

CONTRAT
RELATIF A L'EXPLOITATION COMMERCIALE
(HORS BILLETTERIE)
DU CHATEAU DU HAUT-KOENIGSBOURG



SOMMAIRE

Table des matières

CHAPITRE I : OBJET DE LA CONCESSION.....	8
Préambule	8
ARTICLE 1 : Objet de la concession.....	9
ARTICLE 2 : Horaires d’ouverture de la billetterie duchâteau	13
ARTICLE 3 : Durée.....	13
CHAPITRE II : IDENTIFICATION DES PARTIES AU CONTRAT	14
CHAPITRE III : ENJEUX STRATEGIQUES.....	15
ARTICLE 4 : Une offre de restauration à adapter	15
ARTICLE 5 : Une offre qui doit contribuer à l’expérience des visiteurs	15
ARTICLE 6 : Un dispositif à moduler selon les saisons	15
CHAPITRE IV : CONDITIONS GENERALES DE L’EXERCICE DES MISSIONS DE RESTAURATION DU RESTAURANT ET DU KIOSQUE	15
ARTICLE 7 : Spécifications qualitatives.....	15
7.1 Produits demandés.....	15
7.2 Produits interdits	16
7.3 Approvisionnement	16
7.4 Information et sensibilisation de l’usager.....	16
7.5 Réglementations.....	16
ARTICLE 8 : Hygiène et sécurité	17
8.1 Contrôles bactériologiques.....	17
8.2 Contrôles de qualité par le concédant	17
8.3 Spécifications de salubrité.....	17
CHAPITRE V : OFFRE ALIMENTAIRE DU RESTAURANT.....	18
ARTICLE 9 : Offre alimentaire.....	18
ARTICLE 10 : Accueil de groupes scolaires ou extra scolaires.....	19
ARTICLE 11 : Offre alimentaire « du jour»	20
ARTICLE 12 : Offre alimentaire lorsd’événementiels.....	20
ARTICLE 13 : Offres packagées.....	20
ARTICLE 14 : Conditions d’exploitation commerciale par le concessionnaire durant la période transitoire	21
CHAPITRE VI : OFFRE ALIMENTAIRE DU KIOSQUE	21

ARTICLE 15 : Offre de « restauration rapide et boissons » du kiosque.....	21
ARTICLE 16 : Généralités	23
ARTICLE 17 : La marque HK.....	23
ARTICLE 18 : Objectif de notoriété.....	23
ARTICLE 19 : Produits proposés à l' vente	24
19.1 Livres et produits multimédias.....	24
19.2 Souvenirs et bibeloteries	24
19.3 Espace librairie durant la période transitoire	24
19.4 La provenance des objets et livres	24
CHAPITRE VIII : CONDITIONS GENERALES DE L'EXERCICE DES MISSIONS D'EXPLOITATION	25
Article 20 : Principes généraux d'application.....	25
ARTICLE 21 : Autorisations et déclarations nécessaires aux activités objet de la concession	25
21.1 Règlementaire.....	25
21.2 Autorisation ou accord express	25
22.1 Personnel mis en place par le concessionnaire	26
22.2 Conditions de travail	26
22.3 Formation du personnel	26
ARTICLE 23 : Exclusivité.....	27
ARTICLE 24 : Titres restaurant et chèques vacances.....	27
ARTICLE 25 : Eléments spécifiques de sécurité du bâtiment	27
ARTICLE 26 : Adaptation du service	27
ARTICLE 27 : Contraintes logistiques	28
CHAPITRE IX : COMMUNICATION	28
ARTICLE 28 : Dénomination des lieux des activités de service public concédées	28
ARTICLE 29 : Développement et communication	28
ARTICLE 30 : Les actions commerciales mises en place	29
ARTICLE 31 : Participation à des actions de communication et des opérations promotionnelles	29
ARTICLE 32 : Mise à disposition d'objets destinés à l' vente.....	29
ARTICLE 33 : Dispositifs publicitaires et enseignes	29
ARTICLE 34 : Règlements et affichage.....	30
CHAPITRE X : DEMARCHE ENVIRONNEMENTALE	31
ARTICLE 35 : Mise en œuvre d'une démarche environnementale	31
35.1 Vision long terme.....	31
35.2 Réduction des plastiques	31
35.3 Lutte contre le gaspillage alimentaire	31
35.4 Santé et environnement	31
ARTICLE 36 : Gestion des déchets.....	32
36.1 Les déchets alimentaires.....	32
36.2 Les huiles alimentaires usagées.....	32

36.3 Les graisses alimentaires usagées	32
36.4 Autres déchets	32
CHAPITRE XI : DEMARCHE SOCIALE : CLAUSE D'INSERTION PROFESSIONNELLE	33
ARTICLE 37 : L'engagement.....	33
ARTICLE 38 : Les publics éligibles	33
ARTICLE 39 : Les modalités de mise en œuvre	34
39.1 Des heures d'insertion professionnelles.....	34
39.2 Des heures de formation.....	34
39.3 Des temps d'échange pour la prise en compte de considérations sociales dans le marché.....	34
ARTICLE 40 L'accompagnement à la mise en œuvre	34
ARTICLE 41 Le contrôle et évaluation	35
41.1 Des heures d'insertion professionnelles dues	35
41.2 Des heures de formation dues	35
41.3 De temps d'échange prévus.....	35
CHAPITRE XII : MODALITES DE L'ACTIVITE ANNEXE DE PRIVATISATION DES ESPACES	36
CHAPITRE XIII : CONDITION DE FINANCEMENT DES INVESTISSEMENTS.....	37
ARTICLE 42 : Montant à financer	37
ARTICLE 43 : Financement investissements.....	37
ARTICLE 44 : Garantie	37
44.1 Absence de garantie du concédant	37
44.2 Garantie de bonne exécution du contrat	37
ARTICLE 45 : Société dédiée.....	38
45.1 Exploitation personnelle.....	38
45.2 Société dédiée.....	38
45.3 Cession du contrat.....	38
45.4 Modification de la composition du capital social de la société concessionnaire	39
ARTICLE 46 : Subconcession	39
46.1 Définition et interdiction de la subconcession totale.....	39
46.2 Conditions de la subconcession partielle prévue au stade de la consultation	39
46.3 Conditions de la subconcession partielle en cours de contrat	39
46.4 Régime de la subconcession.....	39
CHAPITRE XIV : CONDITIONS FINANCIERES D'EXPLOITATION	40
ARTICLE 47 : Exploitation aux risques et périls et formation des tarifs	40
ARTICLE 48 : Rémunération du concessionnaire.	40
ARTICLE 49 : Indexation des paramètres financiers.....	41
ARTICLE 50 : Evolutions et révisions des tarifs.....	41
ARTICLE 51 : Redevances versées au concédant	42
Redevance fixe	42
Redevance variable	42

ARTICLE 52 : Régime fiscal	42
ARTICLE 53 : Equilibre financier de la concession	43
CHAPITRE XV : PRODUCTION DES COMPTES ET CONTROLES	43
ARTICLE 54 : Généralités	43
ARTICLE 55 : Contrôle de l'exploitation par leconcedant.....	43
ARTICLE 56 : Rapports du concessionnaire	44
56.1 Rapport trimestriel	44
56.2 Rapport d'activité annuel	44
56.3 Rapport technique.....	45
56.4 Le rapport financier	45
ARTICLE 57 : Réunion annuelle	46
CHAPITRE XVI : CONCEPTION ET REALISATION DES TRAVAUX.....	46
ARTICLE 58 : Principes généraux	46
ARTICLE 59 : Consistance des travaux.....	47
ARTICLE 60 : Maîtrise d'ouvrage destravaux	47
CHAPITRE XVII : REPARTITION DES CHARGES D'ENTRETIEN, DE MAINTENANCE, DE RENOUVELLEMENT ET DES MISE AUX NORMES ENTRE L'AUTORITE CONCEDANTE ET LE CONCESSIONNAIRE.....	48
ARTICLE 61 : Définition des niveauxd'intervention	48
61.1 Entretien courant.....	48
61.2 Maintenance	50
61.3 Renouvellement	51
61.4 Mise en conformité.....	51
ARTICLE 62 : Niveau plancher de répartition des charges entre concessionnaire et concédant	51
ARTICLE 63 : Modalités d'intervention, d'exécution des travaux et de comptes rendus.....	53
63.1 Principes généraux.....	53
63.2 Contrôles périodiques et visites réglementaires.....	54
63.3 Gros entretien, renouvellement.....	54
63.4 Reporting	54
63.5 Rapport et réunion annuels	55
ARTICLE 64 : Astreintes auxquelles est tenu le concessionnaire et situation d'exécution d'office	55
64.1 Astreintes	55
64.2 Exécution d'office	55
ARTICLE 65 : Modernisation et mise en conformité des équipements.....	56
65.1 Mise en conformité.....	56
65.2 Modernisation de l'équipement.....	56
65.3 Renouvellements et réparations exécutés par le concédant.....	56
ARTICLE 66 : Dossier d'exploitationmaintenance.....	56
ARTICLE 67 : Prévention des risques	57
ARTICLE 68 : Contrôles et diagnostics.....	57
ARTICLE 69 : Energie et fluides	58

ARTICLE 70 : Amortissement et provision.....	58
ARTICLE 71 : Biens du service	58
71.1 Biens mis à disposition par le concédant	58
71.2 Biens construits et financés par le concessionnaire	58
71.3 Définition des biens de retour, biens de reprise et biens propres	59
71.4 Modèle d'inventaire	59
71.5 Calcul des amortissements.....	60
71.6 Stock résiduel de biens ne constituant pas des investissements	60
ARTICLE 72 : Prise de possession des biens par le concessionnaire – état des lieux	60
CHAPITRE XVIII : RESPONSABILITE ET ASSURANCES A SOUSCRIRE PAR LE CONCESSIONNAIRE	61
ARTICLE 73 : Généralités	61
ARTICLE 74 : A propos de l'exploitation, notamment en cas de sinistre	63
ARTICLE 75 : Justification des assurances	63
CHAPITRE XIX : SANCTIONS.....	64
ARTICLE 76 : Principes.....	64
ARTICLE 77 : Modalités	64
ARTICLE 78 : Pénalités contractuelles	64
78.1 Pénalités pour interruption de service	64
78.2 Pénalités d'exploitation	65
ARTICLE 79 : Sanctions coercitives.....	66
79.1 L'exécution d'office	66
79.2 La mise en régie provisoire.....	66
ARTICLE 80 : Déchéance du concessionnaire.....	67
CHAPITRE XX : FIN DE LA CONCESSION	68
ARTICLE 81 : Terme de la concession.....	68
81.1 Généralités.....	68
81.2 En cas de poursuite de l'exploitation	68
81.3 Echéance	68
81.4 Résiliation pour motif d'intérêt général.....	69
81.5 Prorogation.....	69
81.6. Valeur des investissements non-amortis.....	69
81.7 Indemnités de manque à gagner	69
ARTICLE 82 : Provisions reversée au concédant	69
ARTICLE 83 : Reprise des droits et obligations antérieurement détenus par le concessionnaire	69
ARTICLE 84 : Sort des biens.....	70
84.1 Biens de retour.....	70
84.2 Biens de reprise.....	70
84.3 Biens propres	70
ARTICLE 85 : Reprise des stocks	71
ARTICLE 86 : Reprise des contrats de maintenance en cours	71

ARTICLE 87 Etat des lieux et remise en état en fin de concession	71
ARTICLE 88 : Continuité du service en fin d'exploitation	72
ARTICLE 89 : Remise de documents en fin de contrat.....	72
CHAPITRE XXI : DISPOSITIONS DIVERSES	72
ARTICLE 90 : Litiges liés à l'exécution de la concession	72
ARTICLE 91 : Documents annexés au présent contrat	73
ARTICLE 92 : Signature du contrat.....	73

CHAPITRE I : OBJET DE LA CONCESSION

Préambule

Avec près de 550 000 visiteurs en moyenne par an, le château du Haut-Koenigsbourg, classé monument historique, est le deuxième site payant le plus visité d'Alsace. Le château du Haut-Koenigsbourg est un site structurant pour le tourisme en Alsace, un acteur économique important. Le Département du Bas-Rhin gère en régie directe le château du Haut-Koenigsbourg (hors activité restauration et librairie-boutique).

En 2018, le Département du Bas-Rhin a entamé une réflexion sur un nouveau mode de gestion du château du Haut-Koenigsbourg (hors billetterie) concernant les activités de restauration, librairie et boutique, afin de valoriser et d'optimiser toutes les potentialités du site, en la matière. Ces activités ont vocation à être exploitées au sein du château ou à ses abords immédiats.

Les activités d'offre commerciale de restauration, de librairie et de boutique proposées au château du Haut-Koenigsbourg, en lien avec le service public culturel et touristique développé en son sein, contribuent à l'accueil des visiteurs sur le site et concourent ainsi au rayonnement de ce monument. Le Département entend ainsi initier et organiser ces activités suivant des prescriptions d'exploitation précises.

En effet, ces activités constituent un complément indispensable au service public culturel et touristique du château du Haut-Koenigsbourg mais participent également à la valorisation du site du château pris dans son ensemble.

C'est dans ces conditions que le Département du Bas-Rhin a souhaité ainsi conforter le château du Haut-Koenigsbourg dans son rôle d'équipement touristique et culturel structurant pour le territoire et plus généralement, pour toute la destination Alsace.

Ainsi, par une délibération n°CP/2019/141 du 6 mai 2019, le Conseil Départemental du Bas-Rhin a décidé du principe de l'exploitation commerciale du château du Haut-Koenigsbourg (hors billetterie) par le biais d'une concession de service public, au sens des articles L.1121-3 du Code de la commande publique et L.1411-1 du Code général des collectivités territoriales.

ARTICLE 1 : Objet de la concession

Contexte

Le Département du Bas-Rhin gère directement l'activité culturelle du château (organisation des visites, programmation événementielle, accueil des publics, privatisation d'espaces...) mais concède l'activité commerciale « hors billetterie » au concessionnaire à travers une concession de service public.

Le concessionnaire accepte de prendre en charge la gestion de ce service public, conformément à la législation en vigueur et selon les conditions techniques et financières fixées par le présent contrat.

Conformément à l'article 10. I de la loi n° 2019-816 du 2 août 2019 relative aux compétences de la Collectivité européenne d'Alsace, la procédure, les marchés et leur exécution seront transférés à la Collectivité Européenne d'Alsace lorsqu'elle sera créée en 2021.

1.1 Missions d'exploitation

Les activités concernées par la présente concession sont les suivantes :

- Une offre de **restauration « assise »** dans un espace situé à l'entrée du château, dénommé « le Bastion de l'étoile» et qui doit faire l'objet d'un programme de travaux de réaménagement complet dont la maîtrise d'ouvrage sera assurée par le concédant ;
- Une activité **bar-snacking** au sein du « kiosque » jouxtant une terrasse offrant une vue imprenable sur la plaine d'Alsace, au bord de la route Départementale RD 159 ;
- Une **librairie**, offrant une large gamme d'ouvrages touchant à la période médiévale ;
- Une **boutique** (bimbeloterie, carterie, souvenirs d'inspiration médiévale).

Les différents espaces concernés sont :

Emplacements	Détails des espaces ²	Délais indicatifs d'exploitation
Un restaurant	<p>Phase 1 (avant travaux de réaménagement des locaux par le concédant)</p> <p>Un restaurant actuellement dénommé "la Taverne" d'une capacité de 80 places assises intérieures et d'une surface de 251 m² Et Une cuisine d'une superficie de 44 m² (18 m² préparation+ 26 m² espace de vente et préparation) Un espace de stockage de 20 m²</p>	A compter du 1 ^{er} janvier 2021 jusqu'à novembre 2021
	<p>Phase 2 (durant les travaux de réaménagement du bastion l'étoile par le concédant)</p> <p>Un restaurant provisoire d'une capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entre 40 et 44 places assises¹ intérieures (surface de 60m²) • 22 places assises¹ en terrasse (surface de 50 m²) <p>Et Une cuisine provisoire d'une surface de 14.16 m² Un espace de stockage comprenant une chambre froide de 5.88 m² et d'un économat 5.88 m², soit 11.76 m² Le matériel et équipements mis en place par le concessionnaire doit se limiter à une puissance maximale totale de 20kW. Le concédant examine la possibilité d'accroissement de la puissance électrique. Le concédant propose des toilettes publiques provisoires, extérieures au monument, indépendamment des toilettes du restaurant provisoire, sous réserve d'acceptation de la DRAC.</p>	De fin 2021 à 2023 Livraison en octobre 2021
	<p>Phase 3 (après les travaux réaménagement du bastion en étoile par le concédant)</p> <p>Un restaurant après travaux installé dans le bastion en étoile d'une capacité de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 110 places assises¹ intérieures au rez de chaussée (surface de 168 m²) • 55 places assises¹ intérieures à l'étage (surface de 82 m²) • 82 places assises¹ en terrasse (surface de 130 m²) <p>Et D'une cuisine d'une superficie de 176 m² D'un espace de stockage de 20,3 m² au rez de chaussée D'un salon d'étage de 19m² D'un bureau de 24,7m² D'une zone de dépôt au troisième étage de 18.8m² De vestiaires et sanitaires pour le personnel au troisième étage de 28.6m²</p>	A partir de janvier 2024
Un kiosque	Un kiosque de vente à emporter de 33 m ² (espace commercial) et 41 m ² (stockage) positionné sur la route d'accès au château (RD 159). Il dispose également d'une terrasse d'environ une quarantaine de places. Le matériel et équipements mis en place par le concessionnaire doit se conformer au plan des installations électriques de l'annexe 3.	A partir du 1 ^{er} mai 2021
Une boutique	Une boutique installée dans la cour du château d'une superficie de 20 m ²	A partir du 1 ^{er} janvier 2021
Une librairie	<p>Phase 1 (avant travaux de réaménagement des locaux par le concédant)</p> <p>Un espace « librairie » actuellement installé à l'intérieur du restaurant la Taverne</p>	1 an (à compter du 1 ^{er} janvier 2021 jusqu'à novembre 2021)
	<p>Phase 2 (durant les travaux de réaménagement du bastion de l'étoile par le concédant). Le concédant met à disposition du concessionnaire des surfaces permettant de ne pas arrêter cette activité durant la phase 2.</p>	De fin 2021 à 2023
	<p>Phase 3 (après les travaux réaménagement du bastion en étoile par le concédant)</p> <p>Un espace « librairie » à l'entrée du nouveau restaurant de 10 m²</p>	A partir de janvier 2024

1. Le nombre de places assises est donné à titre indicatif sur la base d'un ratio de 1.5m² par personne.

2. Sous réserve de l'acceptation du diagnostic (en cours d'instruction par la DRAC et l'IGMH) et du PC + DATMH réalisés par le groupement ACV architecte.

Le démarrage de l'activité par le concessionnaire démarrera le 1^{er} janvier 2021 de manière progressive. Le restaurant (phase 1) ainsi que la boutique seront exploitables dès janvier 2021, le kiosque ne s'ouvrira qu'après achèvement complet des travaux de réhabilitation (1^{er} mai 2021).

La répartition des travaux sont les suivants :

REPARTITION DES TRAVAUX

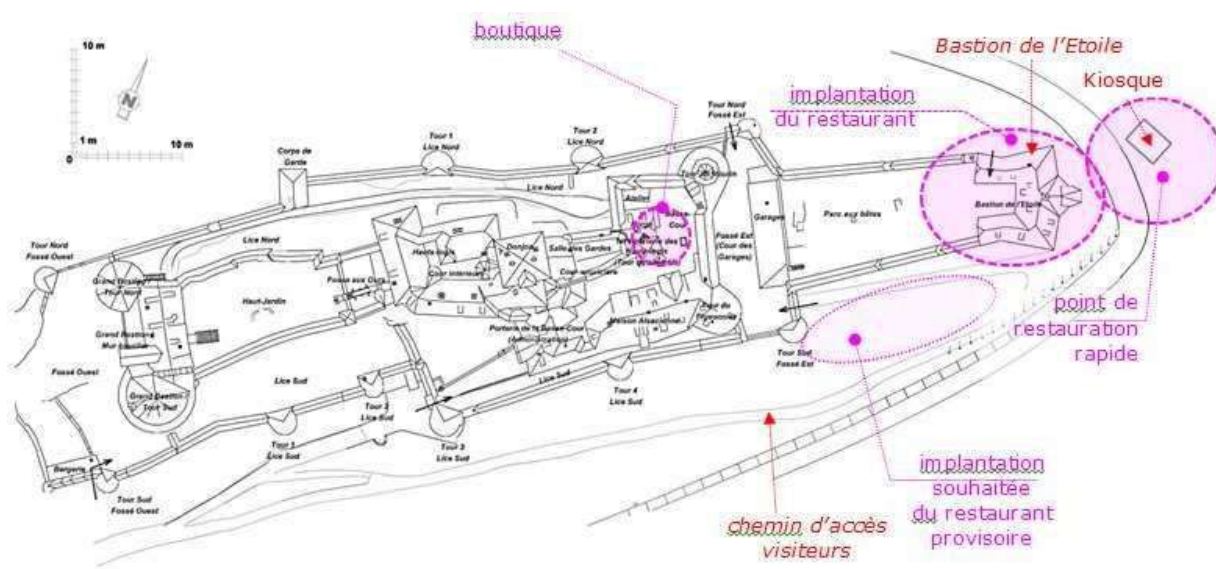
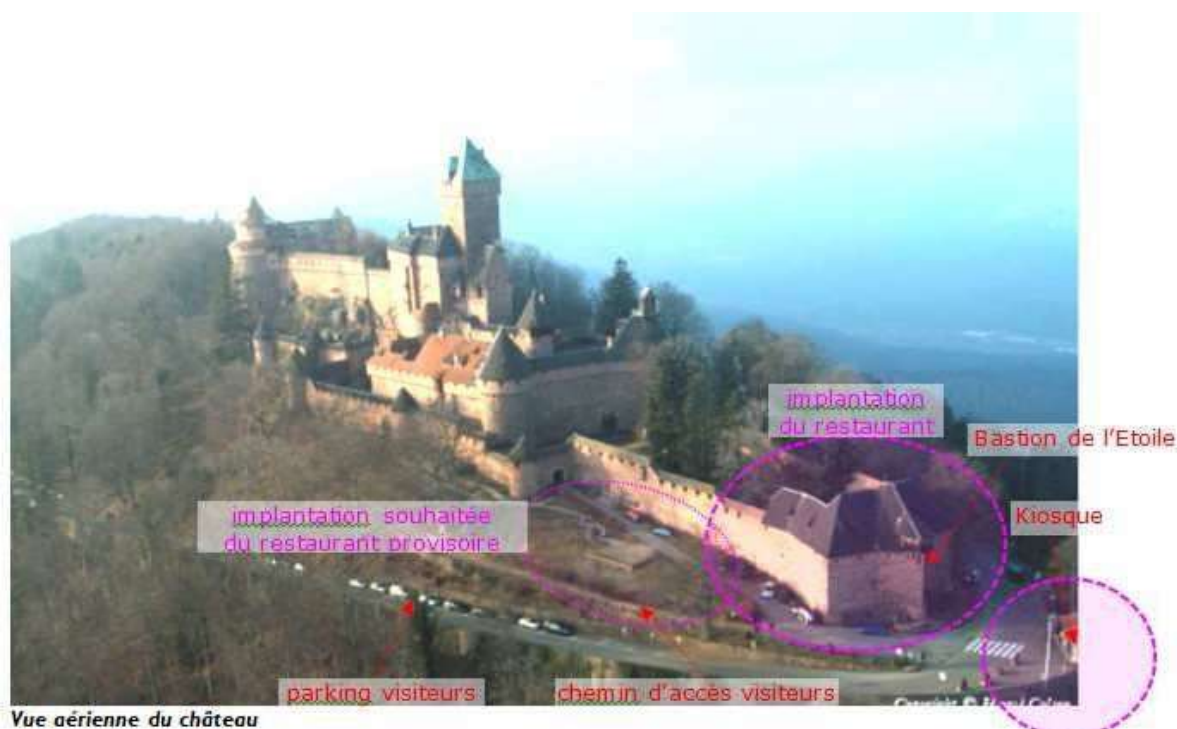
LOCAUX	Revêtement de sol	Peinture murale	Peinture plafond	Luminaires	Éléments décoratifs	Mobiliers
RDC BAS						
Stockage matériel restaurant						
Hall accès livraison / monte-charge						
Hall d'entrée (ascenseur)						
Sanitaires						
RDC HAUT						
Cuisine						
Sanitaire H/F PMR + Vestiaires PMR						
Circulation (ascenseur - escalier accès étage)						
Terrasse extérieure						
Boutique / Accueil						
Restaurant						
1er ETAGE						
Circulation (ascenseur)						
Sanitaires						
Office						
Bureau délégué / Rangements						
Reception groupes et extension restaurant						
Salon d'étage						
Espace séminaire						
2ème ETAGE						
Dégagement / Circulation						
Local technique						
Salle de réunion du personnel						
Vestiaires et sanitaires H/F						
Zone de dépôts						

	Gestion Moe ACV Architecte (concedant)
	Gestion Moe DSP (concessionnaire)

1.2 Périmètre géographique

Le périmètre de la concession de service public couvre :

- Le site du château du Haut-Koenigsbourg, 67600 Orschwiller ;
- Le kiosque attenant au château du Haut-Koenigsbourg, sis sur le ban de la commune d'Orschwiller (67600), au bord de la route Départementale RD 159.



ARTICLE 2 : Horaires d'ouverture de la billetterie du château

Les horaires usuels d'ouverture de la billetterie du château pour l'offre culturelle sont les suivantes :

Janvier, février, novembre et décembre	9h30* - 12h et 13h - 16h30
Mars et octobre	9h30* - 17h
Avril, mai et septembre	9h15* - 17h15
Juin, juillet et août	9h15* - 18h

*Les lundis le château ouvre à 10h30.

Le château ferme 45 minutes après la billetterie le soir.

A partir de 2024, afin de donner aux usagers la possibilité de « prolonger la visite », les offres alimentaires sont accessibles sans droit d'entrée et restent ouvertes, notamment pour la restauration, a minima 1/2h après la fermeture du monument. En ce qui concerne, la librairie et la boutique celles-ci restent à minima ouvertes aux mêmes horaires que le monument. **Ces offres commerciales concédées sont donc accessibles sur des jours et plages horaires, couvrant mais aussi excédant, ceux de l'offre culturelle gérée par le concédant en régie.**

Ponctuellement, les horaires d'ouverture des espaces concédés peuvent être modulés selon le calendrier (événementiels programmés, jours fériés, congés scolaires, etc.). Dans ce cas, les horaires spécifiques sont convenus entre le concessionnaire et le concédant et peuvent être modulés.

A défaut du respect par le concessionnaire des jours et horaires d'ouverture du château la pénalité pour « fermeture totale ou partielle » prévue à l'article 78 peut être appliquée.

L'activité du château et sa dépendance aux événements météorologiques nécessitent une flexibilité de la part du concessionnaire pour adapter le dispositif déployé afin de minimiser les coûts et les pertes potentielles durant les jours très faiblement fréquentés.

ARTICLE 3 : Durée

Conformément aux articles L.3114-7 et R3114-1 et suivants du Code de la commande publique, la durée du contrat est fixée à 12 ans.

Le contrat, signée par les parties, entre en vigueur à compter du 1^{er} janvier 2021 ou à la date de sa notification au concessionnaire si celle-ci est plus tardive.

CHAPITRE II : IDENTIFICATION DES PARTIES AU CONTRAT

SUBSTITUTION DE PARTIES

En application de la loi n° 2019-816 du 2 août 2019, et plus particulièrement de son article 10, à compter du 1^{er} janvier 2021, la Collectivité européenne d'Alsace succède aux Département du Bas- Rhin et du Haut-Rhin dans tous leurs droits et obligations. Le contrat de concession de service public qui est notifié par le Département du Bas-Rhin au concessionnaire s'exécutera à compter du 1^{er} janvier 2021 dans les conditions prévues jusqu'à son échéance, sauf accord contraire des parties par voie d'avenant.

Formation du contrat

Concédant :

Le **Département du Bas-Rhin**, ci-après dénommé le concédant, est responsable du fonctionnement et de l'organisation interne de ses espaces de restauration, librairie et boutique. À ce titre, il a choisi le recours à un tiers pour gérer ses espaces de restauration.

Le concédant, représenté par M. Frédéric BIERRY, Président du Département du Bas-Rhin, a approuvé le présent contrat confiant la gestion du service au concessionnaire identifié ci-dessous.

Concessionnaire :

La **Compagnie Alsacienne de Promotion** dont le siège social est au château du Haut-Koenigsbourg – 67600 Orschwiller ci-après dénommé le concessionnaire, au capital de 106 714,31€ euros, inscrite au registre du commerce et des sociétés de Colmar, sous le numéro 413 895 897.

Le concessionnaire représenté par Monsieur RISCH Gérard, Président directeur général accepte de prendre en charge la gestion du service concédé dans les conditions du présent contrat.

Election de domicile :

Le concessionnaire fait élection de domicile à l'adresse suivante :

Château du Haut-Koenigsbourg – 67600 Orschwiller

et les communications électroniques pourront lui être adressées à l'adresse courriel suivante :

Compagnie Alsacienne de Promotion

Château du Haut-Koenigsbourg – 67 600 Orschwiller

et les communications électroniques pourront lui être adressées à l'adresse courriel suivante :

francois.beloniakhk@gmail.com

- **Dispositif contractuel et interprétation**

Le contrat et ses annexes constituent un ensemble contractuel unique. Les annexes au contrat font partie intégrante de celui-ci. Toute référence au contrat inclut ses annexes.

En cas de contradiction ou d'incompatibilité entre une stipulation du contrat et celle d'une de ses annexes, les stipulations figurant dans le contrat prévalent.

En cas de contradiction entre les annexes, les stipulations particulières prévalent sur les stipulations générales.

Les renvois dans le contrat à tout autre document sont réputés comprendre également les modifications ou avenants dont ce document peut faire l'objet.

Toutes les références faites dans le contrat à une personne comprennent ses successeurs, ayants-droit et ayants-cause.

CHAPITRE III : ENJEUX STRATEGIQUES

ARTICLE 4 : Une offre de restauration à adapter

Il est attendu du concessionnaire :

- un calibrage de l'offre au regard de la fréquentation et de la saisonnalité observées ;
- un renforcement de l'attractivité et de la différenciation de chaque typologie d'offre de restauration (service à table, vente à emporter, ...).

ARTICLE 5 : Une offre qui doit contribuer à l'expérience des visiteurs

L'amélioration constante de l'expérience de visite est au cœur de la stratégie du château du Haut-Koenigsbourg, et l'activité de restauration doit concourir, au même titre que l'offre de visite du château, à la satisfaction du public. Le concessionnaire propose une offre de qualité, innovante et responsable en accord avec les valeurs du château du Haut-Koenigsbourg et du concédant.

Une attention particulière est portée à la qualité des produits, à la diversité des offres proposées, à l'animation des espaces de restauration, à la qualité du service et à toute initiative visant à améliorer l'expérience des visiteurs au sein du château.

ARTICLE 6 : Un dispositif à moduler selon les saisons

En raison d'une très forte saisonnalité de la fréquentation du château, le concessionnaire doit s'adapter et prévoir des dispositifs flexibles afin de répondre au mieux à la variation du nombre de visiteurs.

CHAPITRE IV : CONDITIONS GENERALES DE L'EXERCICE DES MISSIONS DE RESTAURATION DU RESTAURANT ET DU KIOSQUE

Les conditions générales de l'exercice des missions de restauration (spécifications qualitatives et hygiène et sécurité) s'appliquent tant pour le restaurant, pendant les trois phases, que pour le kiosque.

ARTICLE 7 : Spécifications qualitatives

Afin d'être en accord avec les valeurs et les missions du château et la marque « Qualité Tourisme », le concessionnaire doit attacher un soin particulier à proposer une offre responsable, en accord avec les prescriptions suivantes :

7.1 Produits demandés

Des produits de saison, faits maison, ... :

Le concessionnaire doit veiller au respect de la saisonnalité des produits proposés dans ses points de restauration vendus bruts ou cuisinés. Le concessionnaire s'engage à collaborer avec des producteurs, artisans dont les produits sont issus d'un approvisionnement direct des produits de l'agriculture et de saison et s'engage à utiliser progressivement 50% (en achats HT) à partir de 2024 et pour les années suivantes, de produits issus de l'agriculture locale. Une liste non exhaustive des fournisseurs est jointe en annexe 13.

Plat ne contenant pas de protéines animales :

Le concessionnaire doit proposer au moins une offre de restauration ne contenant pas de protéines animales dans l'ensemble de ses points de restauration et pour les événements qu'il organise. Cette offre devra être facile à identifier par les convives.

Des produits issus de l'agriculture biologique à hauteur minimum de 20% (en achats HT) à partir de 2024 :

Le concessionnaire propose au moins une offre composée de produits issus de l'agriculture biologique disposant du label agriculture biologique ou équivalent dans l'ensemble des points de restauration. Les produits concernés sont essentiellement les fruits et légumes, les BOF (Beurre-œufs-fromages-yaourts-fromages blancs), les jus de fruits. Le concessionnaire privilégie le local et le raisonné au bio provenant d'autres pays.

Produits issus du commerce équitable :

Le concessionnaire propose dans la mesure du possible une offre composée de produits issus du commerce équitable disposant par exemple du label Max Havelaar ou équivalent pour les boissons chaudes café, thé, chocolat.

Produits sans huile de palme :

Le concessionnaire doit éviter au maximum dans l'ensemble de ses points de restauration l'utilisation de l'huile de palme.

7.2 Produits interdits

OGM :

Les aliments contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) sont strictement interdits au nom du principe de précaution conformément à l'article 5 de la Charte de l'environnement.

7.3 Approvisionnement

Dans le cadre d'une démarche d'approvisionnement de proximité et de qualité, le titulaire doit privilégier le plus possible pour tous ses achats, les filières courtes, locales et respectueuses de l'environnement. Il doit respecter la saisonnalité des fruits et légumes.

7.4 Information et sensibilisation de l'utilisateur

Afin de permettre à l'utilisateur de distinguer facilement les produits biologiques, saisonniers et locaux des autres produits, une information portant la mention « produit biologique » ou « produit de saison » ou « produit issu de la filière locale » est mise en place par le concessionnaire à chaque présentation de ces derniers par des encarts, par la communication sur le site internet, verbalement et par l'affichage de portraits à l'entrée du restaurant pour présenter et mettre en valeur les produits et producteurs locaux.

7.5 Réglementations

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre à l'ensemble des dispositions de la réglementation en vigueur concernant les denrées alimentaires soit générales soit particulières à telles ou telles d'entre elles. Elles doivent être conformes notamment :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR ;
- Aux spécifications techniques inscrites dans la recommandation nutrition rédigée par le GEM-RCN du 2 août 2013 ;
- Au Règlement CE 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (concernent les établissements agréés, telles cuisines centrales) ;
- À l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

- À l'arrêté du 08 octobre 2013 qui prévoit les dispositions réglementaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine végétale et denrées alimentaires en contenant ;
- À l'arrêté du 20 décembre 2000 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale ;
- À la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous et à ses décrets d'application.

ARTICLE 8 : Hygiène et sécurité

Un plan de maîtrise sanitaire est joint par le concessionnaire en annexe n°14.

8.1 Contrôles bactériologiques

Le concessionnaire est tenu de procéder à ses frais au contrôle de la qualité des repas servis conformément aux dispositions des arrêtés des 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, et 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur partiellement abrogés par l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Il effectue le prélèvement d'un échantillon par mois et son analyse bactériologique est tenue à disposition du concédant.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que le concédant peut effectuer à tout moment.

8.2 Contrôles de qualité par le concédant

Le concessionnaire doit pouvoir justifier, à la demande du concédant, des contrôles qu'il a effectués sur les produits en amont de la fabrication : choix des denrées, spécifications qualitatives (art. 7), vérification des transports, des livraisons, contrôles de conformité, etc.

La qualité des préparations culinaires servies fait l'objet à tout moment et sans mise en demeure préalable de contrôles contradictoires avec le concessionnaire.

8.3 Spécifications de salubrité

Le concessionnaire doit veiller à l'application de toute norme pouvant intervenir dans le domaine de sa spécialité durant l'exécution de sa prestation. Il assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations mises à disposition, à ses risques et périls, dans les conditions prévues par la législation et la réglementation correspondante.

A cet effet, il s'engage à prévenir immédiatement le concédant en cas de dysfonctionnement des installations et à prendre toutes les mesures qui s'imposent pour préserver la qualité de la prestation et notamment la sécurité alimentaire des visiteurs.

Le concessionnaire doit respecter les dispositions des textes en vigueur et notamment en matière d'hygiène alimentaire, des conditions relatives au transport des aliments, d'hygiène du personnel amené à manipuler des denrées alimentaires.

Le concessionnaire prend toutes les dispositions nécessaires au contrôle des aliments, il s'engage à respecter la réglementation et notamment la conservation des étiquettes de DLC pour tous les produits non consommés et n'ayant subi aucune transformation de la part du concessionnaire.

Le concessionnaire facilite l'accès des locaux aux représentants habilités du concédant afin qu'ils puissent à tout moment et sans mise en demeure préalable contrôler l'état d'entretien ainsi que la propreté de tous les locaux, y compris les lieux de stockage.

Le concessionnaire fait effectuer au minimum une fois par mois à sa charge, par un laboratoire indépendant, des prélèvements et analyses test des aliments parmi l'ensemble des prestations proposées aux clients (sélection de ces prestations par le laboratoire indépendant).

Le concessionnaire doit prendre toutes les dispositions permettant le suivi du contrôle des températures des locaux de stockage, des matériels et véhicules de transport dans le cadre des dispositions relatives à l'application de la méthode HACCP.

CHAPITRE V : OFFRE ALIMENTAIRE DU RESTAURANT

ARTICLE 9 : Offre alimentaire

Le concessionnaire assure l'exploitation de l'offre alimentaire et le fonctionnement du restaurant dans les conditions ci-dessous.

Le concessionnaire offre à sa clientèle un restaurant d'un niveau de qualité supérieure, dans un cadre digne du site mêlant l'authentique et la modernité. Il propose entre autres des menus bistro élaborés sur place en partenariat avec des producteurs locaux.

L'offre de restauration obligatoire pendant les jours et heures d'ouverture :

- Une offre de restauration traditionnelle assise entre 11h30 et 15h00 ciblant deux thématiques : les produits du terroir et locaux (circuits courts, produits de saison, plats alsaciens, offre de plats à base de produits végétaux notamment ...) et éventuellement d'inspiration médiévale.

Les positionnements attendus :

- Un menu enfant et scolaire est proposé à partir de 7,50€ (plat et dessert) ;
- Un segment moyenne gamme : entrée ou plat ou dessert avec un tarif d'entrée de 8€ ;
- Un segment haut de gamme : à convenance ;
- Une offre de restauration « offre traiteur » pour les demandes de réceptions (cocktails...) dans les différents espaces du château adaptés et disponibles pour les locations privées (à titre indicatif environ 10 réceptions / an) ;
- Une offre séminaire adaptée en fonction du budget et du client.

Il est précisé que l'offre de restauration traiteur doit conserver un caractère accessoire par rapport à l'activité principale de service public.

Les menus proposés sont à destination des différents publics (individuels, familles, groupes, scolaires et entreprises). Des exemples de menus proposés par le concessionnaire sont joints en annexe n°9.

- Une offre de restauration « salon de thé » est proposée obligatoirement durant les horaires définis à l'article 2.

L'offre de restauration obligatoire en dehors des jours et heures d'ouverture :

- Une offre de restauration « offre traiteur » pour les demandes de réceptions (cocktails...) dans les différents espaces du château adaptés et disponibles pour les locations privatives (à titre indicatif environ 10 réceptions / an) ;
- Lors d'événementiels importants organisés par le concédant (à titre indicatif 3 à 5 manifestations/an), le concessionnaire ouvre le restaurant en proposant une offre en adéquation avec la thématique et le nombre de personnes attendues à un tarif d'entrée de moyenne gamme. Des propositions de menus sont joint en annexe 9 du présent contrat.
- Une offre séminaire adaptée en fonction du budget et du client.

L'offre de restauration facultative en dehors des jours et heures d'ouverture :

Dans ce cadre, le concessionnaire peut développer des animations au sein du restaurant en lien avec le thème du château et d'autres thématiques décrites dans l'annexe 9. Le concessionnaire met en place le mobilier et les décorations au cours de l'après-midi sans gêner l'offre culturelle et la clientèle. Toute la mise en place et le matériel sont à la charge du concessionnaire.

Le concessionnaire soumet ses demandes lors de la réunion annuelle ou par accord express préalable au concédant, dans les conditions énoncées à l'article 21.2 du présent contrat.

Les lieux proposant une offre alimentaire sont également accessibles à la clientèle extérieure au château.

Toutefois, le concessionnaire ne peut accueillir toute manifestation qui est contraire à l'ordre public ainsi qu'aux bonnes mœurs et qui, d'une manière générale, peut nuire à l'image du château du Haut-Kœnigsbourg et de son propriétaire, le concédant.

En cas de conflit d'usage des lieux entre une offre commerciale gérée par le concessionnaire et une offre culturelle gérée en régie par le concédant, l'offre culturelle thématique du concédant (ex : la machine à remonter le temps, Halloween, ...) prend le pas sur l'offre commerciale concédée.

ARTICLE 10 : Accueil de groupes scolaires ou extra scolaires

Pour l'accueil de groupes d'enfants (scolaires, ...), le concessionnaire met à disposition, à titre gracieux, l'espace d'accueil de groupes du 1^{er} étage de son restaurant (à partir de 2024), dans les conditions suivantes :

- Durant la période d'octobre à avril ;
- Hors vacances scolaires (zone B) ;
- Hors dimanches et jours fériés ;
- De 11h30 à 14h00,
- En cas de mauvais temps.

Cet espace peut être mis à disposition uniquement s'il n'est pas occupé par une réservation commerciale. Le concédant transmet sa demande de réservation dans un délai minimum de 8 jours avant l'occupation par le groupe. Bien entendu, il est demandé au concessionnaire de mettre à disposition cet espace uniquement lorsque les autres espaces du château pour l'espace d'accueil de groupes (repas tirés du sac) sont indisponibles. Par contre, si la réservation du groupe scolaire a été validée, le concessionnaire ne peut annuler la réservation pour accepter une réservation commerciale.

Par ailleurs, le concessionnaire pratique un tarif préférentiel de 7.50€ pour les groupes scolaires ou extra scolaires en proposant une formule (entrée/plat ou plat/dessert).

Les suggestions de menu tiennent compte des éventuelles contraintes de régime alimentaires (végétarien, sans gluten, sans protéines animales, etc.) et répondent aux normes d'équilibre alimentaire.

Les suggestions de menu sont soumises à l'autorisation du concédant, dans les conditions d'accord express édictées à l'article 21.2 du présent contrat.

ARTICLE 11 : Offre alimentaire « du jour »

Le concessionnaire prévoit une offre alimentaire de type « plat du jour » au tarif de 9€ (hors boissons), notamment destinée :

- aux personnels du concédant dans l'exercice de leurs fonctions, à titre indicatif 5 personnes/jour ;
- aux prestataires publics ou privés extérieurs intervenant pour le compte du concédant (entreprises intervenant au château, etc.).

Pour le personnel du château, les agents devront réserver dans les 48 heures qui précèdent, leur repas « plat du jour » pour être assurés d'obtenir un plat à ce tarif préférentiel.

Pour le personnel du concédant et les prestataires publics ou privés extérieurs, le château du Haut-Koenigsbourg préviendra 48 heures à l'avance le concessionnaire de leur présence.

ARTICLE 12 : Offre alimentaire lors d'événementiels

Annuellement, le concédant et le concessionnaire conviennent des événementiels du château qui seront assurés par le concessionnaire concernant l'offre alimentaire.

Lorsque le château du Haut-Koenigsbourg organise des manifestations (à titre indicatif 3 à 5 manifestations / an), le concessionnaire propose une thématique en lien avec l'évènement proposé (annexe n°9) et s'engage à faire un geste commercial à la clientèle ayant visité le monument (annexe n°11). Le concédant, peut à la demande du concessionnaire, tenir le rôle de conseiller mais peut aussi s'opposer, par écrit, à tout contenu qui ne respecterait pas le caractère d'authenticité en lien avec la thématique proposée.

D'une manière générale, le concédant et le concessionnaire conviennent d'un travail collaboratif et d'échange d'informations relatives aux animations et événementiels dont ils ont respectivement la charge, et des réservations réciproques au besoin par le biais d'un outil partagé. A ce titre, chaque année, une réunion de présentation de la programmation culturelle événementielle organisée par le concédant pourra permettre de mettre en œuvre ce travail collaboratif.

ARTICLE 13 : Offres packagées

Des offres commerciales sont mises en place, notamment des formules packagées en annexe n°11, comprenant l'accès au château ou à un événementiel qu'il organise et une prestation de restauration, en particulier à destination des groupes (sur réservation) et des familles.

ARTICLE 14 : Conditions d'exploitation commerciale par le concessionnaire durant la période transitoire

La période dite transitoire débute à la date d'effet de la concession de service public et prend fin à la réception et mise en service des locaux réaménagés, notamment avec le nouveau restaurant dans le bastion en étoile (cf. également article 1.2 ci-avant).

Cette période dite transitoire comprend deux phases distinctes (cf. détail au tableau de l'article 1.1) :

1 ^{ère} période transitoire	Durant cette « 1 ^{ère} période transitoire », tant que les travaux assumés par le concédant et le concessionnaire n'empêchent pas ce dernier d'exercer les activités concédées (cf. plan des locaux mis à disposition à l'article 1.2 et les plans indicatifs de l'annexe n°2), le concessionnaire poursuit une activité d'offre alimentaire solide et liquide identique à celle en cours lors de la signature de la concession de service public : restaurant (consommation assise et à emporter, plats chauds et froids, menus équilibrés, etc.).
2 ^{nde} période transitoire	Durant cette 2 ^{nde} période transitoire, dès lors que les locaux mis à disposition du concessionnaire ne sont plus disponibles du fait des travaux sous maîtrise d'ouvrage du concédant, le concessionnaire assume, pour le moins une obligation de continuité d'offres chaudes et froides d'alimentation solide et liquide, à consommer sur place, sous abri d'une capacité de 40 à 44 couverts et d'une terrasse de 22 couverts, position assise ou semi-assise, et à emporter. Les produits proposés à la vente durant cette phase permettent une alimentation diversifiée et équilibrée. Le concessionnaire établit des propositions d'aménagement intérieur du restaurant provisoire et des propositions de menus qu'il soumet au concédant pour accord express, dans les conditions énoncées à l'article 21.2 du présent contrat.

Le concessionnaire aura la possibilité de réutiliser le mobilier qu'il a acquis lors de l'ouverture du restaurant provisoire (phase 2) pour aménager la terrasse du restaurant (phase 3).

CHAPITRE VI : OFFRE ALIMENTAIRE DU KIOSQUE

ARTICLE 15 : Offre de « restauration rapide et boissons » du kiosque

L'offre de restauration obligatoire du kiosque pendant les jours et heures d'ouverture du château :

- le concessionnaire est tenu d'assurer une offre de restauration rapide et boissons au sein du kiosque du Haut-Kœnigsbourg, lequel dispose de forts atouts en termes de visibilité et de vue, renforçant l'activité restauration au sein du château (restauration rapide à emporter ou à consommer sur la terrasse) ;

L'offre de restauration obligatoire du kiosque en dehors des jours et heures d'ouverture du château :

- lors d'événementiels importants organisés par le concédant (à titre indicatif 3 à 5 manifestations/an), le concessionnaire doit, si les conditions techniques et météorologiques le permettent, être en mesure d'ouvrir le kiosque en proposant une offre en adéquation avec la thématique proposée. L'ouverture du kiosque pour les événements est discutée lors de la réunion annuelle.

Le concessionnaire propose à sa clientèle une offre en adéquation avec l'annexe n°9.

Le concessionnaire doit aménager la terrasse du kiosque (environ une quarantaine de places assises) lors des beaux jours, avec l'installation de tables et de chaises à sa charge.

L'offre de « restauration rapide et boissons » doit être proposée au public à partir des vacances scolaires de printemps et/ou le week-end de Pâques jusqu'aux vacances d'automne (toutes zones de vacances scolaires¹).

Concernant le kiosque, excepté si la météo ne le permet pas, l'installation du mobilier doit être faite intégralement et non partiellement sur les fondements d'une fréquentation supposée. A cet effet, le concessionnaire établit un plan de terrasse, qu'il transmet au concédant pour information. Ce plan est à appliquer de manière rigoureuse par tous les personnels du concessionnaire. Ce plan peut être différent selon qu'il s'agit ou non de la haute saison.

Toute dérogation aux dispositions précédentes, notamment en raison de conditions météorologiques exceptionnelles, est soumise à accord express préalable du concédant, dans les conditions énoncées à l'article 21.2 du présent contrat.

Sous réserve de ne porter nullement atteinte à la qualité du service au public (notamment en informant la clientèle) les rangements et nettoyages des locaux concernés ne peuvent commencer au maximum que 30 minutes avant l'heure de fermeture du lieu de vente. De plus, durant la période d'activité du kiosque, dès la fermeture ou au cours de l'heure qui précède cette fermeture, sans porter atteinte à la qualité du service offert et rendu directement à la clientèle, le concessionnaire assure quotidiennement un nettoyage des papiers gras et autres résidus de consommation alimentaire, dans un périmètre de 50 mètres autour de ses lieux de vente, notamment dans la partie forestière située en contrebas du kiosque.

Le concessionnaire met en œuvre un système de poubelle discret et efficace dont il assume la gestion. Le matériel de nettoyage ne doit pas être à la vue des clients.

¹ Article L.521-1, D.521-1 à D.521-5 du code de l'éducation

CHAPITRE VII : OFFRE DE LIBRAIRIE ET BOUTIQUE

ARTICLE 16 : Généralités

Le concessionnaire :

- équipe et exploite à titre principal, dans les différents lieux concédés par le concédant, une librairie et une boutique ciblant des produits régionaux, sur le thème du médiéval, en lien avec l'histoire, la culture et l'architecture du site du château. Les produits jeunesse et « interactifs » font également partie de l'offre.
- offre aux visiteurs du château du Haut-Koenigsbourg une librairie et une boutique indépendantes de référence, libre de toutes attaches à une chaîne ou un groupe éditorial, libre de son fonds et de son organisation, totalement détachée d'un groupe financier ;
- met en place une rotation lente d'une partie du stock, qui constitue le fond de référence de la librairie et de la boutique spécialisée ;
- met en place une rotation rapide, qui tient compte de l'évolution des attentes de la clientèle car la durée de vie d'un produit souvenir est limitée dans le temps ;
- a pour objectif d'être au service de tout type de visiteurs afin qu'ils puissent trouver un livre, un souvenir à sa convenance et cela par le professionnalisme des responsables librairie et boutique et par la passion qui les anime, capables d'accueillir, de choisir, de fournir des conseils personnalisés ;
- a la possibilité, avec accord express du concédant, dans les conditions énoncées à l'article 21.2 du présent contrat, d'exploiter un ou plusieurs point(s) de librairie et de boutique (d'une superficie de quelques m²), « vitrine » de la boutique principale, et de proposer, dans ces points de vente, quelques produits à la vente, fixe(s) ou ambulants, notamment en fonction des événementiels ;

Le concessionnaire s'engage à développer l'artisanat d'art local, les produits régionaux et offre des produits de qualité, voire « haut de gamme ». Il lui est autorisé l'achat de bibeloterie mais il lui est très fortement demandé de réduire au maximum ces achats issus de pays à faible coût de main d'œuvre et exportateurs de faible qualité.

ARTICLE 17 : La marque HK

Le concessionnaire doit utiliser de façon privilégiée sur les produits dérivés (produits de la boutique, notamment les goodies, tee-shirt...) la marque "Haut-Koenigsbourg" (textuelle, figurative ou semi-figurative), à titre gratuit sous réserve d'approbation préalable du produit par le concédant.

Les demandes doivent être déposées trimestriellement au service communication du concédant. A titre exceptionnel, le concessionnaire peut faire une demande urgente. Toutes les demandes sont soumises aux conditions de l'article 21.2 du présent contrat.

ARTICLE 18 : Objectif de notoriété

Concernant la librairie, le concessionnaire met tout en œuvre pour poursuivre un objectif de « librairie de référence » en matière de culture régionale alsacienne, médiévale, architecturale, castrale, historique, etc. (cf. article 16 du présent contrat). En effet, la librairie actuellement en place au château du Haut-Koenigsbourg est une librairie de grande renommée alsacienne et médiévale. Le concessionnaire doit maintenir, voire développer, cette renommée.

Le concessionnaire organise pour la librairie des rencontres pour le public avec les auteurs(es) et illustrateurs(trices) en liens avec les thèmes du château du Haut Koenigsbourg, du Moyen Age et à réaliser des événements (dédicaces, festival de BD, nouvelles expositions...). Il s'engage également pour la boutique à créer des événements autour de la présentation d'acteurs et de producteurs locaux sensibles au développement durable et commerce solidaire.

Le programme d'activité et d'animations du concessionnaire est vu lors de la réunion annuelle ou est soumis en cours d'année pour accord express du concédant dans les conditions de l'article 21.2 du présent contrat.

ARTICLE 19 : Produits proposés à la vente

19.1 Livres et produits multimédias

Le concessionnaire propose à la vente des livres et des produits multimédias suivants :

- en lien avec le château : livres sur son histoire, jeux interactifs, etc. ;
- en lien avec l'Alsace : guides touristiques, cartes, livres sur l'histoire de l'Alsace, recettes de cuisine, ouvrages en différentes langues, etc. ;
- cible jeunesse : cahiers d'activités, jeux (de carte, mallettes pédagogiques, figurines, peluches), etc. ;
- en lien avec la nature : jardins, notamment médiévaux, etc. ;

Le concédant pouvant être lui-même à l'initiative ou la facilitation de l'édition d'ouvrages, notamment « Les cahiers du Haut-Kœnigsbourg », il peut imposer au concessionnaire la mise en vente de ces derniers. Le concédant et concessionnaire peuvent également, dans ce cadre, convenir de démarches communes.

19.2 Souvenirs et bibeloteries

Le concessionnaire propose à la vente les souvenirs et bibeloteries suivants :

- Carterie : cartes postales, dépliants, ...
- Gastronomie : graines de plantes médiévales, tisanes et plantes médicinales, ...
- Produits artisanaux locaux : poteries, chopes, ...
- Art de la table : linge de maison, ...
- Jardins : accessoires, graines, ...
- Affiches et posters ...
- Bijoux et textiles, ...
- Jeux et costumes, ...
- Etc.

19.3 Espace librairie durant la période transitoire

Durant la phase 2, l'espace librairie n'est plus mis en place au niveau du restaurant provisoire. Par conséquent, le concédant s'engage à mettre à disposition du concessionnaire un espace au niveau de la billetterie tel que figurant en jaune sur le plan joint en annexe n°4. Cette mise à disposition prend fin lorsque le concessionnaire s'installe définitivement dans le bastion en étoile (phase 3).

19.4 La provenance des objets et livres

Conformément à l'annexe n°12, le concessionnaire collabore pour l'achat de ses livres avec des éditions régionales, des éditions nationales et certaines associations. Pour la partie boutique, il met en avant à la boutique le patrimoine local, gourmand et médiéval ainsi que d'autres produits de fabrication française. Une collaboration est mise en place avec des fournisseurs allemands et européens pour certaines des références.

CHAPITRE VIII : CONDITIONS GENERALES DE L'EXERCICE DES MISSIONS D'EXPLOITATION

Article 20 : Principes généraux d'application

La présente concession porte sur la gestion et l'exploitation d'un service public ; en conséquence, le concessionnaire doit respecter les principes fondamentaux du service public, notamment ceux de :

- Continuité du service public : offres commerciales (restaurant, kiosque, librairie et boutique) accessibles sur des jours et plages couvrant ou excédant ceux du château accessible aux visiteurs ;
- Egalité de traitement et information des usagers : accueil des usagers placés dans la même situation de manière égalitaire et affichage clair des règlements intérieurs et tarifs ;
- Adaptation : être à jour des dernières évolutions réglementaires et techniques ; s'adapter pour le moins aux attentes des usagers mais aussi anticiper et susciter la demande commerciale ;
- Accessibilité : outre la recherche des conditions immobilières et mobilières d'accessibilité édictées par la réglementation en vigueur, le concessionnaire s'engage à pratiquer un accueil égalitaire pour tous les publics (enfants, étrangers, personnes en situation de handicap, personnes âgées, ...)
- Sûreté, sécurité et qualité : le concessionnaire assure la sécurité et le bon fonctionnement des installations et biens du service et la qualité du service, de même que la sécurité de son personnel.

Le concessionnaire s'engage à respecter rigoureusement les conditions d'exploitation telles qu'elles sont définies dans le présent contrat ainsi que la réglementation en vigueur et notamment celle spécifique à la protection des monuments historiques.

Il garde en toute circonstance l'entière responsabilité, vis-à-vis du concédant, de la bonne exécution de l'intégralité des missions de service public qui lui sont confiées. Il assure la continuité et l'intégrité du service public dont il a la charge.

ARTICLE 21 : Autorisations et déclarations nécessaires aux activités objet de la concession

21.1 Règlementaire

Le concessionnaire fait son affaire de l'obtention de toutes les autorisations et de toutes les déclarations qui seraient nécessaires à la prise en charge de toutes les activités prévues par la concession, au vu de la législation et de la réglementation en vigueur (licence IV, ...)

Le concédant est totalement déchargé des obligations administratives, réglementaires, fiscales, sociales, comptables, d'immatriculation, d'accessibilité ainsi que de sûreté et sécurité (dont hygiène) de l'exploitation qui incombent exclusivement au concessionnaire, tant au plan général qu'en particulier pour l'activité d'offre alimentaire.

Le concessionnaire fait ainsi son affaire de toutes démarches et procédures administratives liées à l'exploitation du service public associé tel que décrit aux chapitres IV, VIII et IX du présent contrat.

21.2 Autorisation ou accord express

Sauf indication contraire, lorsqu'il est fait mention dans le contrat d'une autorisation ou d'un accord express relevant du concédant, le concessionnaire doit adresser une demande écrite au concédant par tout moyen à sa convenance, assorti d'une preuve de la réception par le concédant (remise en main propre contre récépissé, courriel avec accusé de réception, voie postale avec accusé de réception, etc.).

La réponse du concédant au concessionnaire doit être faite par écrit. En cas de non réponse du concédant dans un délai d'un mois calendaire, la demande est considérée comme rejetée.

ARTICLE 22 : Personnel et conditions de travail

Le concessionnaire met en place du personnel en nombre suffisant et ayant les qualifications requises pour permettre le développement des activités, objets de la concession, pour assurer :

- un accueil du public, notamment étranger (maîtrise des langues étrangères anglaises et allemandes) permettant d'avoir tous les égards possibles envers les usagers ;
- le recrutement d'un commercial pour mettre en place un plan de communication et de marketing ;
- la sécurité des usagers en veillant à assurer la sûreté et le fonctionnement des installations et équipements ;
- l'hygiène en veillant à la propreté et aux conditions d'hygiène des installations mis à disposition et ce dans le respect des dispositions législatives et réglementaires en la matière.

L'annexe n°10 reprend le détail des engagements pris par le concessionnaire à la signature du présent contrat.

22.1 Personnel mis en place par le concessionnaire

Le concessionnaire est tenu de recruter, en conformité avec les lois et règlements, et de former le personnel nécessaire à la bonne marche des installations et au bon fonctionnement d'ensemble des activités du service public concédé, notamment en matière de maîtrise de langues étrangères au regard de la proportion importante de visiteurs étrangers au château (près de 45% de visiteurs étrangers en moyenne).

22.2 Conditions de travail

Le concessionnaire est tenu d'exploiter les équipements et installations réalisés par ses soins et/ou mis à sa disposition par le concédant en conformité avec la législation et la réglementation relatives aux conditions de travail des salariés.

22.3 Formation du personnel

Le concessionnaire a à sa charge la formation de l'ensemble des personnels assurant les missions confiées au titre du contrat de concession de service public.

Le concessionnaire s'engage à former son personnel pour l'adapter aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation du restaurant. A ce titre, le concessionnaire doit être en mesure de compter parmi ses effectifs des personnes qualifiées, type : Sauveteur Secouriste du Travail. Dans la mesure du possible, il est proposé au concessionnaire de participer aux formations (sécurité) organisées par le concédant.

Lors des périodes de formation, le titulaire mettra gratuitement et en remplacement, les personnels nécessaires au maintien du service et de sa qualité.

Le concessionnaire s'engage à donner au personnel de remplacement une formation accélérée à minima sur la prévention des toxi-infections alimentaires et ce, dès leur prise de fonctions.

Le concessionnaire s'engage à fournir à la collectivité sur simple demande le plan de formation et les attestations de stage du personnel.

ARTICLE 23 : Exclusivité

Pendant toute la durée de la concession, conformément à la réglementation en vigueur, le concédant confie l'exploitation commerciale du site château du Haut-Koenigsbourg (hors billetterie) au concessionnaire suivant les activités définies aux chapitres V, VI et VII du présent contrat, et ce, afin de lui permettre d'assurer l'équilibre économique et financier de l'opération.

Le concessionnaire n'a toutefois pas l'exclusivité des prestations de traiteur et de débit de boissons à l'intérieur du château. Ainsi, si lors d'une location privée (dans les espaces non concédés du château) le loueur souhaite recourir à son propre traiteur et/ou sa propre buvette, le concessionnaire ne pourra pas s'y opposer. Néanmoins, le concédant s'engage à informer le loueur de l'existence du service proposé par le concessionnaire.

Seules les activités « traiteur réceptive » pourront ne pas être exclusivement assurées par le concessionnaire dans le cas par exemple, où un usager souhaitant, par location, privatiser un espace dans le château (en dehors du restaurant) ferait appel à un autre prestataire de type « traiteur » extérieur. Néanmoins, le concédant s'engage à informer le loueur de l'existence du service proposé par le concessionnaire.

ARTICLE 24 : Titres restaurant et chèques vacances

Le concessionnaire accepte les « titres restaurant », « chèques vacances » ou équivalents valables qui lui sont présentés par tous les clients.

ARTICLE 25 : Eléments spécifiques de sécurité du bâtiment

Les issues de secours des salles de restauration doivent être dégagées dès que du public est accueilli.

Le concessionnaire s'assure que toutes les zones placées sous sa responsabilité et empruntées par le public sont propres, entretenues et sécurisées en permanence (entrée d'accès nord, abords des entrées, escalier de secours, issues reliant le Bastion en étoile au reste du château, etc.).

Un soin particulier est apporté au stockage ainsi qu'au dégagement des aires de circulation.

En fonction de la législation, le concessionnaire se mettra aux normes en vigueur.

ARTICLE 26 : Adaptation du service

Afin d'assurer un service répondant au mieux à l'intérêt général et aux besoins des usagers, s'agissant du service objet de la présente concession de service public, le concédant se réserve le droit d'imposer au concessionnaire de nouvelles obligations ou restrictions d'exploitation, sans que cela ne puisse aboutir à bouleverser l'économie de la concession.

Le cas échéant, un avenant concrétise l'accord.

ARTICLE 27 : Contraintes logistiques

Il est nécessaire de rappeler que la gestion quotidienne des points de restauration du château du Haut-Koenigsbourg doit prendre en compte l'activité du château, qui impose notamment des dispositifs de circulation encadrés pendant les périodes d'ouverture.

La gestion des flux au sein du château du Haut-Koenigsbourg est définie de manière à minimiser la coexistence de flux des visiteurs avec les flux de logistique interne tant des personnels et activités du château que du concessionnaire.

L'ensemble des approvisionnements du concessionnaire est assuré selon les accès et locaux spécifiques (local réception) précisés sur les plans indicatifs de l'annexe 2. Les fournisseurs du concessionnaire ne sont autorisés à pénétrer dans l'enceinte du château que sur demande expresse.

L'ensemble des flux de logistique interne du concessionnaire est assuré à l'aide soit de dispositifs non motorisés et véhiculés par des personnels du concessionnaire ou à l'aide de véhicules électriques propres au concessionnaire.

Les flux d'approvisionnement sont obligatoirement assurés en dehors des périodes de présence du public. Il peut néanmoins être toléré en période de forte affluence et à titre exceptionnel, après autorisation délivrée par le concédant, d'un réapprovisionnement durant les horaires d'ouverture du château au public.

CHAPITRE IX : COMMUNICATION

ARTICLE 28 : Dénomination des lieux des activités de service public concédées

Le concessionnaire soumet à l'accord express du concédant, dans les conditions définies à l'article 21.2 du contrat, les appellations, lignes éditoriale et graphique qu'il envisage de mettre en œuvre pour la dénomination des lieux des activités de service public concédées.

Ces lieux d'activités commerciales mis à disposition sont :

- le bastion de l'étoile ;
- le restaurant provisoire ;
- le kiosque ;
- la forge (boutique) ;
- et tout autre espace ponctuel (à définir avec le concédant, notamment pour ce qui concerne les espaces mis à disposition pour la librairie en phase 2).

ARTICLE 29 : Développement et communication

Le concessionnaire soumet à l'accord express du concédant – lors de la réunion annuelle de l'année 2023 – dans les conditions énoncées à l'article 21.2 du présent contrat :

- son plan de développement et de marketing : analyse de l'évolution du marché, cibles, positionnement, distribution ;
- sa charte graphique sur tous supports, en accord avec celle du château du Haut-Koenigsbourg, moderne, sobre et lisible ;
- son plan de communication et de promotion (communication institutionnelle, commerciale et touristique) : messages, cibles, actions de communication, calendrier ;
- sa stratégie internet : nom du site internet et url, maquette graphique, contenu, potentielle vente en ligne, évolutions techniques prévues, réseaux sociaux, suivi de l'e-réputation, les informations relatives aux activités de service public concédées, qu'il souhaite faire figurer sur le site internet du château (haut-koenigsbourg.fr).

Dans la phase 1 et 2, une stratégie de marketing et de communication provisoire doit être mise en place et présentées au concédant au plus tard le 1^{er} avril 2021.

Une communication du concédant est réalisée à minima, sur au moins un réseau social et une actualité sur le site internet du château du Haut-Koenigsbourg pour l'ouverture du kiosque et du restaurant provisoire.

ARTICLE 30 : Les actions commerciales mises en place

A partir de 2024, le concessionnaire met en place pour son restaurant et la boutique-librairie les actions commerciales suivantes, dont le contenu précis est validé par le concédant en 2023 :

- **Pour le restaurant**

La stratégie commerciale s'articule autour du savoir-faire et du faire savoir. Le concessionnaire fait connaître sa démarche écoresponsable, ses partenaires, son réseau, ses événements, ses engagements en plus de la situation exceptionnelle du restaurant, de son cadre raffiné, et des tendances de l'offre du moment.

Le concessionnaire fait sa promotion à travers l'envoi par mail, des offres du jour et des offres spéciales, grâce à son fichier client.

De plus, il adapte son offre à tous les types de public en ajustant ses prix, sa carte. Il s'efforce à répondre à toutes les demandes dans les règles de l'art et développe de nouveaux axes de restauration en soirée.

Le concessionnaire s'engage à participer à des salons professionnels, grands publics, à être présent sur les réseaux sociaux, à travers des spots radios, la presse locale. Il met en place des partenariats avec les offices du tourisme et les organismes touristiques régionaux. De plus, il développe un site internet dédié à la promotion de ses espaces.

- **Pour la librairie-boutique**

Le concessionnaire met en avant ses coups de cœur du moment (livres, produits, artisans...) sur le site internet dédié au restaurant du Haut-Koenigsbourg. Une interaction entre les différents points de vente ainsi qu'un compte de fidélité sont mis en place. Des visuels de livres ou produits sont utilisés pour promouvoir la librairie boutique sur certains supports de communication, tout en veillant à disposer des droits d'utilisation de ces visuels.

ARTICLE 31 : Participation à des actions de communication et des opérations promotionnelles

Le concédant organise ou participe, directement ou indirectement, à des opérations sur site ou extérieures de promotion et de communication du château ainsi que du territoire.

Le concessionnaire et le concédant seront partenaires pour certaines de ces opérations définies lors de la réunion annuelle ou à l'occasion d'opportunités.

ARTICLE 32 : Mise à disposition d'objets destinés à la vente

Si nécessaire, à l'occasion d'opérations de promotion touristique extérieures au château, le concessionnaire confie contractuellement, en dépôt-vente ou selon toute autre formule à convenir le moment venu, au concédant ou à tout professionnel de la promotion touristique ou culturelle, des objets issus de la librairie boutique, à vendre lors de manifestations extérieures. Ce document est établi pour chaque opération et/ou salon. Elle doit être en accord avec la réglementation du concédant.

ARTICLE 33 : Dispositifs publicitaires et enseignes

Le concessionnaire ne peut en aucun cas apposer des enseignes, pré-enseignes et autres publicités au sens de l'article L.581-3 du code de l'environnement, sans avoir obtenu au préalable l'autorisation écrite du concédant dans les conditions énoncées à l'article 21.2 du présent contrat. Le cas échéant, le concessionnaire soumet la demande aux autorités compétentes (DRAC) et transmet une copie de l'autorisation du concédant.

Ces enseignes, pré-enseignes et autres publicités sont établies aux frais du concessionnaire.

Le concessionnaire veille notamment, à ce que les enseignes, pré-enseignes et autres publicités ne puissent constituer, de quelque manière que ce soit, une gêne pour la sécurité des usagers, et en général pour la gestion du monument.

L'exploitation des éventuels emplacements réservés aux enseignes, pré-enseignes et autres publicités, autorisés par le concédant, est laissée à la libre détermination du concessionnaire. Toutefois, les parties conviennent que :

- l'entretien des emplacements et le renouvellement des publicités sont à la charge du concessionnaire ;
- le concessionnaire ne peut exploiter ces emplacements pour des affichages d'ordre politique, religieux, ou contraires à l'ordre public.

A défaut, le concédant peut exiger du concessionnaire le retrait de l'affichage contraire à ces prescriptions.

ARTICLE 34 : Règlements et affichage

Le concessionnaire établit le règlement intérieur qui fixe les principales dispositions relatives au fonctionnement du service. Ce règlement est destiné à assurer le meilleur service de l'utilisateur. Le règlement intérieur présenté au concédant dans le mois qui suit l'entrée en vigueur de la concession, est approuvé par celui-ci, au titre des pouvoirs de la police du concédant sur le domaine du concédant (art. L.3221-4 du CGCT). Ce règlement est annexé (n°22) à la concession de service public.

Il est affiché par les soins du concessionnaire aux diverses entrées des lieux d'exploitation, des activités objets de la présente concession.

Toute modification ultérieure est approuvée par le concédant.

Un affichage spécial des tarifs en vigueur est effectué de manière à être clairement lisible par les usagers, à l'entrée des lieux d'offre commerciale ouverts au public en trois langues. Les tarifs sont exprimés en euros toutes taxes comprises.

Le règlement fixant les conditions de sécurité et d'évacuation est soumis aux mêmes dispositions d'approbation et d'affichage que le règlement intérieur. Ce règlement est annexé à la concession de service public.

CHAPITRE X : DEMARCHE ENVIRONNEMENTALE

ARTICLE 35 : Mise en œuvre d'une démarche environnementale

Le concessionnaire a un engagement fort en termes de protection de l'environnement, en lien avec les valeurs portées par le concédant ; que ce soit pour l'offre alimentaire, ou pour les conditions d'exploitation (lutte contre le gaspillage alimentaire, tri et valorisation des déchets, consommation énergétique, etc.).

35.1 Vision long terme

Il est attendu que le concessionnaire présente le bilan écrit de sa démarche environnementale et/ou ses actions entreprises dans le cadre du rapport annuel d'activité de la concession en tenant à disposition ses bons de livraisons afin que le concédant puisse contrôler à tout moment. Cette démarche s'inscrit sur la durée de la concession et s'enrichit des évolutions (interne au concédant et/ou la réglementation en vigueur) à venir sur cette période.

35.2 Réduction des plastiques

Le concessionnaire utilise uniquement des sacs en papier kraft et de la vaisselle jetable en bambou, maïs ou carton, des gobelets consignés réutilisables. Il s'engage à mettre en œuvre toutes les évolutions réglementaires et techniques. Pour l'ouverture du nouveau restaurant en 2024, le concessionnaire met en place obligatoirement de la verrerie. Toutes les bouteilles plastiques sont remplacées par des bouteille en verre. Une démarche de réduction d'emballage est entreprise auprès de ses fournisseurs.

35.3 Lutte contre le gaspillage alimentaire

Des actions doivent être entreprises dans la restauration pour diminuer le gaspillage alimentaire, conformément au code de l'environnement, à l'article L. 541-15-4 ainsi que, le cas échéant, aux ordonnances à intervenir en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire tel que prévues par la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (article 88, II).

Il est attendu que le concessionnaire mette en place une gestion optimale de ses stocks afin de limiter le rejet d'aliments dont les DLC auront été dépassées.

Il est également attendu que le concessionnaire sensibilise ses clients au gaspillage alimentaire. Le concessionnaire propose un choix de portions en adéquation à la demande de la clientèle ou en proposant des boîtes gourmets. De plus, il s'engage à mettre en place des offres promotionnelles en soirée pour éviter le gaspillage.

35.4 Santé et environnement

❖ Produits d'entretien

Le concessionnaire veille, à mettre en place des mesures de réduction d'utilisation de produits chimiques. Les produits devront, dans la mesure du possible, être éco-labellisés. L'eau de javel est utilisée raisonnablement, si cela est nécessaire pour l'hygiène.

La liste des produits pourra être demandée à tout moment par le concédant et doit être communiquée dans un délai de 10 jours maximum.

❖ Consommation d'énergie et d'eau

Le concessionnaire veille à réduire les consommations d'eau et d'énergie sur les points de restauration par l'installation d'appareils non énergivores (ampoules basse consommation, maintenance et entretien régulier des appareils, installation de dispositif de temporisation pour la maîtrise de la consommation d'eau). Pour ce faire, il sera nécessaire de procéder à des entretiens réguliers des installations et des équipements.

❖ Lutte contre les nuisibles

Le concessionnaire doit impérativement contracter une prestation de lutte contre les nuisibles et il doit avoir recours à des méthodes de capture exemptes de poison, afin de ne pas nuire à la faune présente autour du château.

ARTICLE 36 : Gestion des déchets

Le concessionnaire doit veiller à la collecte, au traitement et à la valorisation de ses déchets en contractant avec des organismes agréés.

L'article L541-21-2 du code de l'environnement impose à « tout producteur ou détenteur de déchets de mettre en place un tri des déchets « à la source » :

- le concessionnaire met en place le tri sélectif pour les déchets ;
- le concessionnaire limite l'utilisation des contenants jetables au strict nécessaire. Il doit proposer de la vaisselle pour la restauration sur place et proposer des contenants issus de matières premières écologiques et/ou recyclées et recyclables pour la restauration à emporter.

36.1 Les déchets alimentaires

Depuis le 1^{er} janvier 2012, les personnes qui produisent ou détiennent une quantité importante de bio déchets ont l'obligation de trier ces bio déchets et de les faire valoriser dans des filières adaptées (telles que le compostage ou la méthanisation). Le concessionnaire veille au respect de l'article L541-21-1 du code de l'environnement.

En conséquence, en fonction de son volume de bio déchet annuel, le concessionnaire met en place une collecte séparée et la valorisation de ses bios déchets. Les bennes nécessaires sont à louer par le concessionnaire ; il a en charge leur entretien. Les bennes ne devront pas être visibles du public.

36.2 Les huiles alimentaires usagées

Le concessionnaire doit stocker les huiles alimentaires usagées dans des fûts isolés et identifiés placés sur rétention dans un lieu couvert approprié. Elles doivent faire l'objet d'une collecte et d'un traitement spécifique et adapté. Leur collecte doit se faire par une entreprise agréée.

36.3 Les graisses alimentaires usagées

Le concessionnaire veille à ce que les graisses alimentaires usagées ne soient souillées ou diluées par d'autres produits. Elles ne doivent, en aucun cas, être déversées ou rejetées dans les égouts ou dans les poubelles d'ordures ménagères. Le concessionnaire veille également à l'entretien régulier de son séparateur à graisses.

36.4 Autres déchets

Le concessionnaire est tenu d'évacuer par ses propres moyens dans les filières adaptées les déchets réglementés dont il est propriétaire, notamment les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques. Le concessionnaire a à sa charge l'évacuation des déchets jusqu'au point désigné par le concédant pour l'enlèvement de ses déchets par les organismes agréés avec lesquels il a contracté.

Les copies des attestations de collecte et de valorisation des déchets sont mises à la disposition du concédant sur simple demande, suivant un délai de dix (10) jours maximum.

CHAPITRE XI : DEMARCHE SOCIALE : CLAUSE D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Dans le cadre des objectifs de développement durable et notamment du volet social, le concédant a décidé d'appliquer les dispositions de l'article L3114-2 du code de la Commande Publique en incluant dans le contrat une clause d'insertion professionnelle obligatoire.

ARTICLE 37 : L'engagement

Le concessionnaire doit réaliser une action de prise en compte des considérations sociales visant à promouvoir notamment l'accès, le retour à l'emploi et à la formation / qualification des publics en difficultés.

Dans ce cadre, le concessionnaire s'engage :

- A réaliser le nombre d'heures d'insertion ci-dessous :
1 000 heures par an pour les années suivantes (2024 à 2032)
- A réaliser le nombre d'heures d'actions de formation ci-dessous :
20 heures par an pour les années suivantes (2024 à 2032)
- A organiser des temps d'échange sur la prise en compte de considérations sociales dans le marché.

Temps d'échange individuel :

Les salariés en insertion professionnelle bénéficient au moins une fois par an d'un entretien individuel avec un représentant de l'entreprise attributaire, un représentant du pouvoir adjudicataire et un représentant de Relais 2D.

Ce temps d'échange permet de s'exprimer sur les difficultés rencontrées, les souhaits de formation, les envies d'évolution...

Temps d'échange collectif :

Un représentant du concessionnaire, un représentant du pouvoir adjudicataire et un représentant de Relais 2D se retrouvent pour partager sur la tenue des objectifs d'insertion, de formation et d'entretiens individuels.

Le respect des engagements est apprécié annuellement à la date anniversaire de notification du contrat de concession.

ARTICLE 38 : Les publics éligibles

Le dispositif mis en place vise à favoriser l'accès ou le retour à l'emploi de personnes se trouvant dans les situations suivantes : demandeurs d'emploi de longue durée, allocataires du revenu de solidarité active ou de minima sociaux, personnes reconnues travailleurs handicapés, jeunes sortis sans qualification à l'issue de leur scolarité ou sans expérience professionnelle et sans emploi depuis plus de 6 mois, personnes relevant d'un dispositif de l'insertion par l'activité économique ou, plus généralement, personnes rencontrant des difficultés particulières pouvant, sur avis motivé de Pôle Emploi, des Maisons de l'Emploi, des Plans Locaux pour l'Insertion et l'Emploi, des Missions Locales ou de CAP Emploi, être considérées comme relevant des publics éloignés de l'emploi.

ARTICLE 39 : Les modalités de mise en œuvre

39.1 Des heures d'insertion professionnelles

Le concessionnaire réserve une part du temps total de travail nécessaire à l'exécution de la concession à une action d'insertion réalisée selon l'une des cinq modalités définies ci-dessous et au moins à hauteur du nombre d'heures mentionné ci-dessus.

- 1^{ère} modalité : le recours à la sous-traitance ou à la cotraitance avec une Structure d'Insertion,
- 2^{ème} modalité : le recours à un organisme de mise à disposition de salariés en insertion (comme une entreprise de travail temporaire d'insertion ou une association intermédiaire),
- 3^{ème} modalité : l'embauche directe par le concessionnaire
- 4^{ème} modalité : le recours à un organisme de mise à disposition de salariés comme une Entreprise de Travail Temporaire
- 5^{ème} modalité : le recours à un Groupement d'Employeurs pour l'insertion et la qualification

39.2 Des heures de formation

Le concessionnaire réserve une part du temps total de travail nécessaire à l'exécution de la concession à une action de formation réalisée selon l'une des trois modalités définies ci-dessous et au moins à hauteur du nombre d'heures mentionné ci-dessus.

- 1^{ère} modalité : Module de formation externe à l'entreprise

Formation délivrée par un organisme de formation habilité. Les périodes de formation font l'objet d'émargement des salariés

- 2^{ème} modalité : Module de formation interne à l'entreprise

Formation délivrée par un salarié de l'entreprise détaché à cette fonction. Le concessionnaire doit dans ce cas établir et rédiger un contenu détaillé de la formation. Les périodes de formation font l'objet d'émargement des salariés en insertion.

- 3^{ème} modalité : Formation en alternance

Répartition des heures de formation entre les salariés en insertion : 50% du volume total d'heures de formation doit bénéficier à minima à 50% des salariés en insertion.

39.3 Des temps d'échange pour la prise en compte de considérations sociales dans le marché

Le concessionnaire s'engage à organiser chaque année et en présence d'un représentant du concédant (dont le nom sera transmis ultérieurement au concédant) et d'un représentant de Relais 2D :

- Un temps d'échange individuel avec chaque salarié en insertion ;
- Un temps d'échange collectif ;
- L'invitation à ces temps d'échange se fera pour courrier simple ou mail a minima 2 semaines avant la date fixée.

ARTICLE 40 L'accompagnement à la mise en œuvre

Sur demande du représentant du concédant, le contrôle de l'exécution et l'évaluation de l'action d'insertion sont effectués par Relais 2D désigné ci-après comme le facilitateur.

Relais 2D - 21b Avenue du Neuhof 67100 Strasbourg
M Gilles Grosclaude
03 88 23 32 81 – 06 12 43 91 73 – grosclaude@relais2d.eu

Le concessionnaire lui communique les coordonnées de l'interlocuteur "Insertion" qu'il a désigné au sein de son entreprise pour la mise en œuvre de la clause.

Pendant et à l'issue du contrat, le concessionnaire s'engage à faciliter les contacts des partenaires de

l'opération avec les personnes bénéficiaires du dispositif de clause d'insertion et à transmettre les documents nécessaires à l'évaluation du dispositif.

ARTICLE 41 Le contrôle et évaluation

41.1 Des heures d'insertion professionnelles dues

Le concessionnaire adresse à Relais 2D, au terme de chaque trimestre d'exécution du contrat, les renseignements relatifs aux embauches effectuées directement ou indirectement et le décompte des heures travaillées par chaque salarié en insertion.

Les justificatifs transmis doivent comporter la signature d'un représentant du concessionnaire.

Le concessionnaire doit également prouver, à l'aide de justificatifs, que la/les personnes bénéficiaires de la clause correspondent bien au public identifié.

L'absence ou le refus de transmission de ces renseignements entraîne l'application des pénalités pour retard de transmission prévues à l'article 78.2 du présent contrat.

Au terme de chaque période annuelle, un bilan fait état du résultat de la mise en œuvre de la clause d'insertion. Ce bilan, réalisé par Relais 2D et transmis au pouvoir adjudicateur, mentionne le nombre d'heures d'insertion réalisé dans le cadre du contrat.

En cas de non-respect du nombre d'heures d'insertion sur lequel il s'est engagé dans son offre, le concessionnaire encourt la pénalité pour non-respect de la clause sociale prévue à l'article 78.2 du présent contrat.

41.2 Des heures de formation dues

Le concessionnaire adresse à Relais 2D au terme de chaque trimestre d'exécution du contrat, les renseignements relatifs aux formations suivies par les salariés en insertion (contenu de formation, attestation de formation, feuille de présence...).

L'absence ou le refus de transmission de ces renseignements entraîne l'application des pénalités pour retard de transmission prévues à l'article 78.2 du présent contrat.

Au terme de chaque période annuelle, un bilan fait état du résultat de la mise en œuvre des formations. Ce bilan, réalisé par Relais 2D et transmis au concédant, mentionne le nombre d'heures de formation effectivement réalisé dans le cadre du contrat.

En cas de non-respect du nombre d'heures de formation sur lequel il s'est engagé dans son offre, le concessionnaire encourt la pénalité pour non-respect de la clause sociale prévue à l'article 78.2 du présent contrat.

41.3 De temps d'échange prévus

Le concessionnaire adresse à Relais 2D dans le mois suivant les regroupements (individuels ou collectif) un compte rendu succinct des entretiens menés avec la signature des personnes présentes.

L'absence ou le refus de transmission de ces renseignements entraîne l'application des pénalités pour retard de transmission prévues à l'article 78.2 du présent contrat.

En outre, en cas de non-respect de la périodicité ou du nombre de temps d'échange sur lequel il s'est engagé dans son offre, le concessionnaire encourt la pénalité pour non-respect de la clause sociale prévue à l'article 78.2 du présent contrat.

CHAPITRE XII : MODALITES DE L'ACTIVITE ANNEXE DE PRIVATISATION DES ESPACES

Au regard du cadre exceptionnel que constitue le château, le concessionnaire a la possibilité de développer une activité liée à la privatisation des espaces mis à sa disposition listés en article 1.1 figurant sur les plans indicatifs de l'annexe 2, en dehors des horaires d'ouverture fixés à l'article 2.

Le concessionnaire peut également utiliser contre paiement des tarifs en vigueur fixés par le concédant et les disponibilités, les espaces ouverts à la location par le concédant :

- espaces à proximité immédiate du restaurant comme « le Tiergarten » (espace vert jouxtant le restaurant avec vue sur le château et son donjon) ;
- autres espaces intérieurs et extérieurs privatisables dans le château ;
- l'espace séminaire : il pourra être réservé par le concessionnaire à titre gratuit dans la limite de 5 locations/an.

Dans ce cadre, le concessionnaire soumet sa demande de location pour accord express préalable au concédant, dans les conditions énoncées à l'article 21.2 du présent contrat.

Ces espaces devront être remis en état (ménage, rangement) à l'issue de la location.

Compte tenu de leur caractère accessoire par rapport à l'exploitation commerciale objet de la présente concession de service public, ces utilisations pour des séminaires ou événements privés ne doivent pas porter préjudice à la bonne exécution des activités de service public qui lui sont confiées. La privatisation des espaces décrite ci-dessus constitue une activité annexe, prise en compte dans le chiffre d'affaire de la concession.

D'autre-part, le concédant peut utiliser la salle de restauration « réception de groupes » du 1^{er} étage du restaurant à titre gratuit dans la limite de maximum 10 locations à la journée par an.

Les mouvements financiers générés par des activités accessoires décrites ci-dessus doivent obligatoirement figurer dans le rapport annuel présenté par le concessionnaire, tel qu'il est prévu au présent contrat.

CHAPITRE XIII : CONDITION DE FINANCEMENT DES INVESTISSEMENTS

ARTICLE 42 : Montant à financer

Le montant total à financer correspondant aux investissements que le concessionnaire s'engage à réaliser en qualité de maître d'ouvrage se compose des éléments suivants :

- Le montant plafond forfaitaire garanti des investissements comme détaillé à l'annexe 7, soit un montant à financer total de 691 660 Euros H.T., six cent quatre-vingt-onze mille six cent soixante Euros H.T. Ces chiffres sont donnés en valeur mars 2020

ARTICLE 43 : Financement investissements

Le montant des investissements détaillé à l'article 42 du présent contrat est financé au moyen d'instruments de fonds propres et d'instruments de dette et ce, dans les proportions et selon les modalités figurant à l'annexe 7.

Aucune subvention d'équipement n'est apportée par le concédant.

Le plan de financement prévisionnel en € HT est le suivant :

- Montant à financer : 691 660 euros
- Financement fonds propres : 141 660 euros 20.48%
- Financement bancaire : 550 000 euros 79.52 %

Le concessionnaire s'engage à faire ses meilleurs efforts pour optimiser les conditions de financement.

ARTICLE 44 : Garantie

44.1 Absence de garantie du concédant

Le concédant ne peut souscrire d'emprunt pour le compte de son concessionnaire. Le concédant ne garantit pas les emprunts souscrits par son concessionnaire.

44.2 Garantie de bonne exécution du contrat

Dans un délai d'un mois à compter de la date d'entrée en vigueur du contrat, le concessionnaire fournit au concédant une garantie à première demande, émise au profit du concédant, aux termes de laquelle le garant s'oblige à payer toute somme appelée par le concédant dans la limite d'un montant de 100 000 euros afin de garantir la bonne exécution du contrat, en phase d'exploitation du service. Cette caution est renouvelée annuellement à hauteur du montant précité. Elle est maintenue jusqu'au terme du contrat.

Cette garantie peut notamment être appelée pour :

- le paiement des pénalités qui n'auraient pas été réglées par le concessionnaire dans les conditions prévues au chapitre XIX ;
- le paiement de toute somme due au concédant par le concessionnaire en application du contrat;
- le paiement des dépenses faites en raison des mesures prises aux frais du concessionnaire, pour assurer la continuité du service public, la sécurité publique, la reprise du contrat en cas de mise en régie ;
- l'exécution des travaux au titre des opérations de fin de contrat (cf. chapitre XX)

Le concessionnaire a la possibilité de mettre en place une caution bancaire personnelle et solidaire en lieu et place de la garantie à 1^{ère} demande et d'un montant équivalent.

ARTICLE 45 : Société dédiée

45.1 Exploitation personnelle

La concession étant consentie à titre intuitu personae, le concessionnaire est tenu d'exploiter personnellement les activités objets de la concession.

Les opérations matérielles de gestion peuvent faire l'objet de contrats particuliers de la part du concessionnaire, sans que ce contrat emporte transfert de la responsabilité du service.

Le concessionnaire reste seul responsable à l'égard du concédant du respect des prescriptions techniques et des exigences posées par les documents contractuels.

45.2 Société dédiée

Pour faciliter le contrôle des engagements souscrits et permettre au concédant d'avoir, comme interlocuteur unique, une seule entité juridique, le candidat retenu à l'issue de la procédure de publicité et mise en concurrence s'engage à créer, dans les 3 mois à compter de la signature de la concession de service public, une société dédiée, dont l'objet social est exclusivement réservé à l'exécution de la concession de service public.

Cette société dédiée est substituée au candidat retenu à l'issue de la procédure de publicité et mise en concurrence pour l'exécution de la concession de service public.

Cette société dédiée se substitue de plein droit, à la date de son immatriculation, à l'entité candidate choisie au terme de la procédure de passation de la concession de service public, dans tous les droits et obligations du contrat. La société dédiée devient, à cette date, concessionnaire.

Les caractéristiques juridiques et financières de cette société sur lesquelles s'engage le concessionnaire devront être définies en annexe de la future concession de service public.

Le candidat retenu à l'issue de la procédure de publicité et mise en concurrence s'engage à demeurer, pendant toute la durée du contrat, actionnaire majoritaire, en actions et en droit de vote, de cette société dédiée et ne peut céder sa participation qu'avec l'agrément exprès et préalable du concédant.

Le candidat retenu s'engage à apporter à la société dédiée tous les moyens humains, financiers et techniques nécessaires à l'exécution du service public concédé, conformément à la future concession et ce pendant toute sa durée d'exécution.

Le candidat retenu ainsi que, le cas échéant, sa société mère, s'engagent de manière irrévocable et inconditionnelle à se substituer à la société dédiée en cas de défaillance de cette dernière. Le cas échéant, un accord écrit du concédant formalise cette substitution.

La société dédiée du concessionnaire effectue toutes les démarches nécessaires au regard de la réglementation en vigueur pour exercer l'activité, objet du présent contrat.

45.3 Cession du contrat

La cession correspond à un changement de la personne morale du concessionnaire, sauf le cas de substitution de la société dédiée visée à l'article 45.2. du présent contrat.

Toute cession partielle ou totale du contrat de concession de service public à quelque titre ou sous quelque modalité que ce soit, ne peut intervenir qu'après un accord préalable, exprès et écrit du concédant.

45.4 Modification de la composition du capital social de la société concessionnaire

Compte tenu du caractère intuitu personae de la concession de service public, toute cession partielle ou totale de titres entraînant une modification de la composition du capital social et/ou du contrôle du concessionnaire doit être portée à la connaissance du concédant dans un délai de 15 jours.

Le concédant se réserve le droit d'apprécier si les garanties professionnelles et financières correspondent toujours à ces exigences et de résilier le contrat en application de l'article 80 du présent contrat de la présente concession.

ARTICLE 46 : Subconcession

46.1 Définition et interdiction de la subconcession totale

La subconcession correspond à un transfert par le concessionnaire à un tiers de tout ou partie de l'activité confiée par le concédant dans le cadre de la concession de service public, sans qu'il y ait cession au sens de l'article 45 du présent contrat.

Toute subconcession totale est interdite.

46.2 Conditions de la subconcession partielle prévue au stade de la consultation

Dans l'hypothèse où le candidat retenu en fin de procédure se serait présenté, avec un ou plusieurs subconcessionnaires, au stade de la remise de son offre, le choix du concessionnaire et la notification de la concession de service public emportent accord exprès du concédant à la subconcession partielle. L'identité exacte et complète du subconcessionnaire ainsi que les missions qui lui sont confiées seront détaillées en annexe du contrat à conclure.

Les garanties professionnelles et financières du subconcessionnaire seront bien sûr présentées au même titre que celles du candidat concessionnaire principal.

46.3 Conditions de la subconcession partielle en cours de contrat

La subconcession partielle du présent contrat est interdite sans l'accord exprès et préalable de l'organe délibérant de la Collectivité qui en autorisera le principe et les conditions dans un avenant au présent contrat.

En cours de contrat, le concédant peut autoriser préalablement, expressément et par écrit, le concessionnaire à subconcéder partiellement les services qui font l'objet du contrat pendant l'exécution de cette dernière.

A cet effet, le concessionnaire formule une demande expresse en indiquant notamment le nom ou la raison sociale du subconcessionnaire envisagé et la mission dont la sous- concession est envisagée, ainsi que ses garanties professionnelles et financières.

Le refus est motivé par des considérations tirées de l'intérêt général et des garanties professionnelles et financières du subconcessionnaire.

Par dérogation à l'article 21.2 du présent contrat, en cas de silence du concédant pendant un délai de 2 mois à compter de la réception par le concédant de la demande présentée par le concessionnaire, l'accord est réputé refusé au concessionnaire.

46.4 Régime de la subconcession

Dans les cas visés aux articles 46.2 et 46.3 du présent contrat, le concessionnaire reste seul entièrement responsable vis-à-vis du concédant de l'exécution de toutes les obligations nées du contrat de concession de service public, à charge pour lui de se retourner contre le subconcessionnaire.

La durée du contrat de subconcession ne peut excéder la durée du contrat de concession de service public.

La fin anticipée du contrat de concession de service public met fin de plein droit aux contrats de subconcession. Le concessionnaire s'engage à répercuter cette stipulation dans tous les contrats de subconcession.

Le cas échéant, le concessionnaire fait son affaire du respect des procédures de publicité et mise en concurrence qui s'imposeraient à lui pour la conclusion des contrats de subconcession et, d'une manière générale, de toutes les procédures s'imposant à lui dans ce cadre.

CHAPITRE XIV : CONDITIONS FINANCIERES D'EXPLOITATION

ARTICLE 47 : Exploitation aux risques et périls et formation des tarifs

Le concessionnaire assure seul, à ses frais, et à ses risques et périls, la réalisation des investissements dont la consistance est énoncée à l'annexe 1 du présent contrat ainsi que l'exploitation des activités définies aux chapitres V, VI et VII du présent contrat, objet du service public concédé.

Aucune subvention d'exploitation n'est apportée par le concédant.

Le concessionnaire doit exploiter le service en respectant une politique tarifaire permettant l'ouverture au public la plus large possible (individuels, scolaires, associatifs ou groupes), notamment durant les heures d'ouverture du château, et des recettes assurant l'équilibre financier de l'exploitation.

Les tarifs applicables à la date d'entrée en vigueur du contrat et de la mise en service des activités de service public concédé figurent à l'article 9 comme rappelés ci-dessous :

- un tarif préférentiel pour l'accueil des groupes scolaires tel que visé à l'article 1.1 du présent contrat ;
- un tarif moyenne gamme tel que visé à l'article 9 du présent contrat ;
- un tarif pour l'offre alimentaire du jour, tel que visé à l'article 11 du présent contrat.

ARTICLE 48 : Rémunération du concessionnaire.

Pour couvrir ses charges d'exploitation, le concessionnaire se rémunère auprès des usagers du service public concédé.

La rémunération du concessionnaire est constituée par les ressources que procure l'exploitation de chacune des activités assurant une offre alimentaire et une offre de librairie et boutique objets de la présente concession.

De manière annexe, le concessionnaire est autorisé à percevoir et conserver les produits provenant de la location des espaces pour la tenue d'événements privés dans les conditions du chapitre XII.

Les recettes prévisionnelles, y compris les recettes liées à l'activité annexe sont réputées permettre au concessionnaire d'assurer son équilibre financier, sur la base de comptes d'exploitation prévisionnels. L'ensemble des recettes et des dépenses relatives à l'exécution du contrat de concessions est retracé dans la comptabilité du concessionnaire.

ARTICLE 49 : Indexation des paramètres financiers

A l'exception des tarifs qui font l'objet d'une évolution spécifique, les paramètres financiers (redevance fixe, les pénalités et l'annexe 7 « offre financière du concessionnaire ») du présent contrat sont indexés chaque année de la formule d'indexation suivante :

$$PF_n = PF_o * C_n,$$

C_n correspondant à la formule d'indexation de l'année N

PF_o correspond à la valeur des paramètres financiers, en date de valeur à mars 2020

PF_n étant la valeur du paramètre indexé de l'année N

$$CN = 48\% \times (ICHT-HR_n/ICHT-HR_0) + 52\% \times (IPC_n/IPC_0)$$

ICHT-HR = Indice annuel du coût horaire du travail révisé - Salaires et charges - Tous salariés - Hébergement, restauration (NAF rév. 2 section I) - Base 100 en décembre 2008 (Identifiant INSEE n°001565177) - ICHT-HR₀ = 117,9 (2019)

IPC = Indice annuel des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Services (Identifiant INSEE n° 001765157) - IPC₀ = 104,29 (2019).

Les indexations ont lieu au cours du second trimestre de chaque année. La première indexation aura lieu au cours du second trimestre 2021.

ARTICLE 50 : Evolutions et révisions des tarifs

Les tarifs suivants indiqués à l'article 47 :

- un tarif préférentiel pour l'accueil des groupes scolaires tel que visé à l'article 1.1 du présent contrat ;
- un tarif moyenne gamme tel que visé à l'article 9 du présent contrat ;
- un tarif pour l'offre alimentaire du jour, tel que visé à l'article 11 du présent contrat.

peuvent être révisés chaque année, à la hausse ou à la baisse, sur proposition du concessionnaire, lequel produit alors les justifications raisonnablement nécessaires. Les tarifs ainsi révisés entrent en vigueur à compter de leur approbation par le concédant selon l'article 21.2 du présent contrat.

Pour l'ensemble des autres offres, le concessionnaire peut faire évoluer à tout moment, les tarifs, en fonction du marché de l'offre et de la demande, ainsi que des stocks détenus par le concessionnaire, sur l'initiative de ce dernier qui en informe immédiatement par écrit le concédant, selon l'article 21.2. du présent contrat. Il précise dans sa demande la teneur et le délai d'application de ses tarifs qu'il souhaite mettre en œuvre.

ARTICLE 51 : Redevances versées au concédant

Redevance fixe

En contrepartie de la mise à disposition des biens listés à l'article 1.1 du présent contrat et des plans indicatifs de l'annexe n°2, nécessaires à l'exploitation des activités de service public concédé (offre alimentaire et offre librairie et boutique) d'une part et à l'utilisation des biens nécessaires à l'activité annexe liée à la privatisation des espaces au sens du chapitre XII du présent contrat, d'autre part, le concessionnaire acquitte au concédant une redevance fixe annuelle égale à :

- ❖ 156.000 € hors taxes annuels pour les trois premières années d'exécution du contrat (restaurant provisoire).
- ❖ 233.000 € hors taxes annuels à partir de la quatrième année d'exécution du contrat, correspondant à l'ouverture du restaurant du bastion de l'étoile, et jusqu'au terme du contrat.

La redevance est versée sous forme d'acomptes trimestriels, au plus tard le 21 du mois suivant le trimestre concerné. L'acompte est égal au quart de la redevance totale versée au titre du dernier exercice comptable clos et donne lieu à une régularisation annuelle par l'application de l'article 49 du présent contrat.

Redevance variable

Outre la redevance fixe prévue au point précédent, le concessionnaire acquitte au concédant une redevance variable sur le Résultat Courant Avant Impôts (RCAI) réel de chaque exercice.

Cette redevance variable se monte à 50 % (cinquante) du RCAI réel de chaque année de la concession.

Dans le cas où le RCAI réel diffère, à la hausse ou à la baisse, sur 2 (deux) années consécutives, de plus de 10 % (dix) du RCAI prévisionnel fourni en annexe 7 et indexé selon l'article 49 du présent contrat, les deux parties conviennent de se revoir pour étudier les modalités de révision des redevances à verser au concédant.

Une réunion de renégociation sera à planifier au cours du second trimestre suivant la deuxième année durant laquelle un écart de plus de 10 % (dix) ou moins 10 % (dix) est constaté.

Le versement de la redevance variable annuelle s'effectue au maximum 4 (quatre) mois après la clôture de l'exercice n-1.

Dans le cadre de son obligation de contrôle, le concédant est en droit de contrôler, sur place et sur pièces, par ses propres services ou par un prestataire extérieur, la réalité du résultat courant avant impôt de l'année considérée.

ARTICLE 52 : Régime fiscal

Tous les impôts et taxes liés à l'exploitation et la gestion des équipements, y compris ceux relatifs aux immeubles, dont la taxe d'enlèvement des ordures ménagères et la contribution économique territoriale, sont à la charge du concessionnaire.

Le concessionnaire n'étant pas propriétaire des locaux, aucun impôt foncier n'est à régler.

Ainsi, le concessionnaire règle personnellement les impôts et taxes qui lui sont facturés directement et rembourse au concédant toutes les taxes que celui-ci serait amené à payer relativement aux locaux mis à disposition.

Le compte d'exploitation prévisionnel est réputé tenir compte de l'ensemble de ces impôts et taxes en vigueur. Aucun impôt, taxe ou redevance ne peut être refacturé au concédant.

ARTICLE 53 : Equilibre financier de la concession

Dans le cas où, il apparaît que la situation financière du concessionnaire se dégrade à un point que l'équilibre financier de la concession soit bouleversée, le concédant et le concessionnaire se rencontrent pour rechercher de bonne foi, les mesures éventuelles permettant de remédier à la situation.

Le concessionnaire apporte tous justificatifs nécessaires et notamment l'état des écarts entre les prévisions et les réalisations et l'ampleur du déséquilibre en résultant.

Il produit un nouveau compte d'exploitation prévisionnel tenant compte du nouvel équilibre économique obtenu.

CHAPITRE XV : PRODUCTION DES COMPTES ET CONTROLES

ARTICLE 54 : Généralités

Dans la limite de l'autonomie de gestion et des intérêts partagés d'une saine et fructueuse exploitation, le concédant dispose d'un droit de contrôle permanent sur l'exécution technique et financière de la concession ainsi que sur la qualité du service rendu.

Ce contrôle s'exerce en cours de concession et comprend notamment :

- un droit d'information sur le service concédé.
- le pouvoir de prendre toutes les mesures prévues par la présente concession lorsque le concessionnaire ne se conforme pas aux obligations stipulées à sa charge.

ARTICLE 55 : Contrôle de l'exploitation par le concédant

Le concédant exerce son pouvoir de contrôle périodique sur tous les aspects notamment techniques, financiers, juridiques et fiscaux de la concession par l'analyse des documents fournis par le concessionnaire.

Il exerce notamment un contrôle important sur :

- La qualité et la disponibilité des offres proposées, type comparatif de bonnes pratiques, selon les différentes gammes de restauration, afin de s'assurer que les offres du concessionnaire rentrent dans les meilleurs standards actuellement en vigueur ;
- L'entretien, l'hygiène et la sécurité.

Le concédant peut exercer ponctuellement un contrôle sur pièces et sur place sans mise en demeure préalable. Le concessionnaire est alors tenu de laisser le libre accès, à tout moment et en tout lieu, aux agents désignés et experts mandatés par le concédant.

Ils peuvent procéder à toute vérification utile pour s'assurer que l'activité est gérée dans les conditions du contrat et que les intérêts contractuels du concédant sont sauvegardés. Ils peuvent se faire communiquer tout contrat ou rapport qu'ils jugent nécessaire ; y compris toute pièce de comptabilité nécessaire à leur vérification.

L'ensemble des informations obtenues, dès lors qu'elles revêtent le caractère de secret industriel de l'exploitant ou de ses partenaires, sont soumises à une stricte confidentialité à laquelle les agents du concédant et les experts mandatés par lui sont tenus.

Les frais générés par les activités de contrôle effectuées par le concédant sont pris en charge par lui.

Le concédant conserve le contrôle du service et doit obtenir du concessionnaire tous renseignements nécessaires à l'exercice de ses droits et obligations conformément aux articles R 3241-1 à R. 3241-4 du CGCT.

ARTICLE 56 : Rapports du concessionnaire

56.1 Rapport trimestriel

Chaque trimestre et au maximum le 15 du mois suivant, le concessionnaire adresse au concédant à l'adresse suivante : GM-HKcadres@bas-rhin.fr ; un rapport d'activité détaillé pour chaque activité, jour par jour, comprenant :

- Le nombre de clients
- Le chiffre d'affaires hors taxes
- Le panier moyen

Les activités seront séparées par taux de TVA.

Il joint également à ce rapport, les demandes de validation pour les objets publicitaires du trimestre.

56.2 Rapport d'activité annuel

Conformément aux articles L. 3131-5 et R. 3131-2 et suivants du code de la commande publique, le concessionnaire produit chaque année au concédant son rapport annuel d'activité au plus tard le 1^{er} avril de l'année N+1 de l'exercice comportant l'ensemble des documents décrits ci-après.

La période de référence de la concession est fixée du 1^{er} janvier au 31 décembre de chaque année.

Ce rapport est discuté, commenté et amendé annuellement.

Le rapport doit comprendre une analyse qualitative des activités du service et la production d'indicateurs, proposés par le concessionnaire, qui doivent permettre au concédant d'appréhender la satisfaction des clients auxquels le service est rendu.

Les indicateurs comprendront obligatoirement :

- ❖ Indicateurs quantitatifs (annuels avec décomposition mensuelle et variation N-1) pour la clientèle individuelle et groupes :
 - chiffre d'affaires global ;
 - chiffre d'affaires par activité ;
 - nombre de transactions, de couverts et par point de vente ;
 - panier moyen par point de restauration.
- ❖ Indicateurs quantitatifs (annuels avec décomposition mensuelle et variation N-1) pour les activités Réceptive Groupes, Traiteur et Privatisation, Soirées à thèmes, ... :
 - nombre de groupes / nombre de couverts / dépense moyenne du groupe / par convive ;
 - chiffre d'affaires global HT ;
 - décomposition du chiffre d'affaires par catégorie de menu figurant dans l'article 9 ;
 - montant et part du budget attribué au marketing ;
 - montant et part du budget attribué aux aménagements en phase d'exploitation.
- ❖ Indicateurs qualitatifs :
 - Répartition des ventes par gamme de produits, menus, meilleures ventes, etc ;

❖ Bilan d'exploitation de l'année, incluant notamment :

- Rapports et synthèses des analyses bactériologiques pratiquées et des actions mises en œuvre ;
- Synthèse du compte-rendu technique ;
- Aménagements et maintenance et projets pour l'année suivante ;
- Bilan de la gestion RH et perspective ;
- Bilan indiquant la part, en achats HT, des produits bio, et des produits provenant d'un approvisionnement direct des produits de l'agriculture avec remise de bons de livraison ainsi que l'analyse de la part d'augmentation en achats HT.
- Plan d'action et proposition d'évolution de l'offre pour l'année suivante.

Le concédant a le droit de vérifier les informations contenues dans ce rapport dont le défaut de production dans les délais est sanctionné conformément à l'article 78.2 du présent contrat.

56.3 Rapport technique

Le concessionnaire produit chaque année au concédant, au plus tard le 1^{er} avril de l'année N+1, un rapport technique comportant l'ensemble des documents décrits ci-après.

La période de référence de la concession est fixée du 1^{er} janvier au 31 décembre de chaque année.

Ce compte-rendu est adressé au concédant et fait l'objet d'une synthèse intégrée au Rapport d'Activité Annuel.

Ce compte-rendu comprend :

- un récapitulatif sur l'année écoulée des entretiens de maintenance préventive réalisés sur les équipements ;
- le programme de maintenance préventive pour l'année suivante ;
- la liste des interventions curatives réalisées sur les équipements ;
- la liste des travaux réalisés et un échéancier des travaux prévisionnels ;
- les travaux d'entretien et de renouvellement éventuellement effectués ;
- la liste des équipements et mobiliers acquis durant l'année et la prévision des investissements pour l'année suivante ;
- les contrats d'entretien souscrits ;
- les procès-verbaux des contrôles réglementaires ;
- les actions préventives et curatives pour la lutte contre les nuisibles ;
- un récapitulatif précis et détaillé mois par mois des consommations en fluides et énergies.

56.4 Le rapport financier

Le concessionnaire doit enfin transmettre, sur la base du modèle fourni en annexe au présent contrat (Annexe 8). Un compte-rendu financier annuel présentant les conditions économiques d'exécution des activités concédées.

A l'appui du compte-rendu financier annuel, le concessionnaire fournit le bilan, le compte de résultat et les annexes respectives de la société dédiée, certifiés par un commissaire aux comptes.

ARTICLE 57 : Réunion annuelle

Annuellement courant avril, sur la base de documents produits par le concessionnaire (notamment rapport d'activité, compte d'exploitation, bilan, inventaire actualisé des biens acquis, investissements prévisionnels...), ce dernier et le concédant se rencontrent pour analyser les résultats de gestion et déterminer les actions à réaliser notamment par le concessionnaire.

Ces réunions ont notamment pour objet (liste non exhaustive) :

- de discuter des propositions d'amélioration pouvant être apportées aux conditions d'exploitation ;
- d'échanger les informations nécessaires à la bonne exécution de la concession en précisant que toute information pourra également être obtenue dans le cadre du pouvoir général de contrôle du concédant ;
- de faire le point sur les résultats obtenus, les difficultés rencontrées, les améliorations à apporter dans l'exécution des prestations comme dans les moyens mis en œuvre par le concessionnaire et par le concédant pour une exécution optimale du contrat ;
- d'évaluer les politiques tarifaires et de renouvellement des offres,
- d'arrêter le montant définitif de la redevance annuelle ;
- d'évaluer les mesures prises ou à prendre en matière de démarches environnementales et/ou éco responsables ;
- d'échanger à propos du planning d'événementiels et d'offres culturelles organisées par le château ;
- d'apprécier les perspectives d'évolution du service et d'échanger sur le plan de développement et de communication et des partenariats à mener dans ce domaine.

Les débats sont consignés par procès-verbal établi par le concédant. Il adresse une copie au concessionnaire.

Les modifications éventuelles des termes du contrat en cours sont validées par avenant, dans le respect des dispositions applicables et sans qu'il en résulte une modification substantielle des éléments essentiels du contrat de concession ou un bouleversement de l'économie du contrat.

En outre, le concessionnaire doit répondre à toutes convocations émanant du concédant pour des réunions ponctuelles tout au long de l'exécution du contrat.

CHAPITRE XVI : CONCEPTION ET REALISATION DES TRAVAUX

ARTICLE 58 : Principes généraux

Le concédant est autorité concédante du service public de l'exploitation commerciale (hors billetterie) du château du Haut-Koenigsbourg, tel que défini aux chapitres V, VI et VII du présent contrat.

Il se charge, en tant que maître d'ouvrage :

- des travaux du clos et du couvert dans le bastion de l'étoile ;
- des travaux d'aménagement intérieur (réfection, cloisonnement, sols, murs, plafonds et mise en conformité) du restaurant et du kiosque selon les plans qui figurent en annexes 2 et 3 et la liste des équipements indiqués en annexe 1 ;
- des travaux du restaurant provisoire.

Le concessionnaire, quant à lui, est maître d'ouvrage :

- pour l'architecture d'intérieure/décoration du restaurant, selon répartition des travaux fixée à l'article 1.2 ;
- pour les équipements mobiliers et éclairages du bastion de l'étoile décrits à l'annexe 1 du présent contrat.

Ces derniers travaux sont donc réalisés sous la responsabilité du concessionnaire et doivent respecter les règles relatives à la protection de l'ensemble du château au titre des monuments historiques.

Le concessionnaire sous-traite aux deux architectes suivants :

- M. Judicaël de la Soudière-Niault de la société ACV Architectes et spécialisé en réhabilitation et reconversion d'édifices publics ;
- M. Philippe de Potestad, architecte d'intérieur, décorateur, spécialisé en aménagement de restaurant ;

Ils associent leurs compétences patrimoniales à la décoration et à l'architecture d'intérieur. Leurs notes méthodologiques sont jointes en annexe n°20 et 21.

Pour mémoire, l'ensemble des propositions qui sont faites par le concessionnaire au stade de la mise au point de l'APD par le MOE sont soumises pour avis et validation par le concédant en lien avec son maître d'œuvre et la Direction Régionale des Affaires Culturelles du Grand Est.

A titre d'information et aux fins d'exercer son obligation de contrôle, le concédant veille à la bonne exécution des travaux et missions susvisés et est invité par le concessionnaire à assister aux réunions de chantier et aux opérations de réception des installations, dans les conditions précisées au présent contrat. Il ne peut toutefois en résulter aucune responsabilité à la charge du concédant. Les services de l'Etat sont également associés à l'exécution des travaux susvisés dans les conditions fixées à l'annexe 1.

Le concessionnaire doit respecter le planning prévisionnel d'études et de travaux (cf. annexe 1 du présent contrat). Les retards dans l'exécution des phases de conception et réalisation des travaux qui lui incombent donnent lieu à l'application de pénalités contractuelles définies à l'article 78.2 du présent contrat. En tout état de cause le concessionnaire s'engage à permettre la réception des biens immobiliers et mobiliers conformes à sa charge selon le planning du maître d'ouvrage. A défaut le concédant peut faire application des pénalités prévues à l'article 78.2 du présent contrat.

ARTICLE 59 : Consistance des travaux

Les travaux et équipements à réaliser et à assumer par le concessionnaire s'établissent dans les conditions énoncées à l'annexe 1 du présent contrat dont il constitue une composante essentielle.

Le concessionnaire ne peut faire dans les lieux aucun changement de destination, de distribution, aucune démolition, aucun percement de murs ou de voûtes, aucune construction sans l'autorisation expresse du concédant.

ARTICLE 60 : Maîtrise d'ouvrage des travaux

A partir des biens mis à disposition par le concédant et répertoriés à l'article 1.1 du présent contrat, le concessionnaire est chargé de la réalisation des travaux de finitions intérieures, de mise en place d'équipements spécifiques et mobilier du bastion en étoile sur le périmètre de la présente concession. La liste des équipements et leur tableau d'investissement sont joints à la présente concession en annexe n°15, 16, 17 et 18. Les équipements devront être compatibles avec les espaces et les installations mises à disposition. Une esquisse d'aménagement et d'ambiances a été proposée par le concessionnaire en annexe n°19. Elle n'est pas contractuelle. Le mobilier devra être modulable et ergonomique pour permettre la mise en œuvre des espaces selon le type de restauration et d'évènements spécifiques.

Le concédant réalise les travaux immobiliers de second œuvre du « bastion de l'étoile » afin que le concessionnaire puisse procéder ensuite à la réalisation des travaux et équipements lui incombant.

L'opération de travaux telle que portée par le concessionnaire, objet de la présente concession de service public, est définie par l'annexe 1 au contrat établies par le concédant pour l'aménagement du Bastion de l'étoile et le restaurant provisoire.

CHAPITRE XVII : REPARTITION DES CHARGES D'ENTRETIEN, DE MAINTENANCE, DE RENOUVELLEMENT ET DES MISE AUX NORMES ENTRE L'AUTORITE CONCEDANTE ET LE CONCESSIONNAIRE

ARTICLE 61 : Définition des niveaux d'intervention

Les travaux effectués sur les installations, équipements ou matériels affectés à l'exploitation des offres alimentaires et de librairie-boutique, faisant l'objet de la concession de service public, sont exécutés dans les conditions prévues au présent chapitre.

Les opérations d'entretien, de maintenance corrective, préventive, curative sont menées et réparties entre le concédant et le concessionnaire selon la norme EN 13-306 et compte-tenu des dispositions particulières prévues au présent contrat. Ces opérations sont définies ci-dessous.

La charge des opérations de nettoyage, d'entretien, de réparation, de maintenance, de renouvellement et de mise en conformité est répartie entre le concédant et le concessionnaire dans les conditions précisées ci-dessous.

61.1 Entretien courant

Par entretien courant, il faut entendre toutes les opérations permettant de maintenir les biens de la concession en état de propreté, de fonctionnement, d'exploitation et de sécurité (vérifications et contrôles périodiques, contrôles visuels réguliers, opérations de surveillance au quotidien).

Ces opérations recouvrent celles qui sont du ressort du locataire, au sens de l'article 606 du Code civil, du décret n° 87-712 du 26 août 1987 pris en application de l'article 7 de la loi n° 86-1290 du 23 décembre 1986 et d'autres textes subséquents.

61.2 Maintenance

Maintenance régulière de base	<p><i>1^{er} niveau de maintenance :</i></p> <p>Il s'agit de réglages simples effectués par l'exploitant, prévus par le constructeur au moyen d'éléments accessibles sans aucun démontage ou couverture de l'équipement concerné, ou d'échange d'éléments consommables accessibles en toute sécurité, tels que voyant ou certains disjoncteurs, ... : réglages, contrôles, et inspections simples, opération élémentaires de maintenance préventive, remplacement consommable et accessoires, ...</p>
	<p><i>2^{ème} niveau de maintenance :</i></p> <p>Sont concernés les dépannages effectués par un technicien de qualification moyenne, par échange standard des éléments prévus à cet effet et opérations mineures de maintenance préventive, telles que graissage, ou contrôle du bon fonctionnement : maintenance préventive systématique, réparation par échanges standards simples, ...</p>
Maintenance de gros entretien	<p><i>3^{ème} niveau de maintenance :</i></p> <p>Ce type d'intervention est effectué par un technicien spécialisé à l'aide de procédures détaillées et des équipements de soutien prévus dans les instructions de maintenance. Il porte sur l'identification et le diagnostic des pannes, les réparations par échange de composant ou d'éléments fonctionnels, les réparations mécaniques mineures et sur toutes opérations courantes de maintenance préventive telles que réglage général ou réaligement des appareils de mesure : maintenance corrective, diagnostic dépannage, réparation, maintenance préventive complexe</p>
	<p><i>4^{ème} niveau de maintenance :</i></p> <p>Généralement effectué par une équipe comprenant un encadrement technique très spécialisé, compétente pour intervenir sur le matériel concerné (principe, système, marque spécifique, brevet, ...), le cas échéant en atelier. Ce niveau concerne tous les travaux importants de maintenance corrective ou préventive, à l'exception de la rénovation et de la reconstruction. Il comprend aussi les réglages des appareils de mesure utilisés pour la maintenance et, éventuellement, la vérification des étalons de travail par les organismes spécialisés</p>
	<p><i>5^{ème} niveau de maintenance :</i></p> <p>Opérations dont les procédures impliquent un savoir-faire faisant appel à des techniques ou technologies particulières, des processus et/ou équipements de soutien industriels. Par définition, ce type d'opérations de maintenance (rénovation, reconstruction, etc.) est effectué par le constructeur ou par un service ou une société spécialisée avec des équipements de soutien définis par le constructeur et donc proche de la fabrication du bien concerné : rénovation, reconstruction, gros travaux d'amélioration</p>

61.3 Renouvellement

Par renouvellement, il faut entendre les opérations (travaux, acquisitions) permettant de renouveler tout bien de la concession existant, à l'identique ou avec amélioration compte tenu de l'évolution dudit matériel et des techniques, lorsque les grosses opérations de maintenance de 4^{ème} ou 5^{ème} niveau indiqués ci-dessous, ne permettent plus d'assurer l'utilisation dudit bien ou lorsque le coût d'entretien et de maintenance est supérieur au coût de remplacement du bien.

Le concédant se réserve le droit d'imposer des modifications d'équipement afin de tenir compte d'une cohérence rendue nécessaire à l'échelle du monument et/ou de l'intérêt général.

61.4 Mise en conformité

Par mise en conformité, il faut entendre les opérations de mise aux normes de l'ensemble des biens de la concession avec les normes de toutes natures et origines applicables à la date d'effet du contrat et/ou pendant toute la durée du contrat (notamment les normes relatives à la prévention, la sécurité, l'hygiène, aux incendies, aux dépenses énergétiques, aux personnes handicapées, à la protection de l'environnement, ...).

ARTICLE 62 : Niveau plancher de répartition des charges entre concessionnaire et concédant

Légende de codification de compétence et support des charges du tableau ci-dessous :

Le concédant :

Le concessionnaire :

Nature et type de biens ou fonctions affectés aux missions concédées, éventuellement mis en service dès l'origine ou en cours de concession de service public		Entretien courant	Maintenance régulière de base	Maintenance de gros entretien	Renouvellement	Mise en conformité suite à changement de réglementation
Structure Clos-couvert VRD	Voiries et stationnement					
	Structure originelle du bastion en étoile					
	Structure clos et couvert classé monument historique					
	Espaces verts, mobilier extérieur					
	Réseau d'assainissement					
Chauffage Ventilation Climatisation	Production de chaud					
	Production de froid					
	Auxiliaire de ventilation (CTA, VMC, ...)					

Courants forts	Distribution			(2)		
	TGBT, tableaux électriques			(2)		
	Eclairage					(1)
Courants faibles	Réseaux (tel, VDI, ...)					
	Wifi					
	Contrôle d'accès et anti-intrusion					
	Télésurveillance et vidéosurveillance					
	GTB					
	Téléphones, serveurs, ordinateurs					
	Autocommutateurs					
Plomberie Sanitaire	Alimentations eau froide (EF)					
	Production eau chaude sanitaire (ECS)					
	Distribution EF/ECS					
	Evacuations					
	Equipements sanitaires					
	Echangeurs, ballons, vases d'expansion, ...					
	Adoucisseurs, eaux industrielles					
	Relevage, bac à graisses					
Appareils élévateurs Portes automatiques	Ascenseurs					
	Monte-charge et passe plat					
	Portes et barrières automatiques					
	Menuiseries intérieures					
	Métallerie					
	Serrurerie					

Second œuvre	Cloisons					
	Revêtements de sol					
	Revêtements muraux					
	Faux-plafonds, signalétique (intérieur et extérieur)					
Ambiance	Mobilier					(1)
	Décoration					
Sécurité incendie	Détecteurs, ventouses, portes coupe-feu, clapets, ...					
	Système de désenfumage					
	Centrale incendie					
	Eclairage de sécurité					
	Signalétique sécurité					
	Extincteurs					
	Réseau incendie (dont RIA et autres moyen de secours, ...)					
Equipements fixes spécifiques, notamment de cuisine	Immeubles par destination					
	Meubles meublants					

(1) Pour les locaux concernant la concession

(2) Pour l'éclairage

ARTICLE 63 : Modalités d'intervention, d'exécution des travaux et de comptes rendus

63.1 Principes généraux

Les travaux d'entretien et de maintenance sont, en principe, exécutés en dehors des heures d'ouverture au public. A titre dérogatoire, il peut en être autrement pourvu qu'il n'en résulte pas de perturbations pour la qualité du service et le confort des usagers. Sauf nécessité impérieuse, il n'y a pas d'interruption d'exploitation du service public concédé pour réaliser les opérations d'entretien courant et de maintenance.

Le concessionnaire s'oblige notamment à faire réparer dès que possible, dans des délais compatibles avec l'intérêt et la qualité du service rendu à la clientèle.

Le concessionnaire tient à jour un cahier d'entretien consultable régulièrement par le concédant ainsi qu'un registre de sécurité spécifique.

63.2 Contrôles périodiques et visites réglementaires

Le concessionnaire prend à sa charge les vérifications périodiques des équipements avec le concours d'un organisme agréé dans les conditions prévues par les réglementations, normes et dispositions applicables à ce type d'équipement (Etablissement Recevant du Public), selon la périodicité requise.

Les prestataires intervenants au château pour les contrôles périodiques et les visites réglementaires devront être identiques à ceux retenus par le concédant pour garantir l'ensemble de la sécurité du site.

Il transmet une copie des rapports de contrôles périodiques obligatoires au concédant dans un délai d'un mois après la visite de contrôle et tient le registre de sécurité exigible pour les établissements recevant du public en lien avec celui du concédant.

Dans les cas où les observations mentionnées par l'organisme agréé lors de ses contrôles relèvent des niveaux de maintenance 1 à 3, le concessionnaire dispose d'un délai de 2 mois après la date du rapport pour procéder à la levée de ces observations et en attester auprès du concédant.

Dans les cas où les observations relevées par l'organisme agréé relèveraient du gros entretien renouvellement (GER) ou de mises en conformité suite à changement de réglementation, le concédant et le concessionnaire étudieraient conjointement les travaux à engager dans le respect des dispositions prévues au présent contrat.

63.3 Gros entretien, renouvellement

Toutes les opérations de gros entretien et de renouvellement à la charge du concessionnaire sont exécutées dès constat du défaut, sans préjudice des recours éventuels contre les auteurs de ces dégâts.

Toutefois, et sauf en cas d'urgence qui nécessiterait que le concessionnaire prenne des mesures conservatoires, le concessionnaire sollicite l'accord express écrit et préalable au concédant, dans les conditions à l'article 21.2 du présent contrat, avant d'engager toute opération.

Le concessionnaire établit un programme des éventuels travaux de renouvellement envisagés. Il exécute ceux approuvés par le concédant.

Ce programme est inclus dans le rapport annuel relatif à l'analyse de la qualité du service visé à l'article 56.2 du présent contrat.

63.4 Reporting

Rapport sur événement grave

En cas d'évènement grave, le concessionnaire doit informer immédiatement par mail ou téléphone le concédant et rédiger dans un délai maximal de deux jours ouvrables un rapport détaillé comportant :

- la cause de l'intervention ;
- le diagnostic ;
- les actions entreprises ;
- les commentaires pour éviter le renouvellement de l'évènement ;
- les pièces remplacées.

Une attention particulière est apportée au diagnostic de l'évènement grave ayant nécessité l'intervention, afin d'éviter le renouvellement d'un évènement similaire.

63.5 Rapport et réunion annuels

Annuellement, le concessionnaire fournit au concédant préalablement à la réunion annuelle prévue à l'article 57 du présent contrat, au moins 15 jours avant la tenue de la réunion, le compte- rendu de l'année écoulée. Le concessionnaire présente et commente l'ensemble des données relatives aux opérations de maintenance et d'entretien réalisées au cours de l'année. Cette réunion permet de faire le point sur les résultats obtenus, les difficultés rencontrées, les améliorations à apporter dans l'exécution des prestations comme dans les moyens mis en œuvre par le concessionnaire et par le concédant pour une exécution optimale de la concession.

Le rapport comprend notamment :

- les relevés de consommations de fluides et énergies globaux et par zone ;
- les rapports de visite des contrôles réglementaires ;
- la répartition des interventions techniques par nature (préventif, correctif, ...) ;
- le résultat des autocontrôles et les enquêtes de satisfaction s'il y a lieu ;
- le relevé des incidents et des difficultés survenues énoncés à l'article 63.4 du présent contrat.

ARTICLE 64 : Astreintes auxquelles est tenu le concessionnaire et situation d'exécution d'office

64.1 Astreintes

En dehors des horaires d'ouverture du site, le concessionnaire est tenu d'assurer un service d'astreinte 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 permettant de répondre aux demandes d'intervention urgente ou à des alarmes (sinistre, dégât des eaux, vandalisme, intrusion, ...) sur les installations confiées au concessionnaire.

Le personnel d'astreinte dépêché par le concessionnaire doit avoir une bonne connaissance du site et avoir pouvoir de décision pour prendre les mesures conservatoires en cas de défaillance et pour intervenir dans les délais nécessaires. Celui-ci devra informer immédiatement le concédant.

Les interventions en astreinte consistent à :

- prendre les mesures conservatoires
- remettre ou faire remettre en état de fonctionnement les installations indispensables à l'exploitation du service public concédé.

Le coût des déplacements et des prestations effectuées en astreinte ne fait pas l'objet d'une facturation au concédant et est pris en charge par le concessionnaire, pour ce qui est des prestations relatives aux installations confiées au concessionnaire. Le concessionnaire doit pouvoir être contacté par le concédant, à tout moment et ce quel que soit le jour ou l'heure.

64.2 Exécution d'office

Faute pour le concessionnaire de pourvoir aux opérations d'entretien, de réparation et de renouvellement des ouvrages, équipements, matériels et appareils du service qui lui incombent en vertu des stipulations du présent contrat, le concédant peut faire procéder, aux frais et risques du concessionnaire, à l'exécution d'office des travaux ou prestations nécessaires, après mise en demeure restée sans effet pendant un délai de quinze jours ouvrables, sauf en cas de risque pour les personnes, dans ce cas le concédant se réserve le droit d'intervenir sans délai.

Le concédant peut accorder une prolongation, lorsque les délais d'exécution de travaux, de prestations, de livraison de matériels ou d'appareils sont supérieurs aux délais impartis visés ci-dessus.

ARTICLE 65 : Modernisation et mise en conformité des équipements

65.1 Mise en conformité

Le concessionnaire informe le concédant des travaux de mise en conformité des équipements et installations du service, pour ce qui concerne les missions concédées, rendus nécessaires par l'évolution de la réglementation en vigueur en cours de contrat. Il le fait dès qu'il en a connaissance, par voie écrite, en fournissant tous les éléments en sa possession.

65.2 Modernisation de l'équipement

Si à l'occasion du renouvellement de matériels ou d'appareils lui incombant, le concessionnaire est amené à remplacer dans son ensemble un bien, il doit au préalable en informer le concédant, afin de lui permettre d'examiner l'intérêt qu'il peut y avoir pour la bonne exécution du service public, compte tenu notamment de l'évolution de la technique ou de la réglementation, à substituer aux matériels ou appareils remplacés des matériels ou appareils mieux adaptés, notamment par leur principe de fonctionnement, à la poursuite de l'exploitation, non seulement jusqu'à la fin de la concession, mais également au-delà de la date de son expiration.

Dans l'hypothèse où le concédant donne suite à la proposition de modernisation du concessionnaire, un avenant fixe, le cas échéant, les modalités de réalisation de l'opération, notamment techniques et financières, voire éventuellement la prolongation de la concession selon les modalités prévues par les articles L.3135-1 et L.3135-2 et R.3135-1 à R.3135-9 du Code de la commande publique.

Le concessionnaire établit un programme des éventuels travaux de modernisation envisagés. Ce programme est inclus dans le rapport annuel relatif à l'analyse du service visé à l'article 56.3 du présent contrat.

65.3 Renouvellements et réparations exécutés par le concédant

Concernant les travaux éventuellement à la charge du concédant qu'il s'agisse de travaux afférents à l'exécution de la présente concession ou qu'il s'agisse de travaux hors du champ de cette concession, le concessionnaire l'assiste, à la demande du concédant, dans la définition des travaux et le choix des installations.

Le concessionnaire peut être invité à assister à la réception de travaux et autorisé à présenter ses observations qui seront consignées au procès-verbal.

ARTICLE 66 : Dossier d'exploitation maintenance

Le concessionnaire établit et met à jour le Dossier d'Exploitation Maintenance au moins une fois par an tout au long du contrat. Il contient notamment :

- le suivi des actions de prise en charge du site : état des lieux, inventaire des équipements...
- le registre de sécurité ;
- le carnet sanitaire ;
- les carnets d'entretien des installations ;
- les rapports sur événement ;
- les travaux réalisés dans le cadre du Gros Entretien Renouvellement ;
- les Dossiers d'Interventions Ultérieures sur l'Ouvrages ;
- les Dossiers des Ouvrages Exécutés ;
- l'historique des avis de conformité ou des réserves à la réception des travaux ;
- les attestations de garanties contractuelles ou de garantie décennale en cours.

Sur la durée de la concession, le concessionnaire doit être en mesure de maintenir une gestion

complète de la documentation d'exploitation maintenance ainsi qu'assurer la mise à jour de cette documentation pour les modifications les plus importantes.

Concernant, le carnet sanitaire, le concessionnaire doit l'établissement et la tenue à jour d'un carnet de suivi sanitaire des réseaux d'eau froide et d'eau chaude sanitaire du site.

Ce document est établi pour répondre aux exigences des réglementations applicables en la matière et notamment du Code de la santé publique, des décrets et circulaires relatifs au contrôle des paramètres, des caractéristiques et de la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, et de ceux relatifs à la prévention du risque lié aux légionnelles. Ce document comprend notamment les rapports d'analyse et résultats des mesures.

ARTICLE 67 : Prévention des risques

Le concessionnaire doit se conformer parfaitement à l'ensemble des dispositions prévues par le code du travail et par la réglementation en vigueur à la date d'exécution des prestations.

Il respecte notamment sur ce point les règles du Code du travail et les textes subséquents en matière de prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité applicable aux prestations effectuées dans un établissement par une entreprise extérieure.

L'ensemble des travaux de maintenance ou de tous autres travaux diligentés par le concessionnaire s'inscrivent dans le strict respect du plan de prévention défini avec le concédant.

Les mesures prévues par le plan de prévention comportent au moins des dispositions dans les domaines suivants :

- la définition des phases d'activité dangereuses et des moyens de prévention spécifiques correspondants ;
- la délimitation des zones à risques ;
- les instructions à donner au personnel du concessionnaire ;
- les instructions nécessaires à la prévention qui devront être données aux agents du concédant et aux autres prestataires publics ou privés, de façon permanente sur le site (société de nettoyage, de sécurité...) et aux personnels du concessionnaire ;
- l'organisation mise en place pour assurer les premiers secours en cas d'urgence et la description du dispositif mis en place à cet effet par le concessionnaire.

ARTICLE 68 : Contrôles et diagnostics

Le concédant peut réaliser ou faire réaliser, à sa libre initiative, un diagnostic complet ou partiel des prestations du concessionnaire dans le cadre de l'entretien et de la maintenance.

Le concédant notifie au concessionnaire la date de mise en œuvre de cette procédure avec un préavis minimum de quinze jours ouvrables. Cette date peut être modifiée d'un commun accord si le concessionnaire en démontre la nécessité.

L'expertise est réalisée de manière à perturber le moins possible l'accomplissement par le concessionnaire de ses obligations contractuelles. Le concessionnaire apporte au concédant, à titre gratuit, toute assistance nécessaire.

ARTICLE 69 : Energie et fluides

Le concessionnaire prend en charge la fourniture de toutes les énergies et fluides nécessaire à l'exploitation des installations, et souscrit les abonnements nécessaires à cet effet. Il fournit trimestriellement au concédant le suivi des consommations par nature de fluide, par fournisseur et par moyen de production.

Le concédant met à disposition du concessionnaire des compteurs fluides pour le restaurant, le restaurant provisoire et le kiosque. Pour les autres espaces concédés, une proratisation des charges en fonction de la surface sera appliquée.

Le concessionnaire veille à un usage économe des ressources en eau et en électricité (limitation des débits d'eau et de puissance électrique disponibles sur le site du château).

ARTICLE 70 : Amortissement et provision

Pendant toute la durée du contrat de concession de service public et en application de la législation en vigueur, le concessionnaire constitue chaque année les amortissements et les provisions nécessaires pour mener à bien, en temps utile, les travaux de d'entretien et de remise en état indispensables aux biens de retour et le renouvellement de ces derniers afin qu'ils puissent, au terme du contrat, faire retour au concédant en état normal de fonctionnement.

Un détail précis des provisions réalisées ainsi qu'une liste exhaustive des travaux de gros entretien sont fournis par le concessionnaire dans chaque rapport annuel visé à l'article 57 du présent contrat.

ARTICLE 71 : Biens du service

Les biens du service sont ceux mis à disposition du concessionnaire par le concédant (cf. article 71.1 du présent contrat), ceux construits par le concessionnaire dans le cadre du contrat (cf. article 71.2 du présent contrat) ainsi, qu'éventuellement, ceux issus du stock résiduel (cf. article 71.6 du présent contrat).

Le concessionnaire doit tenir à jour un inventaire très précis des biens, infrastructures, équipements et ouvrages, suivant le modèle d'inventaire visé à l'article 71.4. du présent contrat, les biens étant répartis selon les catégories suivantes : bien de retour, bien de reprise, biens propres (cf. article 71.3 du présent contrat).

71.1 Biens mis à disposition par le concédant

Les biens concédés : kiosque, boutique, librairie, restaurant provisoire, restaurant du bastion en étoile, et locaux divers tels que listés à l'article 1.1 sont confiés au concessionnaire pour l'exploitation commerciale du château du Haut-Koenigsbourg. De plus, les équipements et matériels que le concédant met à la disposition du concessionnaire pour lui en confier l'exploitation et l'organisation figurent en annexe n°5 du contrat (cf. article 71.4 du présent contrat).

Cette annexe sera complétée si d'autres biens, ouvrages, ou extensions d'équipements/installations non prévus à la présente concession, décidés et réalisés par le concédant sont mis en cours de concession à la disposition du concessionnaire.

Ces documents seront annexés au fur et à mesure à la concession de service public par le biais d'une mise à jour de l'annexe correspondante. Ils font l'objet d'une mise à jour annuelle, remise au concédant avec le rapport d'activité du concessionnaire, sans qu'il soit besoin d'établir un avenant.

71.2 Biens construits et financés par le concessionnaire

Les biens (ouvrages de finition, installations, équipements et matériels) qui sont construits et financés par le concessionnaire ou acquis par le concessionnaire, dans le cadre du contrat, sont constitués par les aménagements intérieurs du bastion de l'étoile qui figurent en annexe jointe au contrat.

71.3 Définition des biens de retour, biens de reprise et biens propres

Biens de retour

Les ouvrages, installations, équipements et matériels, biens meubles ou immeubles, ou immeubles amortissables au plan comptable, qui sont indispensables au fonctionnement du service public constituent des biens de retour et sont listés et rangés suivant l'inventaire visé à l'article 71.4. du présent contrat.

Ils seront notamment constitués des biens mis à disposition par le concédant au démarrage du contrat ou en cours de celle-ci, d'une part et des biens qui seront réalisés ou acquis par le concessionnaire, d'autre part.

Parmi ces biens de retour figurent les biens cités en article 71.1 auxquels s'ajoutent notamment les luminaires et les bornes d'accueil mis en place par le concessionnaire.

Biens de reprise

Les autres biens participant au fonctionnement du service public dans les conditions d'exploitation, mis en œuvre par le concessionnaire, qui ne sont pas nécessaires au fonctionnement du service public, mais qui lui sont néanmoins utiles, constituent des biens de reprise qui sont listés et rangés suivant l'inventaire visé à l'article 71.4. du présent contrat.

Parmi ces biens de reprise figurent notamment les tables et les chaises.

Biens propres

Les biens propres du concessionnaire sont les biens lui appartenant et étrangers au fonctionnement du service public. Ils restent propriété du concessionnaire et sont listés et rangés suivant l'inventaire visé à l'article 71.4. du présent contrat.

La définition et le régime des biens de retour, des biens de reprise et des biens propres sont également mentionnés à l'article 84 du présent contrat.

71.4 Modèle d'inventaire

Sauf rattachement de droit précisé par le contrat de concession, les installations et biens sont répartis entre biens de retour, biens de reprise et biens propres, comme indiqué dans le modèle d'inventaire ci-dessous.

Les installations et biens de premier équipement, c'est-à-dire acquis avant le début de l'exploitation, sont répartis dans ces catégories au plus tard lors de la réception des travaux.

L'inventaire des biens sera effectué dans le mois suivant la notification du contrat de concession de service public et est joint en annexe n°5 du présent contrat.

La répartition des installations et biens acquis en cours d'exploitation s'opère au plus tard dans le cadre de la production et de l'approbation du rapport annuel suivant la date d'acquisition.

Modèle d'inventaire :

Désignation du bien		
Classification du bien en bien de retour, bien de reprise ou bien propre		
Date d'acquisition		
Montant brut total d'acquisition en € HT		
Type d'amortissement (en principe linéaire)		
Durée d'amortissement et taux correspondant		
Amortissement antérieurs cumulés		
Amortissement de l'exercice en cours		
Valeur nette comptable (valeur résiduelle ou valeur non amortie)		
Valeur d'usage (si valeur nette comptable nulle)		

71.5 Calcul des amortissements

L'amortissement comptable des installations et biens s'opère selon une méthode linéaire. Les installations et biens objets de la présente concession sont amortis sur une durée inférieure ou proche à celle de la durée d'exploitation des ouvrages dans le cadre de la présente concession. L'opportunité de tout renouvellement de bien qui intervient en cours d'exploitation se fait au regard des durées résiduelles de la concession et d'amortissement de ce bien économiquement et comptablement compatibles.

71.6 Stock résiduel de biens ne constituant pas des investissements

Le concessionnaire s'engage à reprendre, à l'exploitant précédent, le stock résiduel de biens ne constituant pas des investissements, essentiellement composé de matières premières ou de produits finis destinés à la vente, aux conditions et limites suivantes :

- les biens concernés sont ceux dont l'utilisation est encore possible dans les 4 mois qui suivent la reprise du stock ;
- l'indemnisation se fait sur la base de la valeur vénale des biens concernés ;
- l'indemnisation ne peut excéder :
 - 20 % du chiffre d'affaires annuel pour les produits non alimentaires ;
 - 5 % du chiffre d'affaires annuel pour les produits alimentaires.

ARTICLE 72 : Prise de possession des biens par le concessionnaire – état des lieux

Le concessionnaire prend les biens et équipements existants dans l'état où ils se trouvent et qu'il déclare bien connaître, sans aucun recours contre le concédant pour quel que motif que cela soit.

Le concessionnaire reconnaît ne pouvoir exiger aucuns travaux ou réparations autres que ceux mis expressément à la charge du concédant par le présent contrat.

Un état des lieux de chacun des biens, mobilier et immobilier, inclus à la présente concession, est dressé contradictoirement entre les parties avant la prise de possession par le concessionnaire et figure en annexe de la concession.

CHAPITRE XVIII : RESPONSABILITE ET ASSURANCES A SOUSCRIRE PAR LE CONCESSIONNAIRE

ARTICLE 73 : Généralités

Dès la prise en charge des installations, le concessionnaire est responsable de la bonne exécution du service dans le cadre des dispositions du présent contrat.

Le concessionnaire fait son affaire personnelle de tous les risques et litiges pouvant provenir du fait de son exploitation. La responsabilité de la collectivité ne peut être recherchée à l'occasion d'un litige provenant de la gestion du concessionnaire.

Le concessionnaire est seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature que ce soit. Il lui appartient de conclure les assurances qui couvriront ces différents risques et qui correspondent aux risques normaux de ce type d'exploitation.

Il est convenu dès à présent que les compagnies d'assurances auront communication des termes spécifiques du présent contrat afin de rédiger en conséquence leurs garanties.

Le concessionnaire s'engage à garantir le concédant contre tous recours découlant de l'application du présent contrat. La circonstance qu'une erreur aurait été commise dans l'évaluation des besoins ne saurait, en tout état de cause, engager la responsabilité du concédant envers le concessionnaire qui s'est engagé à exploiter dans les conditions fixées par la concession et ce à l'issue d'une consultation à laquelle il a répondu en tant que professionnel des secteurs d'activité de la présente concession.

En admettant même que lors de la signature de ladite concession avec le concessionnaire ce dernier ait procédé à une appréciation inexacte des recettes prévisibles et des charges d'exploitation, ces erreurs ne peuvent être regardées comme constitutives d'un vice de consentement de la part du concessionnaire ou source d'une responsabilité administrative du concédant.

Le concessionnaire doit contracter toutes les assurances nécessaires pour prendre en charge les risques portant tant :

- sur les biens confiés (par des tiers et à l'exclusion du concédant) et lui appartenant et les risques d'exploitation pour son compte propre et celui du concédant pour le service public concédé,
- que sur les risques locatifs, limités à un premier risque de 6 500 000 €.

Le concessionnaire veille à adapter le périmètre des assurances ainsi souscrites aux évolutions de r i s q u e s tenant compte notamment des différentes périodes et phases du présent contrat (période transitoire, exploitation dès réception du bâtiment, évolution d'activité, ...).

Il assure également en tant que maître d'ouvrage, les travaux (décoration, luminaires) et les biens mobiliers dont il a la responsabilité.

Les compagnies d'assurance ont communication du contrat afin de rédiger leur garantie. Les garanties individuelles comportent les limitations de capitaux liés :

- au contenu des biens dont le concessionnaire a la propriété et/ou la garde,
- aux risques locatifs à dû concurrence du premier risque mentionné ci-avant.

Elles ne peuvent se prévaloir de l'article L. 113-3 du Code des assurances pour retard de paiement des primes de la part du concessionnaire que dans un délai après la notification à la collectivité de ce défaut de paiement. La collectivité a la faculté de se substituer au concessionnaire défaillant pour effectuer ce paiement sans préjudice de son recours contre le défaillant. L'indemnité versée par les compagnies d'assurances en cas d'atteinte aux biens est affectée à la remise en état et versée au propriétaire.

Le concessionnaire a, pour couvrir ses responsabilités, l'obligation de souscrire les polices d'assurance nécessaires, présentant à minima les caractéristiques suivantes décrites ci-dessous :

- assurance de responsabilité civile : cette assurance a pour objet de couvrir le concessionnaire des conséquences pécuniaires de la responsabilité civile, quel qu'en soit le fondement juridique, qu'il est susceptible d'encourir vis-à-vis des tiers à raison des dommages corporels, matériels et immatériels qui trouvent leur origine dans l'exécution de ses obligations ;

- assurance de dommages aux biens : cette assurance est souscrite par le concessionnaire tant pour son propre compte que pour celui du concédant. Elle a pour objet de garantir les biens dont le concessionnaire a la propriété et/ou la garde, limité aux risques locatifs (6 500 000€) contre les risques d'incendie, dégâts des eaux, explosions, foudres, tempêtes, chute d'appareils de navigation aérienne, grèves, émeutes, mouvements populaires, actes de terrorisme et actes de vandalisme.

Les attestations d'assurance font apparaître les mentions suivantes :

- le nom de la compagnie d'assurance ;
- les activités garanties ;
- les risques garantis ;
- les montants de chaque garantie ;
- les montants des franchises et des plafonds des garanties ;
- les principales exclusions ;
- la période de validité.

La non production par le concessionnaire des attestations d'assurance, à la demande du concédant et dans le délai fixé par elle, peut donner lieu à l'application d'une pénalité de retard selon les modalités définies à l'article 78.2 du présent contrat.

Les compagnies d'assurance du concessionnaire doivent renoncer à tout recours contre le concédant et ses assureurs sous réserve d'un cas de malveillance.

Les polices assurant, à concurrence de la valeur à neuf, les immeubles et les équipements doivent porter sur tous les risques, notamment : locatifs, incendie, foudre, explosion, dommages électriques, dégâts des eaux, vandalisme, bris de vitre, recours des tiers, voisinage et perte d'exploitation.

Les compagnies ne peuvent se prévaloir de déchéance pour retard de paiement des primes de la part du concessionnaire que deux mois après la notification au concédant de ce défaut de paiement. Le concédant a la faculté de se substituer au concessionnaire défaillant pour effectuer ce paiement, sous réserve de son recours contre le concessionnaire défaillant.

Les risques assurés seront réévalués au moins tous les 3 ans en fonction de l'indice I.N.S.E.E. annuel du coût de la construction.

En cas de sinistre, l'indemnité versée par les compagnies est intégralement affectée à la remise en état des installations, de leurs équipements et/ou matériels. À ce titre, les indemnités sont réglées au concessionnaire qui doit se charger des travaux de remise en état, sans n'affecter en rien l'estimation de la valeur des installations avant le sinistre. Les indemnités ainsi versées doivent comprendre la valeur de la TVA des travaux de réparation à effectuer. Dès lors que le contrat d'assurance souscrit par le concessionnaire comprend une franchise, celle-ci reste à la charge du concessionnaire.

Le concessionnaire est responsable, tant vis-à-vis de la Collectivité que vis-à-vis des usagers et des tiers des dommages occasionnés par le fonctionnement du service.

Toutefois, sa responsabilité ne saurait être engagée lorsque :

- a. le dommage résulte d'une faute commise par le concédant ;
- b. la défaillance est due à l'inexécution d'une obligation mise à la charge du concédant par le présent contrat.

ARTICLE 74 : A propos de l'exploitation, notamment en cas de sinistre

Le concessionnaire fait son affaire personnelle de tous les risques et litiges pouvant provenir du fait de son exploitation.

Il contracte une assurance couvrant tous les dommages consécutifs à ses risques locatifs et d'exploitation afférents aux locaux, agencements, matériels et mobiliers ainsi que les dommages consécutifs à des risques spécifiques liés à la nature de l'exploitation, à savoir :

- incendies ;
- explosions ;
- dégâts des eaux ;
- électricité ;
- foudre ;
- perte d'exploitation.
- intoxication alimentaire ;
- empoisonnement ;
- etc...

Les garanties individuelles ne doivent comporter aucune limitation dans les dommages causés aux personnes.

Hormis en cas de malveillance, le ou les assureurs du concessionnaire renoncent à tout recours à l'encontre du concédant ou du concessionnaire. Ils ne peuvent se prévaloir de la déchéance pour retard de paiement des primes de la part du concessionnaire que deux mois après notification au concédant de ce défaut de paiement.

Le concédant a la faculté de se substituer au concessionnaire défaillant pour effectuer ce paiement, sous réserve de son recours contre le concessionnaire défaillant.

Les polices assurant, à concurrence de la valeur actuelle, les immeubles et les équipements objets de la concession, doivent porter sur tous les risques précités.

Les risques assurés sont revalorisés au moins tous les trois ans en fonction de l'indice INSEE du coût de la construction.

En cas de sinistre, sauf cas de force majeure ou d'impossibilité liée aux conditions d'exécution des expertises, le concessionnaire doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du service, que ce soit du fait du sinistre ou du fait des travaux de remise en état engagés à la suite du sinistre.

En cas de sinistre, l'indemnité versée par la ou les compagnies d'assurance est intégralement affectée à la remise en état de l'ouvrage et de ses équipements. Les indemnités sont versées au concessionnaire qui se charge des travaux de remise en état, sans affecter en rien la valeur du bien avant le sinistre.

ARTICLE 75 : Justification des assurances

Une copie de toutes les polices d'assurance du concessionnaire est communiquée au concédant.

Le concessionnaire adresse au concédant, sous un mois à compter de leur signature, une copie de chaque police et avenant ainsi souscrits, accompagnés d'une déclaration de la ou des compagnies d'assurance attestant avoir eu connaissance du contrat de concession de service public à conclure.

En outre, conformément à l'article 73 du présent contrat, le concédant peut, à toute époque, exiger du concessionnaire la justification du paiement régulier des primes d'assurance. Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité du concédant pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de ces assurances s'avèreraient insuffisants.

CHAPITRE XIX : SANCTIONS

ARTICLE 76 : Principes

Hors cas de force majeure, le non-respect par le concessionnaire de dispositions prévues par la concession entraîne la possibilité de mise en œuvre des pénalités énoncées ci-dessous. Elles donnent lieu à l'émission d'un titre de recettes par le concédant en cours d'exécution du contrat sur la base d'un décompte des pénalités adressé par écrit au concessionnaire.

Les montants indiqués ci-après sont une valeur année 2020, révisable au 1^{er} janvier de chaque année sur la base d'un indice officiel ou d'une formule de révision arrêtée contractuellement par le concédant et le concessionnaire.

Les modalités de révision sont identiques à celles convenues pour la revalorisation de la redevance versée par le concessionnaire au concédant (article 49 du présent contrat).

Le montant de la pénalité n'est pas soumis à la TVA.

ARTICLE 77 : Modalités

Dans l'hypothèse de manquement, tel que défini ci-dessous le concédant adresse au concessionnaire un courrier recommandé avec accusé de réception pour lui demander de remédier au manquement en lui assignant le délai pour s'exécuter. Les pénalités peuvent être appliquées si le concessionnaire ne se conforme pas à ses obligations dans le délai mentionné dans le courrier de notification du manquement.

Les pénalités ne sont pas applicables si le concessionnaire justifie d'une cause extérieure, irrésistible et imprévisible qui l'empêche manifestement de pourvoir à ses obligations.

Les pénalités sont payées par le concessionnaire dans un délai de 30 jours ouvrables à compter de la réception du titre de recettes correspondant.

En cas de retard de paiement, le montant des pénalités est majoré d'un taux d'intérêt moratoire. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

Passé un délai de 15 jours ouvrables, le concédant a la faculté d'engager la mise en jeu des garanties prévues par le présent contrat.

Leur paiement n'exonère pas le concessionnaire de son éventuelle responsabilité civile ou pénale tant à l'égard du concédant que de tiers.

ARTICLE 78 : Pénalités contractuelles

78.1 Pénalités pour interruption de service

Le concessionnaire doit assurer la continuité des services dont il a la charge au titre du contrat, sous peine d'application de pénalités sans mise en demeure préalable de :

- pour le restaurant : une pénalité 2 000 € par jour (avec une majoration de 10% au-delà de 7 jours de fermeture consécutifs et/ou cumulés) de fermeture totale ou partielle de l'offre commerciale un jour d'ouverture du château ou contraire au calendrier prévisionnel d'ouverture convenu entre le concédant et concessionnaire ;
- pour le kiosque : une pénalité 1 000 € par jour (avec une majoration de 10% au-delà de 7 jours de fermeture consécutifs et/ou cumulés) de fermeture totale ou partielle de l'offre commerciale un jour d'ouverture du concédant ou contraire au calendrier prévisionnel d'ouverture convenu entre le château et concessionnaire ;

78.2 Pénalités d'exploitation

Le concessionnaire peut également se voir appliquer des pénalités forfaitaires, sur simple constat, sans mise en demeure préalable, pour les manquements listés ci-dessous :

- Manquements liés à l'exécution des travaux :
 - o une pénalité de 700 € par jour calendaire de retard sera appliquée, en cas de dépassement (au regard du planning du concédant, qui sera transmis lors de la notification de la concession de service public) de date butoir dans les phases de réalisation des investissements.

- Manquements liés à l'offre et aux services aux visiteurs :
 - o une pénalité de 100 € sera appliquée en cas de non-respect réitéré, d'au moins deux fois au cours des 12 derniers mois, des conditions d'accueil de groupe, notamment scolaire, participant à une animation dispensée par le concédant ;
 - o une pénalité de 500 € en cas de non-respect des horaires d'ouverture. Cette pénalité s'appliquera après trois (3) retards ou fermetures anticipées constatés ;
 - o une pénalité de 6 000 € annuelle sera appliquée, en cas de non-respect des attendus en achats HT concernant le pourcentage des produits issus de l'agriculture biologique (20%) proposés à la vente (article 7 du présent contrat) ;
 - o une pénalité de 6 000 € annuelle sera appliquée, en cas de non-respect des attendus en achats HT concernant le pourcentage des produits locaux (50%) proposés à la vente (article 7 du présent contrat) ;

- Manquements liés à l'hygiène, sécurité, maintenance... :
 - o une pénalité de 800 € sera appliquée en cas de manquement au respect des règles d'hygiène prévues à l'article 8 du présent contrat ;
 - o une pénalité de 100 € sera appliquée en cas de manquement aux obligations en matière de propreté et d'entretien.
 - o une pénalité de 100 € par jour de non-exécution sera appliquée en cas de défaut d'entretien au regard de la répartition des charges d'entretien entre le concédant et le concessionnaire.

- Manquements liés aux dispositions financières :
 - o une pénalité de 50 € sera appliquée en cas de non production du rapport trimestriel prévu à l'article 56.1 du présent contrat au-delà de cinq (5) jours suivant la fin du mois, puis une pénalité de 50 € par jour supplémentaire ;
 - o une pénalité de 100 € par jour calendaire de retard en cas de retard de production des documents conformes énoncés par les articles L. 3131-5 et R. 3131-2 et suivants du code de la commande publique ;
 - o une pénalité de 300 € par jour calendaire de retard en cas de contenu manifestement ou substantiellement insuffisant et/ou erronés des documents énoncés par les articles L. 3131-5 et R. 3131-2 et suivants du code de la commande publique ;
 - o une pénalité de 100 € par jour calendaire de retard en cas de retard de production de tout autre document contractuel prévu par le contrat et non listé ci-dessus (attestation d'assurance, inventaire, ...)
 - o une pénalité de 300 € sera appliquée en cas de non production du compte de résultat et du bilan dans le mois qui suit la date légale de leur établissement, puis 50 € par jour supplémentaire ;
 - o une pénalité de 1000 € par jour sera appliquée en cas d'absence ou retard dans le versement de la redevance prévue à l'article 51 du présent contrat.
 - o une pénalité de 100 € par jour calendaire de retard sera appliquée en cas de non- reconstitution du cautionnement ou de la garantie à première demande, après une mise en demeure restée sans effet pendant un mois.

- Manquements liés aux engagements de développement durable :
 - o une pénalité de 500 € en cas de non-respect des engagements de développement durable figurant dans l'offre du Concessionnaire dans sa version acceptée par le concédant à l'issue de la procédure de consultation et de négociation ;
 - o une pénalité de 50€ par jour en cas d'absence ou retard dans la fourniture des documents et attestations requises.
 - o une pénalité de 50€ en cas de non-respect des contrôles de qualité par le concessionnaire.

- Manquements liés aux engagements sociaux d'insertion professionnelle

Le respect des engagements est apprécié annuellement à la date anniversaire de notification du contrat de concession.

- o une pénalité de 35 € par heure d'insertion non réalisée ;
- o une pénalité de 50 € par heure de formation non réalisée.
- o une pénalité de 150 € par salarié en insertion qui n'a pas bénéficié de formation en dessous du seuil de 50%
- o une pénalité de 30 € par heure de formation en dessous du seuil de 50%
- o une pénalité de 400 € par réunion annuelle de suivi manquée
- o une pénalité de 150 € par document de contrôle non transmis

ARTICLE 79 : Sanctions coercitives

79.1 L'exécution d'office

En cas d'exécution d'office de travaux d'entretien par le concédant et lorsque le montant cumulé de ces travaux est supérieur à 50 000 €, sur une durée d'un mois, le contrat peut être résilié dans les conditions fixées par l'article 80.

79.2 La mise en régie provisoire

Le concédant peut mettre le service concédé en régie provisoire dans les conditions définies ci- après et notamment dans les cas suivants :

- Si le concessionnaire interrompt la réalisation des travaux lui incombant pendant une période continue de deux (2) mois ;
- En cas de faute grave du concessionnaire, notamment si la sécurité publique ou la santé publique venait à être compromises du fait du concessionnaire à la suite du non-respect par le concessionnaire des règles impératives applicables ;

Après mise en demeure adressée par le concédant au concessionnaire par lettre recommandée avec avis de réception restée sans effet pendant un délai à fixer par la mise en demeure elle-même, le concédant peut se substituer ou substituer toute personne désignée par elle dans les droits et obligations du concessionnaire, aux frais et risques du concessionnaire. A défaut de précision d'une durée dans la mise en demeure, celle-ci est fixée à 15 jours ouvrables.

Le concédant ou la personne qu'elle aura subrogée au concessionnaire, a accès aux ouvrages nécessaires au fonctionnement du service.

L'utilisation des ouvrages par le concédant ou l'exploitant qu'elle aura subrogé au concessionnaire, est précédée d'un état des lieux contradictoire dressé à la demande de l'une ou l'autre des parties. Il en est de même à la fin de la régie provisoire. Les responsabilités respectives des parties en découlent.

Le concessionnaire désigné par elle pour être subrogé au concessionnaire assume seul les risques accidentels résultant de l'exploitation en régie provisoire.

Sauf le cas de faute caractérisée du concessionnaire, les avaries et, en général, toutes dégradations de matériels, d'équipements ou des installations ayant un fait générateur antérieur à la mise en régie provisoire restent à la charge du concessionnaire.

Durant la période de mise en régie du service concédé, il est interdit au concessionnaire de poursuivre l'exploitation ou de faire entrave à l'accès aux équipements nécessaires à l'exploitation en régie provisoire.

Pendant la durée de la régie provisoire, le concessionnaire n'a plus droit à aucune des rémunérations prévues par le contrat. Celles-ci sont alors perçues directement par le concédant. Au cas où les charges d'exploitation en régie seraient supérieures aux charges qui auraient été dues pendant cette période si l'exploitation normale avait été faite par le concessionnaire, les excédents de charges seront à la charge du concessionnaire.

Après la mise en régie provisoire, le risque commercial résultant d'une baisse de fréquentation ou toute autre cause à caractère commercial entraînant une baisse du chiffre d'affaires par rapport à une période similaire antérieure est assumé par le seul concessionnaire.

En cas de régie provisoire d'une durée supérieure à 3 mois de date à date, le contrat peut être résilié dans les conditions fixées par l'article 80 du présent contrat.

Dans l'hypothèse où la cause ayant généré la mise en régie provisoire disparaît du fait de la diligence du concessionnaire, le concédant peut demander au concessionnaire de reprendre l'exploitation du service. Cette demande est faite par tout moyen à la convenance du concédant qui confirme cette décision par écrit dans les plus brefs délais. La reprise de l'exploitation emporte à nouveau pour le concessionnaire tous les droits attachés au contrat de concession. Le concessionnaire ne peut cependant pas prétendre à une compensation de l'éventuelle baisse du chiffre d'affaires par rapport à une période similaire antérieure liée à la mise en régie provisoire.

ARTICLE 80 : Déchéance du concessionnaire

Le concessionnaire peut être déchu de la concession du service public dans les hypothèses suivantes :

- Faute grave dans l'exécution du contrat et notamment en cas d'interruption totale ou partielle du service pendant une durée supérieure à 3 mois ;
- Si du fait du concessionnaire, la sécurité ou la santé des usagers venait à être compromise par un défaut d'entretien des installations, équipements ou matériel ou non-respect des règles d'hygiène alimentaire dans des conditions définies par la réglementation en vigueur et les dispositions du présent contrat et ce après constat contradictoire effectué sous le contrôle d'un bureau de contrôle indépendant ;
- Fraude ou malversation ;
- Sous-concession ou cession ou de toute autre opération assimilée à une cession du bénéfice de la concession à un tiers sans autorisation préalable au concédant ;
- En cas de non-reconstitution de la caution ou de la garantie à première demande, conduisant à un épuisement total des montants de la garantie ou de la caution.

Sont considérés comme exonérateurs, les cas de force majeure rendant impossible la poursuite de l'exploitation.

L'interruption du service n'entraîne aucune conséquence pour le concessionnaire, dans l'hypothèse où elle résulte d'un fait imputable à un tiers, étant acquis que les participants aux opérations d'exploitation ne sont pas considérés comme tiers.

La déchéance est prononcée après mise en demeure restée sans effet, notifiée par lettre recommandée avec avis de réception au concessionnaire, d'avoir à remédier aux fautes constatées dans un délai fixé par la mise en demeure elle-même ou, à défaut, de 15 jours ouvrables, sauf cas d'urgence dûment constaté par le concédant.

La déchéance prend effet à compter de l'expiration du délai fixé par la mise en demeure adressé par le concédant au concessionnaire, et à condition que ce dernier n'ait pas commencé à agir dans ce délai. Les suites de la déchéance et notamment les surcoûts d'exploitation engendrés par ladite déchéance sont mis à la charge du concessionnaire.

En cas de déchéance, le concessionnaire n'aura droit à aucune indemnité.

CHAPITRE XX : FIN DE LA CONCESSION

ARTICLE 81 : Terme de la concession

81.1 Généralités

En fin de concession de service public, le concessionnaire s'engage à prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la continuité du service public concédé.

Le concédant avertit le concessionnaire de ses intentions douze (12) mois au moins avant le terme de la concession.

Il lui précise s'il :

- entend relancer une procédure de mise en concurrence ;
- décide la reprise de l'ouvrage en régie ;
- entend mettre fin au service.

Dans tous les cas de figure, le concessionnaire, dans les douze (12) mois qui précèdent la fin normale de la concession ou dans le délai utile précédant une fin anticipée du contrat, apporte son concours au concédant à la préparation du transfert des biens du service au concédant ou au futur concessionnaire désigné à la suite d'une nouvelle procédure de mise en concurrence.

La propriété des biens de la concession est régie dans les conditions fixées dans le présent contrat.

81.2 En cas de poursuite de l'exploitation

Si le concédant décide de poursuivre l'exploitation du service en gestion concédée, il se charge d'organiser des visites d'installations du service pour permettre à tous les candidats d'en acquérir une connaissance suffisante garantissant une égalité de traitement.

Le concessionnaire est tenu de permettre l'accès à tous les ouvrages, installations et descriptions techniques du service concédé à des dates fixées d'un commun accord avec le concédant.

Le concédant réunit les représentants du concessionnaire ainsi que le cas échéant, ceux du nouvel exploitant, pour organiser le transfert de la concession et notamment permettre de définir les modalités de transmission entre l'ancien et le nouvel exploitant des consignes et modes de fonctionnement des ouvrages du service et des données relatives à la reprise du personnel dans le souci d'en assurer la continuité et la permanence et éventuellement, de rechercher une solution amiable à toutes les questions qui sont à régler dans ces circonstances, notamment l'enlèvement par le concessionnaire ou le rachat par le nouvel exploitant du mobilier et de certains approvisionnements.

81.3 Echéance

La concession prend fin à son échéance normale prévue à l'article 3 du présent contrat.

Les investissements non prévus à la concession initiale, réalisés à la demande du concédant, qui n'auraient pu être totalement ou partiellement amortis pendant la durée d'exécution de la concession postérieure à leur réalisation, ouvrent droit à indemnisation du concessionnaire dans les conditions prévues à l'article 81.6. du présent contrat.

81.4 Résiliation pour motif d'intérêt général

Le concédant peut toujours mettre fin, par anticipation, au contrat pour un motif tiré de l'intérêt général, en l'absence de faute du concessionnaire.

En pareil cas, le concédant doit une indemnité correspondant d'une part à la valeur des investissements non-amortis telle que prévue à l'article 81.6 du présent contrat et d'autre part, au manque à gagner tel que prévu à l'article 81.7. du présent contrat.

81.5 Prorogation

Toute reconduction du contrat est prohibée.

La prolongation du contrat n'est possible que dans les conditions prévues par les articles L.3135-1 et L.3135-2 et R.3135-1 à R.3135-9 du Code de la commande publique.

Le non-renouvellement du contrat n'entraîne aucune indemnité à la charge de l'une ou l'autre des parties.

81.6. Valeur des investissements non-amortis

Conformément à l'article L. 3136-10 du Code de la commande publique, la valeur des investissements réalisés par le concessionnaire non amorti indemnifiables est la valeur nette comptable telle qu'elle résulte des documents comptables certifiés par un expert-comptable au frais du concessionnaire, au jour du fait générateur de l'indemnisation.

81.7 Indemnités de manque à gagner

Le manque à gagner correspond à la moyenne des résultats courant avant impôts des 4 dernières années d'exercice relatif à l'exécution de la présente concession de service public, desquelles on retire la meilleure et la moins bonne. Ce résultat moyen est multiplié par le nombre d'années restant à courir.

Dans l'hypothèse où la résiliation intervient avant la quatrième année d'exploitation de la concession de service public, le manque à gagner correspondra à la moyenne des résultats courant avant impôts obtenus au cours des exercices clos pour l'exploitation de la concession de service public. Ce résultat moyen est multiplié par le nombre d'années restant à courir.

ARTICLE 82 : Provisions reversée au concédant

A la fin de la concession, pour quelle que cause que cela soit, le solde positif des provisions constituées par le concessionnaire pour renouvellement est acquis au concédant.

En cas de fin anticipée de la concession, les provisions pour renouvellement seront également acquises au concédant.

ARTICLE 83 : Reprise des droits et obligations antérieurement détenus par le concessionnaire

En fin de concession, en cas de continuité du service par le concédant, ce dernier est subrogé au concessionnaire dans tous ses droits et obligations issus d'engagements normaux au regard de la nature du service, à l'exception des contrats de sous-traitance ou subconcession.

En revanche, sauf choix contraire du concédant réalisé en accord avec l'organisme prêteur, cette subrogation est exclue pour tous les emprunts contractés par le concessionnaire.

ARTICLE 84 : Sort des biens

Conformément à l'article L. 3132-4 du Code de la commande publique, au terme du contrat et ce, pour quelque raison que ce soit, les biens, équipements et installations inclus dans le périmètre de la concession et listés en annexe n°5 au présent contrat à conclure (biens de retour), y compris ceux éventuellement financés par le concessionnaire, sont remis au concédant, selon les modalités et aux conditions définies ci-après.

Le concessionnaire est tenu de remettre les biens, équipements et installations revenant au concédant en bon état d'entretien et de fonctionnement, et libres de toute hypothèque, privilège ou nantissement.

84.1 Biens de retour

Les biens dits de retour sont constitués des biens meubles et immeubles amortissables au plan comptable et qui sont indispensables au fonctionnement du service public. Ils font l'objet d'une inscription à une annexe n°5 à établir lors de l'élaboration de la concession de service public. Ils sont réputés appartenir au concédant dès l'origine, quelle que soit leur modalité de financement.

Ces biens sont considérés comme la propriété du Concédant dès leur acquisition ou leur construction par le concessionnaire qui en conserve la jouissance exclusive durant toute la durée de la concession.

Ils sont remis gratuitement au concédant à échéance normale du contrat.

En cas de résiliation anticipée, ils peuvent faire l'objet de l'indemnisation prévue à l'article 81.6 du présent contrat.

84.2 Biens de reprise

Les biens de reprise sont constitués par les autres biens participant au fonctionnement du service public dans les conditions d'exploitation, mis en œuvre par le concessionnaire, mais qui ne sont pas indispensables au fonctionnement du service et qui lui sont simplement utiles.

Ils font l'objet d'une inscription à une annexe n°5 à établir lors de l'élaboration de la concession de service public. Durant toute la durée de la concession, le concessionnaire est propriétaire des biens de reprise.

En fin de concession, ils peuvent devenir propriété du concédant moyennant le versement par le concédant d'une indemnité au concessionnaire correspondant à leur valeur nette comptable définie au 76.6. sous réserve du commun accord des parties.

En cas de désaccord, le montant du rachat est déterminé à dire d'expert nommé d'un commun accord par les parties ou par voie judiciaire

84.3 Biens propres

La catégorie des biens propres sont ceux dont le concessionnaire va se servir durant toute la concession pour faciliter le bon accomplissement des missions qui lui sont confiées, sans pour autant que ces biens puissent être regardés comme affectés au service public ou indispensables à sa poursuite en cas de rupture de la concession.

Ils restent propriété du concessionnaire sans que le concédant puisse en revendiquer la propriété. Ils font l'objet d'une inscription à l'annexe n°5 du présent contrat à établir lors de l'élaboration de la concession de service public.

ARTICLE 85 : Reprise des stocks

Sans préjudice des dispositions prévues par le présent contrat et portant sur le « sort des biens apportés par le concessionnaire : biens de retour, de reprises, biens propres » (cf. article 84 du présent contrat) ou portant sur le « stock résiduel de biens ne constituant pas des investissements » (cf. article 71.6 du présent contrat), le concédant peut reprendre ou faire reprendre pour lui-même ou par un futur concessionnaire ou prestataire qu'il désigne, contre indemnités, et sans que le concessionnaire en cours ne puisse s'y opposer, les stocks nécessaires à l'exploitation, financés en tout ou partie par le concessionnaire pour l'exploitation du service.

Dans les douze mois qui précèdent la fin de la concession, le concessionnaire communique au concédant la nature et la valeur des biens susceptibles d'être repris, dans les conditions prévues ci-dessus. À compter de cette communication, le concessionnaire informe le concédant, dans les plus brefs délais, de toute évolution concernant cette nature ou ces valeurs. En toute hypothèse, la valeur de reprise de ces biens ne peut pas excéder leur valeur d'achat, dûment justifiée.

ARTICLE 86 : Reprise des contrats de maintenance en cours

Les contrats conclus par le concessionnaire qui seraient en cours à la date d'expiration de la présente concession doivent contenir une clause prévoyant la substitution au concessionnaire ou au futur concessionnaire ou prestataire qui sera retenu pour l'exploitation du service à compter de cette date, en cas de continuité du service public.

La substitution entre le concessionnaire et le concédant ou le futur concessionnaire ainsi retenu s'opère sans indemnité au profit du concessionnaire.

ARTICLE 87 Etat des lieux et remise en état en fin de concession

Au terme de la concession, les ouvrages et installations devant revenir au concédant doivent être remis par le concessionnaire au concédant en bon état d'entretien et de fonctionnement.

A cette fin, un an avant la fin de la concession, sur la base de l'inventaire, visé à l'article 71.4 du présent contrat et annexé au présent contrat à conclure, sont établis :

- un diagnostic contradictoire afin de vérifier le bon état de fonctionnement des ouvrages et installations devant revenir au concédant ;
- si nécessaire, une liste contradictoire des interventions de maintenance que le concessionnaire doit avoir exécutées au plus tard un mois avant la fin du contrat de concession.

Au plus tard un mois avant la fin de la concession, il est constaté, de manière contradictoire, l'effectivité de la remise en état des lieux.

À défaut d'exécution des travaux de remise en état ou en cas de nouveaux désordres constatés, les travaux seront exécutés par le concédant aux frais exclusifs du concessionnaire, sans mise en demeure préalable. Ces frais de remise en état devront être versés par le concessionnaire au Payeur Départemental sur émission d'un titre de recettes.

A la date de son départ, le concessionnaire assure le nettoyage des ouvrages, équipements et installations du service concédé ainsi que l'évacuation de tous les objets inutilisables. A défaut d'exécution de cette obligation, le concédant y procède aux frais exclusifs du concessionnaire.

ARTICLE 88 : Continuité du service en fin d'exploitation

Le concédant a la faculté, sans qu'il en résulte un droit à indemnité pour le concessionnaire, de prendre toutes mesures pour assurer la continuité du service public.

Dans les six derniers mois de l'exécution de la concession de service public, le concessionnaire a l'obligation de dispenser au personnel, amené à poursuivre l'exploitation du service public concédé à l'expiration de la concession, une formation en vue de lui permettre d'être apte à poursuivre la gestion et l'exploitation des biens du service public, tels que définis par la présente concession. Dans ce but, le planning et les procédures à mettre en place sont définis d'un commun accord avec le concédant.

D'une manière générale, le concédant peut prendre toutes les mesures nécessaires pour faciliter le passage progressif de l'exploitation au régime nouveau d'exploitation.

ARTICLE 89 : Remise de documents en fin de contrat

Au moins trois mois avant la fin de concession, le concessionnaire remet gratuitement au concédant tous éléments permettant d'assurer la continuité du service et notamment tous les éléments de garantie et de maintenance nécessaire à l'activité concédée (dossiers d'ouvrage exécuté, contrats en cours avec les fournisseurs et prestataires, ...)

Un an avant la date d'expiration du présent contrat, le Concessionnaire communique au concédant les renseignements non nominatifs suivants concernant les personnels affectés au service concédé :

- Age ;
- Niveau de qualification professionnelle ;
- Tâche assurée ;
- Temps d'affectation sur le service ;
- Convention collective ou statut applicables ;
- Montant total de la rémunération pour l'année civile précédente (charges comprises) ;
- Liste et montants des avantages sociaux ;
- Existence éventuelle, dans le contrat ou le statut, d'une clause ou d'une disposition pouvant empêcher le transfert du contrat de l'intéressé à un autre exploitant.

Cette liste, rendue anonyme, pourra être communiquée à tout candidat lors du renouvellement éventuel du présent contrat, conformément aux obligations d'information en vigueur.

CHAPITRE XXI : DISPOSITIONS DIVERSES

ARTICLE 90 : Litiges liés à l'exécution de la concession

Toute contestation ou litige relatif à l'exécution de la présente concession relève de la compétence du Tribunal Administratif de Strasbourg.

Préalablement si un différend survient entre le concédant et le concessionnaire lié à l'application, l'interprétation ou l'exécution de la présente concession, les parties s'engagent à se rencontrer en vue de rechercher une solution amiable.

A cet effet, la partie demanderesse adresse à l'autre partie, par lettre recommandée avec avis de réception, une notification précisant l'objet de la contestation et la proposition d'une rencontre en vue de régler à l'amiable le différend.

Les parties peuvent décider, d'un commun accord, de désigner un tiers conciliateur en charge de tenter de rapprocher les parties et de leur proposer une solution au différend.

A défaut d'accord amiable à l'issue d'un délai de 6 semaines à compter de la date de réception de la notification susvisée, chacune des parties peut saisir les tribunaux compétents.

ARTICLE 91 : Documents annexés au présent contrat

Sont annexés au présent contrat les annexes suivantes :

- Annexe 1 : Programme technique (concédant)
- Annexe 2 : Plans non contractuel ACV mars 2020 (concédant)
- Annexe 3 : Plans du kiosque (concédant)
- Annexe 4 : Implantation librairie pendant la phase transitoire (concédant)
- Annexe 5 : Modèle d'inventaire (concédant)
- Annexe 6 : Rapport sur les marques relatives au château du Haut-Koenigsbourg (concédant)
- Annexe 7 : Offre financière du concessionnaire
- Annexe 8 : Reporting financier (concédant)
- Annexe 9 : Exemple de menus et soirée à thèmes (offre du concessionnaire)
- Annexe 10 : Le personnel (offre du concessionnaire)
- Annexe 11 : Les offres packagées (offre du concessionnaire)
- Annexe 12 : Liste des fournisseurs librairie-boutique (offre du concessionnaire)
- Annexe 13 : Liste des fournisseurs restaurant (offre du concessionnaire)
- Annexe 14 : Plan de maîtrise sanitaire (offre du concessionnaire)
- Annexe 15 : Investissement des équipements kiosque (offre du concessionnaire)
- Annexe 16 : Investissement des équipements restaurant provisoire (offre du concessionnaire)
- Annexe 17 : Investissement des équipements restaurant (offre du concessionnaire)
- Annexe 18 : Liste des équipements (offre du concessionnaire)
- Annexe 19 : Exemple d'esquisse M. POTEHAD (offre du concessionnaire)
- Annexe 20 : Note méthodologique M. POTEHAD (offre du concessionnaire)
- Annexe 21 : Note méthodologique M. DE LA SOUDIERE-NIAULT (offre du concessionnaire)
- Annexe 22 : Règlement intérieur (offre du concessionnaire)
- Annexe 23 : Liste des gammes tarifaires (offre du concessionnaire)

ARTICLE 92 : Signature du contrat

Le **Département du Bas-Rhin**, dénommé le concédant, représenté par M. Frédéric BIERRY, Président du Département du Bas-Rhin

La **Compagnie Alsacienne de Promotion** dénommé le concessionnaire, représenté par Monsieur RISCH Gérard, Président directeur général de la Compagnie Alsacienne de Promotion

Les signataires dûment habilités,

Pour le concessionnaire,
Le Président directeur général de la Compagnie Alsacienne de Promotion

Pour le concédant,
Le Président du Conseil Départemental du Bas-Rhin