation légère et/ou d'une cuisine d'assemblage avec le cas échéant remise en température des plats chauds, ceux-ci ne pouvant pas être préparés sur place.

Compte tenu des clientèles diverses, aux attentes très différentes, il conviendra de proposer une offre diversifiée afin de répondre à tous les publics et à tous les moments de la journée. Notamment une offre complète de « salon de thé » pour l'après-midi avec une carte adaptée aux saisons.

De manière complémentaire, l'exploitant proposera une offre de type « traiteur » afin de pouvoir répondre à des demandes de restauration spécifiques pour des groupes adultes visitant le musée, des réunions programmées, ou des manifestations de type cocktail notamment les inaugurations du musée organisées en soirées cinq à six fois par an par le Domaine.

La vente d'alcool se fera dans le cadre d'une licence 3.

Rappel : Groupe 3 = boissons fermentées non distillées (vin, bière, cidre, poiré, hydromel) et vins doux naturels, crème de cassis, jus de fruits ou de légumes comportant jusqu'à 3° d'alcool, vin de liqueurs, apéritif à base de vin, liqueur de fruits comprenant moins de 18° d'alcool.

Offre complémentaire estivale

Pour répondre davantage aux attentes des publics, pendant la haute saison (1^{er} mai au 30 septembre), l'exploitant devra ouvrir un deuxième point de restauration légère et temporaire de type « buvette- glacier » dans le parc. Cet espace de vente sera ouvert les week-ends de mai, juin et septembre de 11h à 18h et du mercredi au dimanche en juillet et août de 11h00 à 18h00. Il sera fermé en cas de pluie.

Ce point de vente léger et démontable est envisagé près de la cascade à l'extrémité du grand canal, lieu de passage incontournable des visiteurs. Les conditions d'exploitation de ce lieu sont à voir directement sur place. Un petit espace de stockage est prévu à proximité. L'électricité et l'eau sont disponibles.

Ce nouvel espace de vente est testé deux années d'exploitation minimum. En cas de mauvais résultats économiques, sur la foi de pièces comptables, l'exploitant pourra demander l'arrêt de l'activité. Le Département pourra également demander l'arrêt de l'activité. En cas d'arrêt de l'exploitation un avenant à la convention sera conclu.

Le concept et l'offre de petite restauration pour Le Floréal et le nouveau point de vente devront être détaillés dans l'offre de chaque candidat.

7.4 - Règles d'hygiène et de sécurité

L'occupant est responsable de l'exploitation qui fait l'objet de la présente convention, dans le respect des normes et réglementations en vigueur, notamment en matière d'hygiène et de sécurité.

Il doit respecter les règles d'hygiène en matière alimentaire prescrites par l'arrêté ministériel du 9 mai 1995, réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

Conformément à l'article L221-1 du code de la consommation, l'occupant devra offrir un service ne portant pas atteinte à la santé des personnes. Il s'engage à utiliser les biens conformément à leur destination et aux stipulations de la présente convention.

L'occupant s'engage à respecter des consignes de sécurité imposées par le site.

7.5 - Usage des locaux

L'occupant s'oblige à respecter toutes les obligations relatives aux activités exercées dans ces lieux et à obtenir toutes les autorisations administratives, licences et autres pièces nécessaires et en justifier, à première demande du propriétaire de sorte que la responsabilité de ce dernier ne puisse jamais être mise en cause à quelque titre que ce soit.

Il s'engage à utiliser ces biens raisonnablement notamment en respectant l'ordre public, l'hygiène et les bonnes mœurs.

Pendant la durée de la convention, le propriétaire conserve le contrôle général de la sécurité de l'ensemble du site. En conséquence, il peut à tout moment accéder à l'ensemble des installations mises à disposition et obtenir auprès de l'occupant tout renseignement et justificatif nécessaire.

L'occupant est tenu de signaler immédiatement au propriétaire tout incident grave relatif à l'exercice de ses missions afin que des solutions soient apportées. En tout état de cause, l'occupant devra organiser une visite par le propriétaire une fois par an et à chaque événement d'ordre sécuritaire ou patrimonial significatif.

7.6 - Personnel de l'exploitant

Le futur exploitant recrutera et affectera au fonctionnement du site le personnel nécessaire, en nombre et en qualification, conformément au concept et à l'offre de petite restauration proposés, ainsi qu'aux périodes, jours et horaires d'ouverture envisagés et à la fréquentation du site.

L'exploitant devra se conformer aux dispositions du Code du Travail et aux conventions collectives applicables à son activité. Comme prévu par la convention collective nationale des hôtels, cafés restaurants (HCR) du 30 avril 1997, il doit reprendre le personnel en place.

La tenue et le comportement de son personnel devront être compatibles avec son activité, ainsi qu'avec l'image du Domaine de Vizille. Une attention particulière à la tenue vestimentaire est demandée.

7.7 - Mobilier, petits matériels et ustensiles de cuisine

Le futur exploitant devra faire l'acquisition des éléments nécessaires à son activité :

- Mobiliers (intérieur et extérieur),
- Petits matériels de cuisine,
- Vaisselle, couverts et ustensiles.

Le mobilier de l'espace de 50 m² destiné à accueillir des groupes devra être modulable afin que des réunions puissent s'y tenir, notamment à la demande du Département.

Concernant le choix du mobilier et de la décoration, l'exploitant devra s'attacher à valoriser le parc et le musée, et à respecter la qualité du site ; ils devront être validés par le Département. Les mobiliers et décorations « publicitaires » ne seront pas autorisés.

La carte et les menus seront présentés à l'entrée du restaurant sous une forme soignée et traduits en anglais.

Tous ces éléments seront à faire valider par les représentants du Département.

7.8 - Charges de fonctionnement

Toutes les dépenses de fonctionnement liées à l'exploitation du site seront prises en charge par l'exploitant (eau, gaz, électricité, chauffage, téléphone...).

Les contrôles et vérifications périodiques des installations seront à la charge de l'occupant

7.9 - Entretien et réparations

Le futur exploitant devra maintenir en parfait état de propreté et d'hygiène l'ensemble des biens immobiliers et mobiliers mis à sa disposition.

Il procédera au nettoyage et à l'entretien courant des locaux et des abords.

L'entretien et la maintenance (préventive et curative) des équipements et matériels mis à sa disposition seront également à la charge de l'exploitant.

Concernant les extérieurs, il devra assurer l'entretien des espaces verts, à l'exception de l'élagage des arbres et de la taille des haies qui seront assurés par les agents du parc du Domaine de Vizille.

Il devra en outre assurer l'évacuation des déchets.

Il devra prévenir immédiatement le propriétaire de tout dysfonctionnement ou dégradation qu'il constaterait.

L'occupant devra restituer les espaces dans le même état que lors de la prise de possession figurant sur l'état des lieux.

Il est donc tenu d'exécuter tous les travaux nécessaires pour maintenir les locaux attribués en bon état d'entretien et d'usage. Il doit toutefois recueillir l'accord préalable et écrit du propriétaire.

L'occupant est également tenu de maintenir en parfait état les équipements et le matériel mis à disposition dont il doit remplacer, à ses frais, les éléments hors d'usage.

Il répond de toutes les détériorations survenues par suite d'abus de jouissance, de son fait ou du fait de sa clientèle et doit souscrire les contrats d'assurance correspondants.

Ainsi, il devra procéder au nettoyage et à l'entretien courant des locaux pendant toute la durée de l'exploitation du site.

L'entretien et les contrats de maintenance (à titre préventif et curatif) ainsi que les vérifications périodiques des équipements et matériels mis à sa disposition seront également à la charge de l'occupant. Ce dernier consignera l'ensemble de ces vérifications dans le registre de sécurité de l'établissement. Il est responsable de la mise à jour de ce dernier et le tiendra à disposition du département pour d'éventuelles vérifications.

Il devra en outre s'équiper des conteneurs nécessaires à l'exploitation de l'établissement pour assurer l'évacuation des déchets.

En cas de défaillance de l'occupant, sur simple constat et après mise en demeure, le propriétaire pourra réaliser lui-même les travaux d'entretien, de réparation, d'amélioration ou de nettoyage nécessaires, les frais correspondants étant supportés par l'occupant en sus de la redevance et sans préjudice de l'application des dispositions de la convention.

7.10 - Livraisons du site

L'accès au domaine se fera par le portail des hirondelles, situé rue Emile Cros.

L'ouverture de ce portail se fera par le personnel du Floréal par le biais d'une télécommande. Pour des raisons de sécurité aucun code ne sera délivré au Floréal.

Les livraisons se feront par l'arrière du bâtiment. Elles seront effectuées exclusivement le matin de 7h00 à 10h00, dans le respect des familles des agents logeant sur place. Aucun véhicule ne devra stationner aux abords du bâtiment.

7.11 - Tarification pratiquée

Les tarifs devront être cohérents avec la carte proposée, comporter une fourchette de prix large pour être accessible au plus grand nombre et adaptée aux visiteurs du domaine.

La tarification prévisionnelle des produits proposés devra être détaillée dans l'offre du candidat.

L'occupant s'engage à communiquer ses tarifs au propriétaire à chaque changement de tarif ou de carte. Il devra afficher en permanence les tarifs à l'attention des usagers et acceptera les paiements par cartes bancaires et cartes restaurant.

7.12 - Communication et promotion

Le nom de l'espace actuel est Le Floréal et ne pourra pas être modifié. Le nom du futur espace temporaire proche de la cascade sera décidé avec les représentants du Département.

Tous les documents de communication print et web seront soumis aux représentants du Département de l'Isère avec un suivi de la stratégie globale. Le Département se réserve le droit de demander la suppression d'une publication sur les réseaux sociaux si celle-ci nuit à

l'image du domaine. Tous les documents de communication devront prendre en compte l'appellation du lieu : Domaine de Vizille.

7.13 - Conformité aux différentes réglementations

En ce qui concerne les modalités d'exploitation décrites ci-dessus, toutes les réglementations en vigueur s'appliquant doivent être respectées.

L'occupant devra procéder à la déclaration de manipulation de denrées d'origine animale destinées à des consommateurs, auprès de la Direction départementale en charge de la protection des populations, avant le début de leur activité.

ARTICLE 8: MODIFICATION / AMELIORATION

L'occupant ne pourra effectuer dans les lieux loués aucun changement de distribution, aucuns travaux d'aménagement, cloisonnement, percement de mur ou de cloisons, aucune construction et plus généralement aucune modification des installations d'origine, de même que toute intervention en façade ou en toiture des lieux loués. L'occupant ne pourra également pas modifier la couleur des murs.

Pour les travaux d'installation de cadres, étagères..., l'occupant devra privilégier des systèmes d'accroche sans percement.

En cas d'impossibilité, il devra, à la libération du local, procéder au démontage des équipements en supprimant toute trace de leur fixation.

ARTICLE 9 : IMPOTS ET TAXES

Le futur exploitant acquittera les impôts et taxes de toutes natures auxquels il pourra être assujéti du fait de son exploitation, et de l'utilisation des locaux occupés pendant la durée de l'autorisation.

A ce titre, le futur exploitant sera également redevable de la taxe d'enlèvement des ordures ménagères.

ARTICLE 10 : RESPONSABILITES - ASSURANCES

L'occupant s'engage à contracter pour assurer pendant toute la durée de la convention et pour des sommes suffisantes :

- une assurance multirisques dommages aux biens pour assurer ses aménagements, mobiliers, matériels et marchandises, contre les risques d'incendie, d'explosion, de dégâts des eaux, de vols, bris de glace ...) couvrant les dommages survenant dans les locaux confiés et couvrant le recours des voisins et des tiers.

- une assurance pour risques locatifs,

- une assurance responsabilité civile contre les risques inhérents à ses activités et à celles de ses membres, à l'égard des tiers suite à des dommages corporels, matériels et immatériels, avec extension pour ses activités professionnelles au risque d'intoxication alimentaire,

- une assurance perte d'exploitation : L'occupant devra souscrire un contrat garantissant ses pertes d'exploitation pouvant être provoquées par un arrêt total ou partiel de son activité du fait d'un sinistre.

En cas de sinistre quelle qu'en soit l'importance même s'il n'en résulte aucun dégât apparent, l'occupant devra en faire immédiatement la déclaration au propriétaire et à ses assureurs.

Le Département de l'Isère dégage totalement sa responsabilité à cet égard.

L'occupant devra fournir les attestations d'assurance correspondant aux différents risques, ainsi que du paiement des primes à la date de signature de la convention puis, à chaque date d'anniversaire.

L'occupant devra prévenir le propriétaire de toutes modifications dans ses polices d'assurances.

L'occupant et ses assureurs garantissent le propriétaire de toutes actions ou réclamations de tiers (y compris de ses personnels) contre tous les dommages ou préjudices ci-dessus mentionnés.

L'indemnité allouée par la compagnie d'assurances ou par tout organisme au titre des assurances de dommages versée entre les mains de l'occupant sera intégralement affectée à la remise en état des ouvrages et équipements sinistrés, sauf accord différent des parties. Les travaux de remise en état s'effectueront sous la direction et le contrôle du Département selon la nature de l'assurance mise en jeu. Chaque partie tiendra toutefois informée l'autre partie des dates de réunions de chantier et réception de travaux

L'occupant sera personnellement responsable vis à vis du Département et des tiers, des conséquences dommageables entraînées par les infractions aux clauses et conditions de la présente convention de son fait de celui de son personnel ou de ses préposés ainsi que ses sous-traitants.

Il sera en particulier de plein droit responsable des dégâts causés en cours d'activité ainsi que toutes personnes effectuant des travaux ou/et activité pour son compte.

ARTICLE 11: RESTITUTION DU BIEN

L'occupant devra rendre les lieux en parfait état de propreté, d'entretien et de réparations qui lui incombent au titre de la présente convention, de même que le mobilier et les gros équipements de cuisine mis à sa disposition.

Un mois avant la date d'expiration de la présente convention, il sera procédé contradictoirement à un état des lieux qui comportera le relevé des réparations à effectuer incombant à l'occupant.

L'occupant devra faire exécuter à ses frais l'ensemble de ces réparations avant la date d'expiration de la convention.

Si l'ensemble des réparations n'était pas effectué dans le délai fixé par le propriétaire, ce dernier pourra faire procéder d'office aux travaux nécessaires par un entrepreneur de son choix et demander le remboursement des frais engagés à l'occupant.

Les équipements, matériels et installations démontables sans dégradation, installés par l'occupant resteront sa propriété et pourront être enlevés lors de son départ, à charge pour lui de remettre les lieux en l'état et de supprimer toute trace de leur emplacement.

S'il le souhaite, il sera libre de convenir avec le futur occupant qui lui serait présenté par le propriétaire, de la reprise par ce dernier de ces matériels et mobiliers.

Au terme de la convention, l'occupant doit justifier du paiement des impôts, des contributions et taxes dont il a la charge en raison de son activité et doit s'acquitter des redevances restant éventuellement dues au propriétaire.

ARTICLE 12 : RESILIATION DE LA CONVENTION

La convention se déroule dans un esprit de coopération étroite entre les deux parties. Leurs représentants se rencontrent autant que de besoin et au moins une fois par semestre pour échanger toute information utile et prendre toutes décisions nécessaires.

A l'initiative de propriétaire :

En cas de non-respect par l'occupant de l'une au moins de ses obligations et après mise en demeure par lettre recommandée avec accusé réception, restée sans effet pendant 45 jours, le propriétaire aura la faculté de résilier le présent contrat sans que l'occupant puisse prétendre à des indemnités. Dans l'hypothèse où des sommes resteraient dues au propriétaire, ce dernier se réserve le droit d'en poursuivre le recouvrement auprès de l'occupant.

La présente convention sera résiliée de plein droit par le propriétaire, sans indemnité dans les cas suivants :

- retrait des autorisations administratives et réglementaires nécessaires à l'exercice de son activité,
- dissolution, faillite, procédure de liquidation judiciaire ou redressement judiciaire de l'occupant,
- non-respect des obligations prévues dans la présente convention d'autorisation d'occupation constatée par le propriétaire,
- non-respect du caractère personnel de la mise à disposition,
- décès de l'occupant,
- condamnation pour crime et délit de l'occupant,
- infractions graves ou répétées aux normes d'hygiène, non-respect des normes de sécurité ou atteinte à la moralité et aux bonnes mœurs,
- non-paiement des redevances,
- constatation d'une fraude, imputable à la mauvaise foi de l'occupant, concernant l'assiette des redevances,
- manquements graves et répétés à la qualité des produits proposés à la vente constatés par le propriétaire.

S'agissant d'une occupation du domaine public, le propriétaire se réserve le droit de résilier ou de suspendre l'autorisation d'occupation à tout moment dans les cas suivants :

- motifs d'intérêt général,
- nécessité d'ordre public,
- cas relevant de la force majeure.

L'occupant sera avisé par lettre recommandée avec accusé de réception.

Pour ces trois derniers cas, l'occupant a droit à une indemnisation du préjudice subi pendant la durée de la suspension.

Elle correspondra à la perte d'exploitation qu'il aura supportée, et sera calculée sur la base de la moyenne du chiffre d'affaires réalisé les années précédentes à la même période.

La date d'effet de la période est fixée à la date de réception de la lettre recommandée.

A l'initiative de l'occupant :

La convention pourra être résiliée par l'occupant en cas de manquements graves et/ou répétés par le propriétaire en matière de sécurité, de liberté d'accès au public durant la période d'exploitation et plus globalement en cas d'entrave à la liberté d'exploitation. L'occupant devra présenter sa demande de résiliation six mois avant l'échéance par lettre recommandée avec accusé réception.

Cette résiliation ne donnera pas lieu au versement d'une indemnité compensatrice par le propriétaire à l'occupant.

En cas de renoncement à l'initiative de l'occupant pendant la durée de la convention et hormis les conditions précitées l'occupant devra informer le propriétaire de sa volonté de renoncer à l'autorisation d'occupation par LRAR en respectant un délai de préavis de six mois.

En outre, une indemnité compensatrice sera due par l'occupant et versée au propriétaire selon le barème suivant :

- Renoncement la première année : 24 000 €
- La deuxième année : 22 000 €
- La troisième année : 20 000 €
- La quatrième année : 18 000 €
- La cinquième année : 16 000 €

A l'initiative des deux parties :

La convention peut être résiliée d'un commun accord entre les parties moyennant un préavis de six mois.

ARTICLE 13 : MODIFICATION DES CLAUSES DE LA PRESENTE CONVENTION

Toute modification d'une clause de la présente convention fera l'objet d'un avenant.

ARTICLE 14 : REGLEMENT EN CAS DE LITIGE

Les parties s'efforceront de trouver une solution amiable à tout litige.

En cas d'échec, leur litige sera soumis au tribunal administratif de Grenoble.

Fait à Grenoble, le _____, en deux exemplaires.

Pour le Département de l'Isère, propriétaire,
Le Président

Pour l'occupant,

Jean-Pierre Barbier