

CONTRAT DE CONCESSION

Le concédant :
Institut Régional d'Administration de Metz

Le concessionnaire :

Article 1 - Formation du contrat de concession

L'institut régional d'administration de Metz, ci-après dénommé le concédant, établissement public administratif créé par le décret n° 73-834 du 21 août 1973, sis 15, avenue de Lyon à METZ (57078), a décidé de concéder son service de restauration pour ses élèves, son personnel ou toute autre personne désignée par lui dans les conditions indiquées, ci-après.

La société ci-après dénommée le concessionnaire, accepte de prendre en charge le service concédé dans les conditions du présent contrat.

Le concessionnaire s'engage à assurer à ses risques et périls l'exploitation, la continuité et le bon fonctionnement du service de restauration de l'institut. Les usagers sont les élèves de la formation initiale, les étudiants de la Prépa- talents, les stagiaires de la formation continue, les personnels de l'institut, les convives de passage (intervenants, délégations étrangères, etc.), ainsi que toute autre personne expressément autorisée par la direction de l'institut.

Les repas quotidiens sont assurés par un passage au self. Lorsque la direction de l'institut le sollicite, le déjeuner pourra être organisé sous la forme d'un buffet. A la demande de la direction, des repas améliorés servis à table s'effectueront dans la salle de réception. Des prestations traiteurs pourront également être demandées ponctuellement.

Article 2 – Durée

Le contrat est conclu pour une durée de trois ans. Il prend effet à compter du 1^{er} septembre 2023 et prendra fin le 31 août 2026. Il peut être reconduit pour une période d'une année pour des motifs d'intérêt général. Il ne peut en aucun cas faire l'objet d'une reconduction tacite.

Le contrat de concession est conclu conformément aux dispositions du code de la commande publique.

Article 3 – Définition du contrat

Le concédant a réalisé à ses frais et risques l'ensemble des ouvrages, installations et équipements nécessaires au fonctionnement du service. Il déclare que les infrastructures sont conformes aux dispositions légales et réglementaires en vigueur, notamment en matière d'hygiène et de sécurité et répondent plus particulièrement aux exigences de l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Le concessionnaire ne peut établir d'autres installations, ni modifier celles existantes sans l'accord du concédant. De même, le concessionnaire ne peut utiliser les installations existantes à des fins autres que celles définies par le présent contrat.

Le concessionnaire responsable du fonctionnement du service l'exploite à ses risques et périls, conformément au présent contrat.

Il n'est prévu aucune redevance à verser par le concessionnaire au concédant pour couvrir le montant de l'amortissement des équipements ou compenser l'utilisation des locaux, installations, équipements et mobiliers mis à sa disposition.

Article 4 – Portée du Contrat

Article 4.1 – Modalités d'exécution

Le concessionnaire est responsable du fonctionnement et de la continuité du service. Il assure à cette fin :

- l'élaboration des menus en concertation avec une commission comprenant des représentants d'usagers (agents, élèves),
- l'approvisionnement nécessaire en denrées,

- la fabrication sur place des repas,
- la distribution des repas aux usagers,
- l'entretien courant des locaux et des matériels mis à sa disposition,
- le nettoyage courant des locaux et matériels mis à sa disposition,
- le contrôle de l'hygiène,
- la gestion, la comptabilité et la facturation,
- l'encadrement, la formation et la sécurité de son personnel,
- la perception du prix des prestations payées par les usagers.

Le nettoyage de la salle à manger du self est assuré chaque jour par un prestataire extérieur rémunéré par le concédant.

Le concessionnaire doit avoir sur les lieux d'exploitation un représentant responsable pouvant répondre pour lui à toute demande du concédant. Les agents dûment accrédités par le concédant peuvent procéder à toutes vérifications utiles pour s'assurer que les installations sont exploitées dans les conditions du présent contrat. Ils peuvent à tout moment prendre connaissance localement de tous documents techniques nécessaires à l'accomplissement de leurs missions.

Le concédant s'engage auprès du concessionnaire à :

- lui confier l'exclusivité de son service de restauration, au self à midi, sous réserve que le concessionnaire soit en mesure d'assurer la totalité des couverts à servir,
- mettre à sa disposition les locaux et les équipements lourds nécessaires à l'exploitation du service,
- indiquer les périodes d'ouverture et les modalités de fonctionnement de l'établissement,
- identifier les catégories d'usagers,
- préciser le type de repas,
- prévenir huit jours à l'avance pour toute préparation de repas spécifique.

Le concessionnaire exerce sa mission pour les déjeuners du lundi au vendredi midi inclus, pour les catégories d'usagers mentionnés à l'article 1, sauf les jours fériés légaux et les jours fixés par le concédant, celui-ci devant alors en informer le concessionnaire au moins quinze jours à l'avance, ou fixés d'un commun accord entre l'institut et le concessionnaire.

Le concédant informe le concessionnaire des périodes de congés et des variations notables de l'effectif. A ce titre, il est d'ores et déjà convenu que :

- le restaurant sera fermé trois semaines au mois d'août et environ 10 jours durant les fêtes de fin d'année,
- le taux de fréquentation n'est pas uniforme sur l'année, compte tenu des cours des élèves, des stages organisés par la direction de la formation continue, des locations de locaux avec service de restauration ou des séminaires organisés à l'institut. Un fichier excel est mis à jour pour informer le prestataire du nombre d'usagers attendus.

L'horaire des repas est fixé par le concédant, en accord avec le concessionnaire. Au 1^{er} septembre 2023, l'horaire est fixé de 12h30 à 13h30.

Les repas sont présentés aux usagers suivant plusieurs formules, comportant au moins deux choix pour les plats chauds et du pain et dans le respect de la loi Egalim du 30 octobre 2018 dans sa version en vigueur à la date de signature du présent contrat :

- Entrée, plat, fromage ou dessert ;
- Entrée - plat ou plat-dessert ;
- Plat principal seul ;
- Plat végétarien ;

Chaque usager doit remettre son plateau et la vaisselle utilisée à l'endroit prévu à cet effet. Le concédant est garant du respect par les usagers de cette disposition et plus généralement de l'ensemble des stipulations du présent contrat.

Article 4-2 – Les prescriptions alimentaires

a) Elaboration des menus

Le concessionnaire s'engage à présenter des projets de menus et à les communiquer à la direction de l'institut deux semaines à l'avance. Une commission de restauration composée de personnels permanents et d'élèves se réunit toutes les cinq ou six semaines pour examiner les propositions de menus.

Chaque repas doit comporter au minimum (parmi plusieurs choix) :

- une crudité ;
- un plat protidique principal ;
- un plat d'accompagnement ;
- un fromage ou un laitage et/ ou un dessert.

b) Fabrication et distribution des repas :

Lors de l'élaboration, la fabrication, la distribution et l'exploitation des repas, le concessionnaire doit respecter l'ensemble des dispositions relatives aux normes et certifications en matière d'alimentation.

Article 5 – Moyens alloués par l'établissement (locaux, installations, équipements lourds)

Le concédant met à la disposition du concessionnaire les locaux nécessaires (cuisine, locaux annexes, réserves, salles de restauration) et les équipements lourds. Le renouvellement des équipements lourds et des installations n'est pas à la charge du concessionnaire et se fait à l'initiative du concédant.

Le concessionnaire occupe à titre gratuit les installations. Les éventuels aménagements en vue de l'amélioration du service sont décidés par la direction de l'institut.

Un inventaire tant quantitatif que qualitatif est établi contradictoirement dans la première semaine suivant l'installation.

Cet inventaire précise notamment la situation juridique des moyens alloués et leur état apprécié sous ses différents aspects (état général des constructions, entretien, sécurité, fonctionnement de certaines installations particulières...). Il indique ceux d'entre eux qui nécessitent une remise en état, ou une mise en conformité, ou un complément d'équipement ainsi que les conditions de mise en œuvre et les modalités de prise en charge de ces opérations.

Article 6 – Prescriptions techniques (locaux, équipements, matériels)

Article 6.1 – Entretien des locaux

Le concessionnaire doit assurer le maintien en parfait état de propreté et d'utilisation des locaux (cuisines, self, salles de restauration, bureau, couloirs, annexes, réserves) ainsi que les environnements immédiats notamment pour les zones de livraison et d'évacuation des déchets.

Article 6.2 – Nettoyage et entretien courant et spécifique des équipements

Le concessionnaire assure le nettoyage et l'entretien courant des installations, équipements et matériels nécessaires à l'accomplissement du service : préparation des repas, conditionnement, distribution, le nettoyage et l'entretien du petit et gros matériel (recensé dans l'inventaire).

Le concessionnaire fournit les appareils, produits et matériels nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge et qui doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lesquels ils sont prévus.

Le concessionnaire fournit le linge nécessaire au nettoyage des locaux et en assure le blanchissage. Il procède à l'évacuation des déchets et des ordures ménagères.

Le concessionnaire a la charge de l'entretien spécifique de nettoyage des systèmes d'extraction des fumées et vapeurs (hotte de la zone de cuisson et hotte de la zone self) et le curage normal d'entretien préventif du bac à graisse et de sa canalisation. Il a la charge de la désinsectisation et de la dératisation des locaux mis à sa disposition. Il devra fournir au concédant copie des contrats y afférents, ainsi que des fiches d'intervention qui s'y rapportent.

L'exécution des travaux de nettoyage, d'entretien courant et d'entretien spécifique ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène et de sécurité des usagers et à l'exécution du service.

Le concédant assure l'entretien général des :

- réseau de distribution d'eau et des installations générales d'évacuation et de traitement des eaux usées,
- installations de chauffage et du réseau de distribution des énergies,
- installations de sonorisation et d'éclairage,
- installations de ventilation ainsi que l'entretien lourd (mécanique et électrique) des hottes,
- Il veille aux modalités de fonctionnement de vérification des installations de sécurité incendie selon les normes de sécurité en vigueur.

Article 6.3 – Fourniture et fluides

Le concédant prend en charge tous les frais relatifs à la fourniture d'énergie et de fluides, notamment : eau, électricité, chauffage, téléphone ainsi que les frais relatifs à l'assainissement et à l'élimination des déchets pour l'ensemble des installations nécessaires au fonctionnement du service de restauration.

Article 7 – Personnel

Le concessionnaire affecte au fonctionnement du service de restauration le personnel qui lui est nécessaire pour remplir sa mission, en nombre suffisant et en qualification. Il s'engage à procéder au remplacement immédiat de tout personnel manquant quel que soit le motif afin de ne pas nuire au bon déroulement du service. En outre, sur demande de la direction de l'institut, motivée par l'intérêt du service, la société s'engage à remplacer tout membre de son personnel.

Le concessionnaire veille à l'application stricte des règles relatives à la médecine du travail, aux conditions d'hygiène et de sécurité, à l'hygiène corporelle du personnel, à la convention collective et aux mesures de discipline et d'éviction.

Le personnel de la société accède et exerce ses activités dans le service de restauration sous la responsabilité et en présence du personnel d'encadrement de la société.

Article 8 – Surveillance

L'autorisation d'accès au service de restauration incombe à la direction de l'institut. Le concessionnaire ne peut ni accepter l'accès à une personne non expressément autorisée, ni refuser l'accès à un usager au service de restauration sans l'accord de la direction de l'institut.

Les personnels de la société de restauration doivent respecter toutes les règles de discipline et de sécurité en vigueur dans l'institut contenues dans le règlement intérieur.

Article 9 – Modalités de contrôle

Article 9.1 – Suivi et vérification par le concédant

En matière d'hygiène, le concédant peut à tout moment, de façon inopinée et sans en référer au concessionnaire, effectuer des contrôles afin de vérifier la conformité des prestations.

Ces vérifications doivent porter sur le respect des spécifications de salubrité (denrées, matériels, locaux, personnels, etc.), nutritionnelles, qualitatives et quantitatives.

Afin d'effectuer ces opérations de suivi dans les meilleures conditions, le concessionnaire tient à la disposition du concédant les pièces comptables et les documents techniques concernant l'exploitation du restaurant (feuilles de consommation journalières, fiches de stocks, compte financier, etc.).

Le concédant peut vérifier l'exécution de la prestation par l'intermédiaire de la direction départementale de la protection des populations de la Moselle.

Pour permettre la vérification et le contrôle du fonctionnement des conditions techniques et financières, le concessionnaire produit chaque année, dans les six mois qui suivent l'exercice considéré, un compte rendu d'activité retraçant l'exploitation du service.

Le concessionnaire doit remettre deux types de documents :

➤ **Compte rendu technique**

Dans ce document le concessionnaire doit indiquer :

- le nombre total des repas distribués suivant leur catégorie et l'évolution des effectifs, l'effectif du service et la qualification des agents ;
- les modifications éventuelles de l'organisation du service.

Des justificatifs peuvent être demandés par l'institut.

➤ **Compte rendu financier**

Celui-ci comprend deux éléments :

- a) une analyse des dépenses et des recettes

Ce document doit rappeler les conditions économiques générales de l'exercice. Il précise en outre, le détail par nature des charges de matières premières (denrées) et de fonctionnement (personnel, entretien et réparations), et leur évolution par rapport à l'exercice précédent. Il précise en recettes le détail des recettes suivant leur type et leur évolution par rapport à l'exercice précédent. Il précise les quantités de repas servis à des tiers.

- b) un compte de résultat

Le concessionnaire produit les comptes de l'exploitation du service afférent à chacun des exercices écoulés. Le concédant a le droit de contrôler les renseignements donnés dans les comptes rendus techniques et financiers. A cet effet, ses agents accrédités peuvent procéder sur place et sur pièces à toute vérification utile pour s'assurer du fonctionnement du service dans les conditions du présent contrat et prendre connaissance de tous documents techniques, comptables et autres nécessaires à l'accomplissement de leur mission.

Le compte rendu financier doit faire apparaître l'excédent ou le déficit d'exploitation.

Article 9.2 – Suivi des opérations par le concessionnaire

Le concessionnaire s'engage à effectuer un sondage auprès des usagers au moins une fois par an afin de mesurer leur satisfaction. Le contenu du sondage est élaboré en concertation avec l'institut. Le concessionnaire devra fournir la synthèse des résultats à l'institut.

Le concessionnaire s'assure que les locaux et les équipements mis à sa disposition sont conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. Le concessionnaire doit respecter l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant le même type de prestation. Le concessionnaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas distribués, conformément aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 relatif aux plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'échantillons chaque semaine et leur analyse bactériologique. Le

concessionnaire est tenu de conserver au froid pendant trois jours un échantillon de chacun des plats préparés, les échantillons peuvent être remis, pour être analysés, aux services compétents de l'Etat à leur demande, mais également à la demande expresse du concédant.

Les comptes rendus et bilans de contrôles réalisés à l'initiative du concessionnaire auprès d'un laboratoire agréé sont systématiquement transmis au concédant dès qu'ils sont connus.

Article 10 – Dispositions financières

Article 10.1 – Condition de détermination du prix unitaire

Le concessionnaire s'engage sur le montant des prix unitaires de chaque type de repas, sur la clause d'ajustement automatique en fonction du nombre de repas distribués et sur la formule de révision.

Le prix unitaire comprend les charges des différents postes fournis et la rémunération du concessionnaire. Il est établi sur une base type de repas selon la catégorie d'utilisateurs.

La décomposition du coût du repas comprend :

- les frais de personnel ;
- les matières premières (denrées) ;
- les frais d'entretien du linge et des vêtements professionnels ;
- les produits de nettoyage ;
- les assurances ;
- les frais généraux ;
- la marge (ou rémunération).

Article 10.2 – Calcul du tarif unitaire du repas au self

Un tarif unitaire est déterminé par le concédant pour chaque catégorie d'utilisateurs :

- repas subventionnés ;
- repas non subventionnés ;
- repas extérieurs (formateurs de formations initiale et continue, stagiaires de formation continue, autres).

Ce tarif est déterminé en fonction des éléments figurant aux articles 10.1 et 10.3 en accord avec le concédant.

Article 10.3 – Ajustement du prix unitaire des repas en fonction du nombre de repas effectivement distribués

A la date de signature du contrat, le nombre moyen de repas prévu hors prestations spéciales est indiqué dans la simulation de la fréquentation du restaurant administratif jointe au présent contrat.

A chaque date anniversaire du présent contrat de concession, le prix unitaire d'un repas pour l'année à suivre (N+1) est déterminé par la fréquentation (y compris les prestations spéciales) effectivement constatée pendant l'exercice précédent (N-1).

Article 10.4 – Révision de prix

A la fin de chaque exercice (date anniversaire de la date d'effet du présent contrat), le prix unitaire fait l'objet d'une révision selon la formule suivante :

$$P = P_0 \times [1 + ((I - I_0)/100)]$$

dans laquelle la définition des paramètres est la suivante :

- P = nouveau prix
- Po = dernier prix connu à la date d'entrée en vigueur des présentes
- I = dernière valeur connue de l'indice « restauration » publié par l'INSEE dans les indices des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Ensemble hors tabac, valeur septembre 2019.
- Io = valeur du même indice à la date d'effet du présent contrat. Cette valeur prise pour base annuelle du présent contrat est celle connue à la date de l'établissement de la proposition, soit celle du mois de mai 2023 (116,61).

Article 10.5 – Perception du prix des repas

Le concessionnaire a la responsabilité de la gestion des encaissements. Il facture les prestations par carte de paiement et de décompte sur le matériel d'encaissement mis en place au restaurant self.

Le concédant s'engage à transmettre au concessionnaire toutes les informations nécessaires pour identifier les usagers du service de restauration. Ces informations revêtent un caractère confidentiel et ne peuvent en aucun cas être communiquées à des tiers.

Au début de chaque mois, le concessionnaire adresse au concédant pour paiement une facture détaillée des repas subventionnés servis le mois précédent. Il en est de même pour les repas des personnels (intervenants notamment) déjeunant gratuitement sur présentation d'un ticket nominatif remis par l'administration.

Article 10.6 – Régime fiscal

Tous les impôts et taxes, quels qu'ils soient, liés à la réalisation ou à l'exploitation du service, établis par l'Etat, le département ou la commune sont à la charge du concessionnaire.

Article 11 – Assurances et responsabilités

Article 11.1 – Responsabilité civile d'exploitation

➤ Garanties

Le concessionnaire conclut un contrat d'assurance qui doit couvrir les dommages éventuels visant à garantir l'exploitation du service de restauration vis-à-vis des usagers, des tiers et du propriétaire (assurance responsabilité civile liée à l'exploitation).

Le contrat doit couvrir les dommages corporels (atteinte corporelle subie par les personnes physiques) et matériels (atteinte à la structure et aux substances des matériels, y compris les vols commis par les préposés ou facilités par leur négligence, et du fait des produits).

Sont assurés, pour les conséquences financières liées à l'activité, les personnels travaillant pour la société à l'occupation des locaux, à l'utilisation des matériels et à la gestion des stocks.

Le concessionnaire est seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, résultant de son exploitation. Il lui appartient de souscrire auprès d'une compagnie d'assurance, ou auprès de plusieurs ou dans le cadre d'une coassurance, les contrats d'assurance couvrant ces différents risques.

Le concessionnaire est assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir notamment en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation.

La société de restauration doit souscrire un contrat d'assurance afin de couvrir les conséquences financières de sa responsabilité vis-à-vis du propriétaire notamment pour les dommages matériels d'incendie, d'explosion ou d'eau garantis pour les dommages causés aux tiers et aux voisins qui se seraient étendus lors des sinistres éventuels tels que : incendie, explosion, dégâts des eaux.

Le concessionnaire est assuré de manière à couvrir la faute inexcusable d'une personne s'étant substituée dans la direction de son établissement, ainsi que contre les vols commis par ses préposés au préjudice de tiers au cours ou à l'occasion de l'exercice de leurs fonctions.

En cas de sinistre, le concessionnaire doit prendre toutes dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution de l'exploitation du service.

➤ Documents

Le concessionnaire doit fournir au concédant une copie de la police d'assurance civile. Il doit également présenter chaque année une attestation délivrée par la compagnie d'assurance justifiant le paiement de la prime.

Article 11-2 – Responsabilité du fait des locaux

Les dommages causés par l'ouvrage lui-même entraînent la responsabilité du concédant.

Le concédant conserve la responsabilité de bonne tenue du gros œuvre. Il doit satisfaire aux obligations légales en la matière.

Le concédant déclare avoir souscrit une assurance responsabilité civile, pour tous les dommages causés par l'incendie, les explosions, le dégât des eaux, la tempête, la foudre, le bris de glace, le vol et autres dégâts pouvant trouver leur cause dans les locaux dont il conserve la responsabilité, qui sont par ailleurs utilisés partiellement par le concessionnaire dans le cadre de l'exécution de sa mission.

Le concédant renonce à tout recours contre le concessionnaire, le cas de malveillance excepté, pour tous les dommages et dégâts évoqués ci-dessus, pouvant trouver leur cause dans les locaux dont il conserve la responsabilité, qui sont par ailleurs utilisés partiellement par le concessionnaire.

Le concessionnaire renonce également, ainsi que ses assureurs, à tout recours contre le concédant et ses assureurs éventuels, le cas de malveillance excepté.

Le concédant déclare être son propre assureur pour tous les dommages subis ou causés de son fait et de celui des personnes dont il répond.

Article 12 – Régime des sanctions

Article 12.1 – Pénalités

Lorsque le concessionnaire ne remplit pas les obligations définies par le présent contrat, des pénalités peuvent lui être infligées. Elles sont décomptées au profit du concédant et reversées par le concessionnaire à l'établissement.

Leur montant est de 150 € par jour de manquement décompté selon les modalités définies ci-après.

Des pénalités sont appliquées en cas de manquement :

1 – dans l'exploitation du service en cas de :

- défaillance dans l'exploitation du service, sauf cas de force majeure, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à l'institut ;
- retard dans l'entrée en fonctionnement du service ;
- interruption générale ou partielle du service ;
- non-conformité de l'exploitation du service aux prescriptions du présent contrat ;
- non respect des règles en vigueur en matière de sécurité ;
- non-conformité des repas aux règles en vigueur en matière d'hygiène ;
- négligence dans l'entretien des matériels.

2 – dans la production des documents et comptes prévue à l'article 9 et après mise en demeure du concédant restée sans réponse pendant un mois.

Article 12.2 – Mise en régie provisoire

Le concessionnaire assure la continuité du service en toutes circonstances, sauf cas de force majeure ou de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable au concédant. En cas d'interruption, tant totale que partielle, du service de restauration, le concédant a le droit d'assurer le service par le moyen qu'il juge bon.

Si l'interruption du service n'est pas due à un cas de force majeure ou à l'une des causes d'exonération mentionnées ci-dessus, le service de restauration peut être assuré en régie par le concédant aux frais du concessionnaire. Le concédant peut en effet prendre possession temporaire des matériels, approvisionnements, personnels nécessaires à l'exécution du service.

La mise en régie, qui doit être précédée d'une mise en demeure adressée au lieu de la société du concessionnaire, par lettre recommandée avec avis de réception, peut être décidée :

- quand le concessionnaire interrompt le fonctionnement de l'installation pendant une période égale ou supérieure à 24 heures, en dehors des périodes d'entretien ou sans avoir obtenu l'accord préalable.
- si la sécurité et l'hygiène venant à être compromises de son fait, le concessionnaire se refuse à prendre les mesures prescrites.
- si le concessionnaire n'assure pas les obligations d'entretien prévues au contrat.

Dans les cas précités, le concédant mettra le concessionnaire en demeure de remplir ses obligations dans un délai à compter de la notification de la mise en demeure.

A l'expiration de ce délai, si le concessionnaire ne peut assurer le fonctionnement normal du service, le concédant y pourvoit aux frais et risques de la société de restauration.

La régie cesse dès que le concessionnaire est de nouveau en mesure de remplir ses obligations.

Article 12.3 – Mesures d'urgence

Le concédant peut prendre d'urgence, en cas de carence grave du concessionnaire ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité, toute décision adaptée à la situation, y compris la fermeture temporaire du service de restauration. Les conséquences financières d'une telle décision sont à la charge du concessionnaire sauf cas de force majeure ou cause d'exonération prévus au 12.1 et 12.2.

Article 13 – Fin du contrat

Le contrat cesse de produire des effets dans les conditions suivantes :

- à la date d'expiration du contrat ;
- en cas de résiliation du contrat ;
- en cas de déchéance.

Article 13.1 – Expiration du contrat

A l'expiration du contrat, le concessionnaire est tenu de remettre à l'établissement, en état normal d'entretien, tous les biens et équipements qui font partie intégrante du contrat, tels qu'ils figurent à l'inventaire défini à l'article 5.

Article 13.2 – Résiliation du contrat

Le concédant peut mettre fin au contrat avant son échéance pour des motifs d'intérêt général.

La décision de résiliation ne peut prendre effet qu'après un délai minimal de six mois à compter de la date de sa notification dûment motivée au concessionnaire, adressée par lettre recommandée avec avis de réception.

Le concessionnaire doit être indemnisé du préjudice subi.

Les indemnités dues correspondent notamment aux éléments suivants :

- bénéfices raisonnables et prévisionnels,
- prix des stocks,
- frais liés à la rupture éventuelle des contrats de travail des personnels.

Article 13.3 – Déchéance

En cas de faute d'une particulière gravité, lorsque le concessionnaire n'assure pas l'exploitation du service dans les conditions prévues dans le présent contrat depuis plus de cinq jours, le concédant peut, outre les cas prévus à l'article 12, prononcer la déchéance du concessionnaire. Cette décision doit être précédée d'une mise en demeure restée sans effet pendant un délai de deux semaines.

Les conséquences financières de la déchéance sont à la charge du concessionnaire.

Article 14 – Litiges – attribution de juridiction

Tout litige résultant de la validité ou de l'exécution du présent contrat ou de l'interprétation de ses clauses sera porté devant le tribunal administratif de Strasbourg.

Metz, le

Pour l'institut concédant
Le directeur,

Pour le Concessionnaire

Dominique Bemer

**Simulation de la fréquentation du restaurant administratif
du 1^{er} septembre 2023 au 31 août 2026**

1/ Scolarité des élèves

*Actuellement : deux formations de six mois – 80 élèves accueillis au 1/03 et au 1/09 – présence effective sur 4 mois et demi.

*A compter de 2024 :

- du 1^{er} janvier au 15 février 79 élèves attendus
- au 1^{er} mars 115 élèves attendus
- pas de promotion au 1^{er} septembre.

* A partir 1^{er} janvier 2025 : une seule promotion de 8 mois – 195 élèves – présence effective 5 mois et demi : stage de 6 semaines et congés en août

Même prévision en 2026.

2/ Prévision avec les autres publics

Nombre de repas à servir, hors prestations exceptionnelles :

Du 1/09/23 au 31/12/23 :	7 300
Année 2024 :	16 000
Année 2025 :	27 000
Du 1/01/26 au 31/08/26 :	24 800

