

# Convention d'occupation temporaire du domaine public

N° 2026 / 132

La convention est conclue :

ENTRE

D'une part,

L'Institut national supérieur d'enseignement artistique Marseille – Méditerranée —INSEAMM,  
Les Beaux-Arts de Marseille  
Sise 184, avenue de Luminy - 13009 Marseille

Représenté par Monsieur Raphaël Imbert, Directeur Général, dûment habilité par délégation du Conseil d'Administration,

Ci-après dénommée : « INSEAMM »

ET

D'autre part,

La Société .....

Dont le siège social est sis

SIRET :

APE :

Représentée par M....., en qualité de ..... de ladite société,

Ci-après dénommée : « le Bénéficiaire »

& ses établissements :

## PREAMBULE

Installée à proximité du Parc National des Calanques, au sein d'un espace naturel de 13 hectares, l'école des Beaux-Arts de Marseille participe au rayonnement artistique et culturel de la Ville de Marseille. Relevant du ministère de la Culture et soutenue par la Ville de Marseille, l'établissement d'enseignement supérieur public appartient à l'Institut national supérieur d'enseignement artistique Marseille Méditerranée (INSEAMM), composé également du Conservatoire National à Rayonnement Régional Pierre Barbizet (CRR), de l'Institut de Formation Artistique Marseille Méditerranée (IFAMM) et d'un Secrétariat général.

L'école des Beaux-Arts est au cœur du Campus Universitaire de Luminy (AMU- site de Luminy, Kedge Business School...).

L'école des Beaux-Arts de Marseille forme des créateurs / créatrices, des artistes et designers / designeuses.

L'école des Beaux-Arts accueille chaque année environ 300 étudiants et étudiantes en cursus, en classe préparatoire et en échange international. Une centaine d'agents travaille régulièrement sur le site.

L'école héberge une cuisine qu'elle souhaite mobiliser par un projet de restauration au profit de ses usagères et usagers. Ce projet aura la capacité d'intégrer des projets pédagogiques ponctuels (éventuellement à plus long terme selon leur évolution) en phase avec les axes stratégiques de l'école qui sont triples : travailler en réseau, développer les responsabilités sociétales et environnementales, élaborer et structurer l'accompagnement de la professionnalisation des artistes et designers en devenir.

Ces projets pédagogiques ont vocation à être co construits entre l'INSEAMM et le Bénéficiaire.

Le Bénéficiaire devra indiquer la provenance de ses produits et fournisseurs, et favorisera autant que possible une dynamique et des façons de travailler permettant de correspondre aux attendus de l'école.

L'espace de restauration est susceptible d'être également ouvert aux usagers du campus et à des visiteurs extérieurs pendant ses jours et heures d'ouverture.

Le Bénéficiaire pourra utiliser la cuisine conformément aux modalités fixées à l'article 16.3 de la présente convention.

## ARTICLE 1 : OBJET

La présente convention d'Autorisation d'occupation temporaire du domaine public (AOT), a pour objet la mise en place d'un projet de restauration sur le site de Luminy de l'INSEAMM comprenant, à ce jour, l'école des Beaux-Arts de Marseille et la Direction générale de l'INSEAMM, sis 184 avenue de Luminy 13009 Marseille.

Cette convention doit permettre de répondre à l'un des critères nécessaires à l'accréditation en tant qu'établissement d'enseignement supérieur délivrée par Ministère de la Culture « cela concerne en outre l'amélioration autant que possible du cadre de vie [...] espaces de repos, alimentation... ».

Le Bénéficiaire est tenu de donner aux emplacements qu'il occupe, l'utilisation conforme à ses activités, à l'exclusion de toute autre.

En contrepartie de l'autorisation d'occuper le domaine public, le Bénéficiaire verse à l'INSEAMM une redevance tenant compte des avantages procurés.

## ARTICLE 2 : PIÈCES CONTRACTUELLES

Les pièces contractuelles sont les suivantes par ordre de priorité :

- La présente convention et ses annexes,
- Le Bordereau des Prix Unitaires (B.P.U.),
- Le cadre technique remis par le Bénéficiaire dans le cadre de la procédure de mise en concurrence.

& ses établissements :

## ARTICLE 3 : CARACTÈRE DE L'AUTORISATION

3.1. La présente autorisation est une AOT non constitutive de droits réels au sens des articles L.2122-6 à L.2122-9 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques.

Elle ne peut conférer, à l'expiration de la durée stipulée à l'article 4, de droit au maintien dans les lieux, ni de droit à la propriété commerciale.

3.2. La présente autorisation est acceptée sous les clauses, charges et conditions énumérées ci-après, que le Bénéficiaire s'oblige à exécuter, accomplir et observer, indépendamment de celles qui pourraient résulter de la loi et de l'usage, et qui ne seraient pas modifiées par les présentes conditions.

3.3. La présente convention est accordée à titre précaire, révocable de plein droit sans aucune indemnité, temporaire et personnel au Bénéficiaire, conformément aux dispositions des articles L.2122-2 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques.

3.3.1. Toute opération entraînant changement de contrôle au sens de l'article L.233-3 du Code du Commerce vaut, pour l'application du présent article, cession de la convention.

L'INSEAMM doit être informé de toute cession totale ou partielle, ou apport en société.

3.3.2. Pendant toute la durée de la Convention, l'INSEAMM devra recevoir, à première demande, copie de toutes les délibérations et décisions portant modification des statuts, du capital social et la composition de la direction de l'entité signataire de la présente convention.

## ARTICLE 4 : DURÉE DE L'AUTORISATION

L'Autorisation d'Occupation Temporaire de la cafétéria des Beaux-Arts de Marseille est consentie pour une durée courant du 14 septembre 2026 au 13 septembre 2027, reconductible expressément 3 mois avant la date anniversaire de sa prise d'effet, pour une durée d'un an.

Le nombre maximum de reconduction est fixé à trois.

L'AOT est consentie au cours de cette période, du lundi au vendredi (jours ouvrés) pendant les horaires fixés à l'article 16.3 de la présente convention.

## ARTICLE 5 : PRIX

Les prix sont réputés comprendre toutes les dépenses et taxes résultant de l'exécution des prestations, incluant tous les frais (y compris ceux de livraison), charges, fournitures, matériels et sujétions du Bénéficiaire. Ils sont fermes la 1<sup>ère</sup> année.

Ils doivent être complétés dans le document annexé aux présentes, intitulé « Bordereau des Prix Unitaires » (B.P.U.).

Les prix doivent être adaptés à une clientèle majoritairement étudiante, leur éventuelle évolution sera négociée annuellement entre les 2 (deux) parties lors de la reconduction de la convention. A cette fin, le Bénéficiaire fournira, 1 (un) mois avant la date de reconduction de la convention, un bordereau des prix unitaires portant modification de ses tarifs.

Aucune évolution de prix ne pourra être appliquée pendant la durée annuelle de la convention.

Les prix doivent permettre à une clientèle majoritairement étudiante à faibles ressources, à des personnels d'enseignement et administratifs, à des publics extérieurs occasionnels, de se restaurer à des coûts supportables.

Sans accord entre les parties, l'INSEAMM se réserve le droit de résilier unilatéralement la présente convention si elle juge que le Bénéficiaire ne respecte pas les prix fixés dans le B.P.U.

& ses établissements :



En outre, les prix de vente des produits devront être affichés en permanence et de manière visible dans la cafétéria, ainsi que la traçabilité des aliments (en application de la réglementation en vigueur) et le bio sourcing des produits.

## ARTICLE 6 : IMPÔTS ET TAXES

Le Bénéficiaire s'engage à s'acquitter de tous les impôts et taxes dont il est redevable.

## ARTICLE 7 : REDEVANCE

### Montant de la redevance :

Conformément aux dispositions de l'article L.2125-1 du CGPPP, en contrepartie de l'autorisation d'occuper le domaine public, le bénéficiaire verse à l'INSEAMM une redevance d'occupation mensuelle de 483 € (quatre cent quatre-vingt-trois euros). La redevance est exigible du 14 septembre 2026 au 13 septembre 2027.

En cas d'occupation de la cafétéria par le Bénéficiaire hors des jours d'ouverture susmentionnés à l'article 4 al.3 de la présente convention, la redevance est de 17,55€/jour d'occupation. Les modalités de règlement resteront inchangées.

En contrepartie du montant modéré de la redevance exigée, le Bénéficiaire s'engage à pratiquer des tarifs bas adaptés aux faibles revenus des étudiants.

### Modalités de règlement de la redevance :

La redevance est à régler par le Bénéficiaire de manière mensuelle à la réception d'un Titre de Recettes (Avis des sommes à payer). Le règlement devra intervenir sous un délai de 30 jours à compter de la réception de l'avis des sommes à payer. Le règlement s'effectue par virement bancaire, sur le compte Banque de France de l'INSEAMM :

Titulaire : RECETTES FINANCES MARS MUNICIPALE

Domiciliation : BDF MARSEILLE

IBAN : FR42 3000 1005 1200 00H0 5001 849

BIC : BDFEFPXXX

Tout retard constaté dans les règlements fixés ci-dessus, autorisera l'INSEAMM à appliquer des pénalités de retard à l'encontre du Bénéficiaire. Ces pénalités sont de 10 € / jour calendaire de retard. À défaut de paiement quinze (15) jours calendaires après simple mise en demeure de payer restée infructueuse, l'INSEAMM aura la faculté de prononcer la résiliation de la convention. Les frais de remise en état des biens confiés, de poursuites et de procédure seront à la charge du Bénéficiaire.

## ARTICLE 8 : PRÉSENTATION DES COMPTES

8.1. Le Bénéficiaire doit tenir sa comptabilité conformément au système développé du Plan comptable général (PCG). Le plan des comptes doit être organisé de manière à permettre d'établir le compte de résultat de l'activité de la cafétéria.

8.2. Dans le délai maximal de trois mois suivant la fin de chaque exercice social (soit avant le 31 mars N + 1), le Bénéficiaire adressera à l'INSEAMM – Direction des moyens financiers - les documents suivants :

- Les états financiers légaux et le compte de résultat de l'activité de la cafétéria certifié par un commissaire aux comptes ou un expert-comptable.
- Le rapport d'activité annuel.

8.3. Si le Bénéficiaire ne respecte pas les obligations comptables susmentionnées, après mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet un mois à compter de l'envoi, il sera tenu

& ses établissements :

de verser à l'INSEAMM une pénalité forfaitaire de 500 €.

Cette disposition ne dispense pas le Bénéficiaire de fournir les documents ci-dessus mentionnés

## ARTICLE 9 : CHARGES ET CONDITIONS

9.1. L'INSEAMM garantit le Bénéficiaire contre les vices et défauts de nature à faire obstacle à la jouissance des lieux occupés. Il prend à sa charge les travaux de grosses réparations et de gros entretien, qu'il s'efforcera de faire exécuter pendant les périodes de fermeture de la cafétéria.

9.2. Le Bénéficiaire prend à sa charge les travaux du 9.1 ci-dessus si ceux-ci sont rendus nécessaires par son fait, sa négligence ou son imprudence.

Les frais et charges liés à l'exploitation, à savoir notamment abonnements et consommations de fluides (eau, gaz, électricité...), contrats de maintenance et d'entretien des appareils mis à disposition (dont le bac à graisse), sont pris en charge par l'INSEAMM.

9.3. Charges de personnel : le Bénéficiaire supportera toutes les charges liées à l'emploi de ses personnels sur le site de l'INSEAMM et tout autre redevance ou frais à supporter du fait de l'activité de son personnel.

## ARTICLE 10 : ENTRETIEN DES ESPACES OCCUPÉS – RÉPARATIONS

10.1. Le Bénéficiaire doit veiller, pendant la durée de l'exploitation à présenter les points de vente, leurs abords, ainsi que la cuisine (sols, murs) et l'ensemble des installations techniques dans un parfait état de propreté et d'hygiène.

10.2 L'entretien, la maintenance, les contrôles périodiques et les réparations des installations, aménagements, équipements, mobiliers et matériels exécutés et mis en place par le Bénéficiaire, sont entièrement à la charge du Bénéficiaire en application du décret 87-712 modifié du 26 août 1987, et notamment de son article 1.

Il lui appartient donc de contracter avec tout prestataire spécialisé pour en assurer l'entretien régulier et la maintenance.

Le nettoyage et l'hygiène quotidiens de la cuisine (sols, murs, surfaces, ustensiles et appareils culinaires, pare-haleine ...) et de ses installations, ainsi que de l'espace de vente mis à disposition du Bénéficiaire par l'INSEAMM sont à la charge du Bénéficiaire.

L'enlèvement et le tri des déchets de préparation et de cuisine sont à la charge du Bénéficiaire.

Le Bénéficiaire procède à la fin de chaque période d'ouverture ou avant chacun de ses congés, au nettoyage complet de la cuisine et de ses équipements, ainsi qu'au complet débarrassage et nettoyage des réfrigérateurs.

L'entretien, la maintenance, les contrôles périodiques et les réparations des installations, aménagements, équipements (dont vidange du bac à graisse) et mobiliers mis à disposition du Bénéficiaire par l'INSEAMM sont à la charge de l'INSEAMM.

L'entretien et la maintenance des matériels, ustensiles et équipements légers visés à l'article 16.2.4 alinéa. 3 des présentes, sont à la charge du Bénéficiaire.

L'entretien quotidien (sols, vitres), la maintenance et les réparations des équipements et mobiliers (tables, bancs, chaises, micro-ondes...) des espaces de restauration intérieurs et extérieurs, ainsi que le vidage des poubelles présentes dans ces espaces de restauration sont à la charge de l'INSEAMM.

10.3. Le Bénéficiaire s'engage à veiller au bon fonctionnement des installations nécessaires à l'accomplissement de l'activité objet de l'AOT et à informer sans délai l'INSEAMM de tout dysfonctionnement ou panne.

10.4 Le Bénéficiaire supportera le coût des aménagements ou équipements qui deviendraient nécessaires

& ses établissements :

au développement de son activité, ces installations nouvelles devant être obligatoirement réalisées conformément à des plans et descriptifs techniques préalablement approuvés par l'INSEAMM.

Le coût des travaux de mise en conformité qui pourraient être imposés par la réglementation applicable à son activité sera pris en charge par l'INSEAMM.

10.5. En cas de carence du Bénéficiaire, l'INSEAMM pourra réaliser lui-même les obligations incombant au Bénéficiaire ; les frais correspondants seront supportés par le Bénéficiaire sans contestation possible.

La carence est caractérisée en cas d'inexécution d'une ou plusieurs de ses obligations par le Bénéficiaire, après 15 jours à compter de l'envoi de la lettre recommandée avec accusé de réception de mise en demeure.

## ARTICLE 11 : EXPLOITATION DES LIEUX

11.1. L'activité autorisée doit se poursuivre dans des conditions telles qu'elle ne soit pas la source d'accidents ou de dommages aux biens de l'INSEAMM, aux usagers, clients ou tiers ; qu'elle ne crée pas de risques d'insalubrité, ou de gêne pour les usagers ou pour le bon fonctionnement des installations de l'INSEAMM.

11.2. Le Bénéficiaire ne pourra prétendre à aucune indemnité en raison des troubles et interruptions qu'apporteraient éventuellement à son activité :

- L'application de mesures de sécurité
- L'application de mesures sanitaires
- Un cas de force majeure

11.3. Le changement partiel ou total de destination des emplacements par le Bénéficiaire, sans autorisation préalable de l'INSEAMM sera susceptible d'entraîner une résiliation de la présente convention en application des dispositions de l'article 18.2.

11.4. Les aménagements complémentaires à la charge du Bénéficiaire pourront être, au choix de l'INSEAMM, soit réalisés par l'INSEAMM, soit être exécutés par le Bénéficiaire après accord écrit préalable de l'INSEAMM.

## ARTICLE 12 : RESPONSABILITÉ - ASSURANCES

12.1. Le Bénéficiaire est responsable de tout dommage causé du fait de son activité.

Il a la charge des réparations des dégâts causés par lui-même, son personnel ou ses sous-traitants, aux installations et locaux mis à sa disposition.

12.2. En conséquence des obligations résultant du droit commun et de la présente autorisation, le Bénéficiaire doit souscrire auprès d'une société notoirement solvable, les assurances garantissant toutes responsabilités lui incombant en raison de son activité, qu'il peut encourir de son propre fait ou de celui de toute autre personne intervenant en son nom à quelque titre que ce soit.

Ces assurances devront être continues et il devra en être justifié annuellement à l'INSEAMM. Cette justification étant une des clauses et conditions essentielles de la présente autorisation.

L'INSEAMM est dégagé de toute responsabilité pour toutes disparitions ou toutes détériorations du matériel entreposé dans les emplacements donnés en occupation.

& ses établissements :





Le Bénéficiaire garantit l'INSEAMM contre toute action de quelque nature que ce soit qui serait engagée contre ce dernier, pour lesdits dommages et accidents.

### ARTICLE 13 : OBSERVATION DES LOIS ET RÉGLEMENTS

Le Bénéficiaire devra se conformer aux règlements intérieurs de l'INSEAMM, aux consignes et chartes applicables sur le site (notamment en matière de sûreté, sécurité, qualité, environnement, gestion des risques, développement durable...), ainsi qu'aux lois et règlements en vigueur, notamment à la réglementation relative à l'hygiène des produits présentés à la vente, à la réglementation en matière de santé publique, salubrité publique et à la réglementation en matière de sécurité incendie.

### ARTICLE 14 : TRAVAUX SUR LA CAFÉTÉRIA : OBLIGATIONS ET DROITS DU BÉNÉFICIAIRE

Le Bénéficiaire devra souffrir, sans pouvoir prétendre à une indemnité, des travaux que l'INSEAMM feraient exécuter dans l'intérêt de l'équipement général et de la maintenance de la cafétéria.

Toutefois, si la durée d'immobilisation de tout ou partie des installations attribuées au Bénéficiaire dépasse un mois, le Bénéficiaire aura droit à l'exonération de 1/9<sup>ème</sup> du montant de la redevance correspondant à la privation de jouissance qu'il aura subie.

### ARTICLE 15 : INSPECTION, SURVEILLANCE ET CONTRÔLES

Le Bénéficiaire devra, dans le cadre des textes en vigueur, soumettre les installations mises à sa disposition privative, aux visites périodiques et contrôles obligatoires diligentés par l'INSEAMM.

L'INSEAMM fera effectuer un audit des installations confiées par un laboratoire agréé. Cet audit sera effectué une fois par an et sera à la charge de l'INSEAMM.

L'INSEAMM se réserve la possibilité :

- D'effectuer des contrôles inopinés :
  - o de respect des clauses de la présente convention,
  - o d'inspection de l'état sanitaire et de propreté des installations,
  - o de traçabilité des denrées pendant et hors périodes d'ouverture,
- D'effectuer des visites contrôles "qualité" inopinées pendant et hors périodes d'ouverture de la cafétéria,
- De faire réaliser des audits liés à l'activité confiée au Bénéficiaire,
- De faire intervenir un organisme de contrôle en cas d'incident constaté, et ce à la charge du Bénéficiaire,
- D'informer les autorités compétentes face à toutes difficultés rencontrées.

#### 15.1. Contrôles sanitaires

Le Bénéficiaire apportera une attention particulière à la qualité et à la sécurité alimentaire de ses produits. Il mettra en œuvre tous les moyens propres à assurer la sécurité des aliments, dans le respect de la réglementation dans ce domaine : mise en place de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), établissement d'un plan de maîtrise sanitaire, possession du Guide de Bonnes pratiques d'Hygiène et mise à disposition de personnel formé aux règles d'hygiène.

Le Bénéficiaire effectuera les contrôles sanitaires conformément à la réglementation en vigueur. Les résultats de ces contrôles seront consultables sur place à tout moment par un représentant de l'INSEAMM ou par toute instance assermentée.

Le Bénéficiaire se soumettra à l'ensemble des contrôles pratiqués par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

Un compte-rendu systématique régulier de tous les résultats de ces contrôles sera communiqué à l'INSEAMM.

#### 15.2. Contrôles « qualité » et inopinés

Dans le cadre des visites de contrôle « qualité » et des visites inopinées effectuées par l'INSEAMM, chaque & ses établissements :

non-respect constaté d'un engagement ou d'une obligation réglementaire fera l'objet d'un constat écrit de la part de l'INSEAMM, adressé au titulaire par courriel. Sans correction de l'écart constaté par le Bénéficiaire, dans le délai d'un mois à compter de sa réception par le Bénéficiaire, l'INSEAMM se réservera le droit de résilier la présente AOT.

### 15.3. Responsabilité du bénéficiaire

Le Bénéficiaire supporte seul les conséquences des accidents de toute nature, tant à l'égard de lui-même et de ses employés qu'à l'égard de sa clientèle ou des tiers, du fait des personnes à son service ou du fait de ses fournisseurs.

Il est tenu pour responsable des accidents et intoxications qui peuvent être occasionnés par les produits qu'il met en vente.

Il garantit l'INSEAMM contre tout recours exercé à son encontre en lien avec la présente AOT et doit à cet effet contracter les assurances nécessaires relatives notamment à la responsabilité civile professionnelle.

Le Bénéficiaire dégage également l'INSEAMM de toute responsabilité relative à l'installation de postes de vente, à leur entretien, à la surveillance de la vente, aux mouvements de fonds, aux marchandises, à leur perte ou vol...

## ARTICLE 16 : CONDITIONS D'EXPLOITATION

16.1. Nature de la prestation : Le Bénéficiaire assure les prestations demandées dans la présente convention en tenant compte des attendus de fourniture d'une prestation de restauration pour l'ensemble des usagers et son inscription dans les valeurs de l'établissement.

Le projet comprendra les valeurs de l'école qui vont de pair avec les axes stratégiques et notamment en ce qui concerne ce secteur : le développement des bonnes pratiques (anti-gaspillage, les principes du locavore et moins carnivore, circuits courts, le partage, la mise en place d'économies circulaires à une échelle micro...), une volonté de convivialité, ainsi que les principes de la co-construction, et la concertation concernant les éléments évolutifs. Les éléments de ce dossier sont le résultat d'une concertation menée auprès des usagers et usagers au printemps 2023.

Un projet qui comprend un volet de formation ou insertion sociale au sein de la pratique et du fonctionnement de la cuisine-restauration même peut être envisagé.

La cafétéria doit permettre aux usagers de prendre un petit-déjeuner, un encas, et de se restaurer le midi à des tarifs très raisonnables, mais constitue également, tout au long de la journée, un lieu de convivialité, de repos et de travail pour les étudiants et les agents.

Le Bénéficiaire doit proposer quotidiennement, le midi, a minima une formule au choix comportant un plat de base permettant de manger un repas équilibré, issu de circuits de filières courtes, pouvant si possible inclure une proposition vegan, et sans gluten, issu de filières courtes. Il lui appartiendra au-delà de ces obligations conventionnelles, de proposer d'autres propositions variées ou plus onéreuses, respectant néanmoins les attendus du projet d'établissement.

Le Bénéficiaire devra indiquer pour chaque produit les facteurs allergènes.

Le Bénéficiaire aura également la possibilité de fournir des prestations de traiteur de manière occasionnelle ou régulière et de proposer des prestations événementielles en collaboration avec l'INSEAMM et ses partenaires. Ces prestations seront payées sur devis.

Le Bénéficiaire pourra proposer des projets de convivialité et d'utilisation de l'espace de repas en concordance avec les enjeux pédagogiques de l'école tels que définis précédemment avec l'accord préalable de la Direction Générale de l'INSEAMM.

L'accès à la cafétéria n'est pas exclusivement réservé aux usagers de l'INSEAMM, elle est accessible à & ses établissements :



tout public.

Le Bénéficiaire peut communiquer de son propre chef sur ses prestations le plus largement possible.

L'INSEAMM sera particulièrement attentif :

- ✓ À la qualité des produits et prestations proposés (saisonnalité, origine des produits, bio ou raisonnés, circuits courts...), à la qualité de l'accueil, ainsi qu'à la maîtrise des prix. Le Bénéficiaire pourra notamment proposer aux étudiants des avantages tarifaires.
- ✓ À la régularité des rapports et des collaborations développés avec les étudiants de l'école ou les structures les regroupant.

Il est précisé que la vente de tabac et d'alcool est interdite dans le cadre des prestations de restauration régulières définies à l'article 16 de la présente convention.

16.2. Lieux occupés : Les lieux et locaux mis à disposition peuvent être utilisés ponctuellement par l'INSEAMM dans le cadre de relations partenariales avec l'accord préalable du Bénéficiaire.

#### 16.2.1. État des lieux

Un état des lieux occupés, ainsi que des installations mises à disposition, sera établi contradictoirement en double exemplaire entre les parties, lors de l'entrée du Bénéficiaire dans les lieux, ainsi qu'un mois avant le terme de l'AOT.

À la fin de la période d'occupation ou en cas de résiliation, le Bénéficiaire est tenu de restituer les lieux en l'état initial, entériné par l'état des lieux entrant, sous réserve des dispositions de l'article 20 de la présente convention. À défaut, les frais de remise en état des locaux et installations mis à disposition, sont à la charge du Bénéficiaire. Au terme de la période d'occupation énoncée à l'article 4 de la présente convention ou en cas de résiliation, le Bénéficiaire libère les lieux dans le délai d'une semaine.

#### 16.2.2. Emplacement et surface

Les locaux se situent au rez-de-chaussée du bâtiment principal de l'école des Beaux-Arts et disposent d'un accès direct à un patio arboré.

##### Locaux dévolus à la cafétéria :

###### - Intérieur :

- 50m<sup>2</sup> environ de cuisine et une banque de service : réservés uniquement à l'exploitant (AOT),
- 9m<sup>2</sup> environ d'espace vestiaire comprenant une douche et un sanitaire : réservés uniquement à l'exploitant (AOT).  
Toutefois cet espace étant l'accès unique à la sous-station de chauffage du bâtiment principal, le Bénéficiaire devra en laisser l'accès libre et obligatoire au chauffagiste et aux services techniques de l'établissement,
- Environ 115m<sup>2</sup> d'espace de restauration intérieur : accessibles à tous.

###### - Extérieur :

- 80 m<sup>2</sup> environ dans le patio intérieur : accessibles à tous

#### 16.2.3. Accès

La cuisine dispose d'un accès autonome pour le Bénéficiaire.

#### 16.2.4. Équipement de la cuisine, vaisselle et ustensiles.

La cuisine est livrée avec les équipements listés dans l'annexe 1 à la présente convention.

La fourniture des contenants, de la vaisselle et les couverts jetables biodégradables ou recyclables (sans composant plastique) destinés à la restauration des usagers est à la charge du Bénéficiaire.

& ses établissements :

L'ensemble des matériels de cuisine, ustensiles et vaisselle de cuisine, percolateurs, matériels portatifs de cuisine ainsi que les équipements légers supplémentaires (ex : four micro-ondes...) sont à la charge du Bénéficiaire.

Les équipements présents dans la cuisine devront y demeurer sauf accord préalable donné par la Direction de l'INSEAMM.

16.3. Périodes d'ouverture : Le Bénéficiaire devra à minima offrir un service de restauration le matin et le midi du lundi au vendredi, pendant les périodes suivantes :

Du 14 septembre 2026 au 13 septembre 2027 hors vacances universitaires et jours fériés.

Le Bénéficiaire pourra également proposer une offre de collation et de boissons en dehors du service du midi (petit-déjeuner, pauses du matin et après-midi...) pendant la plage horaire suivante : 8h à 15h au minimum et jusqu'à 18h maximum.

Pendant la période d'occupation indiquée ci-dessus, le Bénéficiaire aura un accès libre et entier à la cuisine du lundi au vendredi à partir de 8h et jusqu'à 18h tous les jours ouvrés. En dehors de ces plages après autorisation expresse de l'INSEAMM.

Et ponctuellement en dehors de ces plages journalières et horaires, sur demande expresse des services de l'INSEAMM pour des manifestations spécifiques (2 semaines de workshops en novembre et mars, réception des jurys de diplômes en mai et juin (petit déjeuner, déjeuner et diner), journée portes ouvertes, galette en janvier, journée du patrimoine, pot de fin d'année, de rentrée, restauration pour les résidences d'artistes sur site (petit déjeuner, déjeuner, diner), autres événements programmés par l'INSEAMM type festival, concert,...

Les jours et horaires d'ouverture de la cafétéria ne peuvent être modifiés sans autorisation expresse préalable de l'INSEAMM.

Congés annuels du Bénéficiaire : le Bénéficiaire devra autant que possible planifier ses périodes de congés annuels pendant les périodes de congés scolaires. En cas de reconduction annuelle, il fournira à la Direction des Beaux-Arts au plus tard le 15 juin de l'année N, la planification de ses congés annuels pour l'année N + 1.

Fermeture occasionnelle : le Bénéficiaire devra informer la Direction des Beaux-Arts de la fermeture occasionnelle de la cafétéria, au moins 24 h avant le début de la fermeture (sauf cas de force majeure dûment reconnu).

Les fermetures devront être signalées par un affichage clairement visible des utilisateurs.

À la fin de chaque période d'ouverture, et avant chacun de ses congés annuels si ceux-ci ne coïncident pas avec les périodes d'ouvertures de l'établissement, le Bénéficiaire devra remettre les clés lui permettant l'accès à la cafétéria ainsi qu'aux équipements et mobiliers d'exploitation, au représentant désigné de l'école des Beaux-Arts.

16.4. Moyens de paiement : tous les moyens de paiement doivent être acceptés : titres et cartes restaurant, chèque, carte bancaire, espèces.

La présence d'une caisse enregistreuse est obligatoire.

16.5. Personnel employé : Le Bénéficiaire engage son propre personnel et en a la gestion entière et exclusive. Le Bénéficiaire indiquera le profil du personnel en charge de la cafétéria. Il précisera le mode de fonctionnement des équipes ainsi que leurs horaires et la nature du contrat prévu. L'INSEAMM sera particulièrement attentif à la capacité du personnel à s'adapter à une clientèle en majorité étudiante, à sa

& ses établissements :

bonne tenue et à la qualité de l'accueil.

Pendant l'exploitation, le Bénéficiaire garantit la présence lors de chaque service d'au moins une personne ayant bénéficié d'une formation aux règles d'hygiène alimentaire HACCP en cours de validité (moins de 10 ans).

Pour accéder au tableau divisionnaire électrique de la cuisine, le personnel devra attester d'une habilitation électrique (type BE manœuvre) en cours de validité.

Le Bénéficiaire recrutera et affectera à la cafétéria, le personnel en nombre et en qualification, nécessaire à l'exploitation.

Le Bénéficiaire s'engage à respecter l'ensemble de la réglementation du droit du travail et à ne pas avoir recours à de la main d'œuvre illicite.

16.6. Surveillance : Le Bénéficiaire assure lui-même la surveillance de la cafétéria. L'utilisation de caméras n'est pas autorisée.

## ARTICLE 17 : CONDITIONS TECHNIQUES

### 17.1. Approvisionnement

Les approvisionnements devront s'effectuer dans le respect du règlement intérieur de l'école.

Le planning des approvisionnements devra être remis mensuellement au Responsable Hygiène et Sécurité du site. Les livraisons devront s'effectuer, sauf dérogation expresse préalable, dans la fourchette 7h00 — 17h00 du lundi au vendredi et hors période de fermeture.

Les approvisionnements devront s'effectuer de façon à éviter d'éventuelles ruptures.

Ces approvisionnements se feront au moyen de véhicules adaptés, répondant à la législation en vigueur pour le transport de denrées alimentaires.

Le Bénéficiaire devra mettre en place des solutions d'urgence dans le cas de ruptures de stocks pour impossibilité de livraison extérieure à sa volonté.

### 17.2. Évacuation des déchets

Le Bénéficiaire est responsable du tri et de l'enlèvement quotidien, dans les conteneurs prévus à cet effet, de tous les déchets de préparation et de cuisine liés à son activité.

La collecte et le traitement de ces déchets sont assurés par l'INSEAMM.

En cas de mise en place par l'INSEAMM d'une politique de tri des biodéchets pendant la période d'exécution de la présente convention, le Bénéficiaire sera tenu de s'y conformer. À titre d'information, le tri des biodéchets est obligatoire depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024.

Les déchets ne pourront pas être stockés dans le lieu réservé au stockage des produits alimentaires.

Un tri sélectif emballage (papier et carton) et verre, ainsi que recyclage des huiles est mis en place par l'INSEAMM.

## ARTICLE 18 : RÉSILIATION

La présente autorisation est résiliée :

- À la date d'expiration annuelle de l'autorisation,
- Avant le terme du contrat pour motif d'intérêt général,
- En cas d'inexécution des conditions techniques et/ou financières tel qu'indiqué dans la présente convention,
- En cas de faute grave du Bénéficiaire,

& ses établissements :

- En cas d'engagement d'une procédure collective à l'encontre du Bénéficiaire

#### 18.1. Résiliation à la date d'échéance annuelle de l'autorisation :

Cette résiliation entraîne le retrait de la présente autorisation au Bénéficiaire.

Le Bénéficiaire est informé de la résiliation par courrier recommandé avec accusé de réception notifié au minimum 3 mois avant la date d'échéance annuelle de l'autorisation.

Le Bénéficiaire ne pourra se prévaloir d'aucune indemnité de la part de l'INSEAMM.

#### 18.2. Résiliation pour motif d'intérêt général : l'INSEAMM peut mettre fin au contrat avant son terme normal pour des motifs d'intérêt général.

La résiliation pour motif d'intérêt général entraîne le retrait de la présente autorisation au Bénéficiaire. Elle ne peut prendre effet qu'après un délai minimum de 2 mois à compter de sa notification dûment motivée, adressée par lettre recommandée avec accusé de réception au lieu du domicile du Bénéficiaire.

Dans ce cas, le Bénéficiaire a droit à l'indemnisation intégrale du préjudice subi. Les indemnités dues correspondent notamment aux éléments suivants :

- Bénéfices raisonnables prévisionnels,
- Autres frais et charges engagés par le Bénéficiaire pour assurer l'exécution du présent contrat, pour la partie non couverte à la date de prise d'effet de la résiliation.

Il appartient au Bénéficiaire d'apporter les éléments financiers à l'appui de sa demande d'indemnisation.

En outre, le Bénéficiaire pourra obtenir le remboursement des dépenses justifiées qu'il aura pu être amené à supporter à l'occasion de transformations ou d'aménagements des installations attribuées, sous réserve que lesdits travaux aient été exécutés avec l'accord écrit préalable de l'INSEAMM.

Dans ce cas, le remboursement sera accordé par l'INSEAMM déduction faite de l'amortissement.

#### 18.3. Résiliation pour inexécution des conditions techniques et/ou financières : Faute, pour le bénéficiaire de se conformer à l'une quelconque des conditions générales ou particulières de la présente convention, notamment :

- En cas de cessation de l'exploitation des installations sans autorisation préalable,
- En cas de non-paiement des redevances dues à l'INSEAMM,
- En cas de changement partiel ou total de destination des emplacements sans accord préalable,
- En cas de non correction des écarts constatés lors des contrôles « qualité »,
- En cas de désaccord sur l'évolution annuelle du prix de vente des produits,
- En cas de constat de travail dissimulé ou de salariés non régulièrement déclarés,

L'autorisation peut être résiliée, 15 jours après une mise en demeure par simple lettre recommandée restée sans effet, sans préjudice des dommages intérêt pour non-respect des obligations conventionnelles.

Le Bénéficiaire ne pourra se prévaloir d'aucune indemnité de la part de l'INSEAMM.

#### 18.4. Résiliation pour faute grave : En cas de faute d'une particulière gravité :

Si le Bénéficiaire ne respecte pas les règles d'hygiène malgré deux rappels écrits (mails ou courrier) de l'INSEAMM restés sans réponse.

En cas d'intoxication alimentaire grave due à une négligence avérée du Bénéficiaire.

Cette mesure sera précédée d'une mise en demeure restée sans effet pendant un délai de 7 jours à compter & ses établissements :

de la constatation du dysfonctionnement. Si le Bénéficiaire ne justifie pas dans le délai imparti les manquements constatés ou s'il ne s'engage pas à régulariser la situation dans un délai d'une semaine, l'INSEAMM peut prononcer la résiliation de la convention.

Dans le cas d'intoxication alimentaire grave due à une négligence avérée du Bénéficiaire, la présente convention sera résiliée sans mise en demeure préalable, sans préjudice de la possibilité pour l'INSEAMM d'engager une action contentieuse contre le Bénéficiaire.

Le Bénéficiaire ne pourra se prévaloir d'aucune indemnité de la part de l'INSEAMM.

#### 18.5. Résiliation simple en raison de l'engagement d'une procédure collective à l'encontre du Bénéficiaire

L'engagement d'une procédure collective à l'encontre du Bénéficiaire entraîne la résiliation de l'autorisation d'occupation temporaire accordée au Bénéficiaire.

Le Bénéficiaire en informera sans délai l'INSEAMM par communication du jugement portant engagement d'une procédure collective à son encontre.

La résiliation prendra effet à compter de la notification du courrier recommandé avec accusé réception valant résiliation.

Le Bénéficiaire ne pourra se prévaloir d'aucune indemnité de la part de l'INSEAMM.

### ARTICLE 19 : RENONCIATION

Il sera fait application d'un préavis de 6 mois pour la renonciation par le Bénéficiaire à la convention. Ce préavis a pour point de départ, la date de l'envoi du recommandé AR établi par le Bénéficiaire.

### ARTICLE 20 : SORT DES INSTALLATIONS A L'EXPIRATION DE LA CONVENTION

A la fin de la convention pour quelque cause que ce soit, le Bénéficiaire est tenu de remettre les emplacements occupés dans leur état d'origine, sans prétendre de ce fait à indemnité (sauf résiliation pour motif d'intérêt général).

Dans la semaine précédant la libération des lieux, les parties effectueront contradictoirement un état des lieux et un inventaire quantitatif et qualitatif des biens de l'AOT.

Toutefois, sauf dans le cas de retrait pour motif d'intérêt général intervenant dans les conditions prévues à l'article 18.2, l'INSEAMM peut décider avec l'accord du Bénéficiaire, que les constructions et installations ne soient pas, en tout ou partie, enlevées.

Celles-ci deviennent la propriété de l'INSEAMM sans qu'il soit tenu au versement d'une indemnité à ce titre, sauf cas énoncé à l'article 10.4. Elles devront se trouver en bon état d'entretien et être conformes aux dispositions légales en vigueur.

Dans la période de 3 mois précédant l'expiration de la convention, le Bénéficiaire s'engage à autoriser la visite des locaux par tout organisme, entreprise, dûment habilité par l'INSEAMM.

Il s'engage par ailleurs à communiquer l'ensemble des informations liées à la clôture du contrat, sur simple demande de l'INSEAMM.

### ARTICLE 21 : COMPÉTENCE JURIDICTIONNELLE

Toutes les contestations qui pourraient naître de l'interprétation ou de l'exécution du présent contrat seront de la compétence du Tribunal Administratif de Marseille.

& ses établissements :

## ARTICLE 22 : ÉLECTION DE DOMICILE

Pour l'exécution de la présente convention, les parties font élection de domicile en leur siège social tel qu'indiqué en préambule de la présente convention.

## ARTICLE 23 : TRAVAIL DISSIMULÉ

En application des dispositions des articles L.8221-1 à L.8221-8 du code du travail, le titulaire s'engage à s'acquitter des obligations qui lui incombent en matière de lutte contre le travail dissimulé, et produira à la signature du contrat et tous les 6 (six) mois, les documents mentionnés à l'article D.8222-5 du code du travail.

## ARTICLE 25 : ANNEXES CONTRACTUELLES

Sont annexés au présent contrat et ont valeur contractuelles, les documents définis ci-après :

- Annexe 1 : Liste des équipements mis à disposition
- Annexe 2 : Récapitulatif des obligations INSEAMM / Exploitant
- Annexe 3 : Bordereau des Prix Unitaires
- Annexe 4 : Plan des installations de l'AOT

Fait à Marseille, le

POUR L'INSEAMM  
Raphaël IMBERT  
Directeur Général de l'INSEAMM

Pour le Bénéficiaire,

Date de notification de la convention :

& ses établissements :





## Annexe 1 : LISTE DES EQUIPEMENTS MIS A DISPOSITION

N B	MATERIEL	MARQUE	DIMENSION	TYPE / MODELE	OBSERVATIONS
4	Etagère	SPACEO	120 x 180 x 40	Résine	5 tablettes - Réserve
1	Etagère	SPACEO	80 x 180 x 40	Résine	5 tablettes - Réserve
2	Etagère		120 x 30	Inox Murale	
1	Etagère		200 x 30	Inox Murale	
1	Etagère		60 x 90 x 70	Inox Murale / Sol	Support du four
1	Etagère		40 x 120	Inox murale	
1	Table roulante		100 x 70 x 85	inox	2 niveaux - Légumerie
1	Table		280 x 100 x 90	Inox	2 Niveaux (banque self)
1	Table		240 x 90 x 60	Inox	Séparation entre self et plaque de cuisson
1	Table		160 x 50 x 70	Inox	Support Plancha / plaque 4 feux
1	Table		190x60x90	Inox	Adossée - 2 niveaux salle de préparation
1	Lave-mains			Inox	à commande Fémorale
1	Bain marie	AFI		PV11	1400W
1	Plancha	LOTUS	40X70X28	FTLT-74ETSS	5500 W
1	Friteuse	LOTUS	40X70X90	F2/8-74ET	Double bacs sur coffres 2x8 litres 12000 W
1	Plaque	LOTUS	40X70X28	PCQT-78ET	4 feux 4x2600W
1	Four	EKA	90X75X57	EKF 464 CL/0/00118	FOUR PATISSIER 4 NIVEAUX 60X40
1	Hotte	France AIR		pantagruel	Avec variateur – 5 éléments filtrants
1	Chauffe plats	VAUCONSA NT		32817/0983	2 niveaux - 1100W
1	Congélateur	AFI		ATG 600N	
2	Réfrigérateur	AFI		ATG 600	
1	Banque Réfrigérée	ZANUSSI		RCSN2M2U	2 portes

& ses établissements :

1	Banque Réfrigérée	AFI	223 x 70	444PD	4 portes sur roulettes
1	Lave-Vaisselle	SILANOS		ME1000 Prima	A capot
1	Centrale de Lavage	En cours d'acquisition			
2	Evier double bac			Inox	Plonge et légumerie
1	Vitrine réfrigérée	FRILIXA	125 x 100 x 97	METRO Brabant 1 mètre	Dans espace salle de restauration

& ses établissements :



## Annexe 2 : RECAPITULATIF DES OBLIGATIONS INSEAMM/ BENEFICIAIRE

Désignation	Périodicité	A la charge de l'exploitant	Pris en charge par l'INSEAMM
Entretien cuisine	quotidien	X	
Entretien salle de restauration	quotidien		X
Entretien vestiaire	quotidien	X	
Nettoyage filtre hotte	hebdomadaire	X	
Vider le bac à graisse	semestrielle		X
Contrat de maintenance préventive des nuisibles	trimestrielles		X
Contrat de maintenance des appareils mis à disposition par l'INSEAMM	annuel		X
Vérification électrique périodique	annuelle		X
Vérification électrique des appareils de cuisson	Annuelle		X
Vérification et dégraissage de la hotte	Annuelle		X
Vérification du matériel de protection contre l'incendie	annuelle		X

& ses établissements :

### Annexe 3 : BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES

Carte	Prix de vente consommation	Eventuelle politique tarifaire à destination des étudiants
<u>Boissons chaudes</u>		
Café		
Café décaféiné		
Thé		
Infusion		
chocolat		
<u>Autres boissons chaudes (soft)*</u>		
<u>Boissons froides</u>		
Soda		
Eau plate		
Eau gazeuse ou gazéifiée		
Jus de fruits en bouteille		
<u>Autres boissons froides (soft)*</u>		
<u>Menus et formules</u>		
Formule petit déjeuner		
Formule « entrée – plat »		
Formule « plat – dessert »		
Formule « entrée – plat – café »		

& ses établissements :

Formule « plat –dessert - café »		
Formule « entrée – plat – dessert - café »		
Formule snacking Burger/frites/boisson		
<u>Carte</u>		
Plat du jour		
Plat de base		
<u>Sandwichs</u>		
Salades selon saison		
Entrées froides et chaudes		
Quiches, tartes salées et pizzas		
Croque-monsieur		
Hamburger		

& ses établissements :

Soupes		
Pâtes		
Autre restauration chaude		
<u>Dessert et encas sucrés</u>		
Fruit frais		
<u>Pâtisserie ou dessert maison</u>		
<u>Viennoiserie*</u>		
Yaourts et autre dessert lacté		
<u>Autres desserts et encas sucrés (par exemple crêpes et gaufres variées, biscuits divers, cookies, glaces, cakes...)</u>		

& ses établissements :



Les formules traiteur seront réalisées sur devis et bon de commande.

Le présent bordereau des prix n'est pas figé. Il doit comporter à minima les composantes qui sont indiqués ci-dessus, mais peut être enrichi par le Bénéficiaire.

& ses établissements :

