

**DEPARTEMENT DE
LA HAUTE-SAOIE**

REPUBLIQUE FRANCAISE

**ARRONDISSEMENT
DE ST JULIEN-EN-
GENEVOIS**

**GROUPEMENT LOCAL DE COOPERATION
TRANSFRONTALIERE
POUR L'EXPLOITATION DU TELEPHERIQUE DU SALEVE**

**SIEGE : Mairie d'ETREMBIERES – Place Marc Lecourtier
74100 ETREMBIERES**

OBJET :

**CONVENTION POUR
LA REPARTITION
DES CHARGES A
INTERVENIR ENTRE
LE GLCT TS, STS ET
LE PANORAMIQUE
DU SALEVE**

**EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DE L'ASSEMBLEE**

N°A-2025-23

Séance du : 07 novembre 2025

Convocation du : 29 octobre 2025

Nombre de membres en exercice au jour de la séance : 14

Présidente de séance : Madame Anny Martin

Secrétaire de séance : Madame Christine Ricci

Membres présents : Christian Aebischer, Marc Châtelain, Dominique Frei,
Bertrand Konate, Anny Martin, Christine Ricci,

Membres représentés :

Patrick Antoine par Françoise Magdelaine suppléante,
Jean-Michel Vouillot par Sandra Salvatgé suppléante,

Membres excusés : Gabriel Doublet, Christian Dupessey, Roxane
Dupommier, Béatrice Manzoni, Jean-Marie Martin, Badia Chalel

Vu l'article 21.1 du contrat de concession de service pour l'exploitation des espaces de restauration et séminaire en gare haute, en date du 19/06/2024 notifié le 27/06/2024, pour une durée de 10 ans, passé entre le GLCT TS et la société Le Panoramique du Salève,

Vu l'article 12.2.1 du contrat d'affermage en date du 26/03/2019 notifié le 29/03/2019 pour une durée de 12 ans, passé entre le GLCT TS et la STS pour la gestion et l'exploitation du téléphérique du Salève,

Qui stipulent l'obligation de conclure une convention financière tripartite entre les deux concessionnaires exploitants des espaces en gare haute du téléphérique du Salève et le GLCT TS pour définir les modalités de répartition des charges et de gestion du site,

Suite aux différentes rencontres et échanges entre les deux concessionnaires et le GLCT TS sur la période de juillet 2024 à octobre 2025,

Il est proposé le projet de convention joint en annexe qui précise notamment :

- La répartition des charges d'entretien et de maintenance, poste par poste entre STS, le Panoramique du Salève et le GLCT TS en fonction des espaces occupés ;
- Les modalités de refacturation de certaines de ces charges (concernant notamment l'eau, l'électricité le chauffage et les différents contrats de maintenance et d'entretien) pour les espaces partagés ;
- Les modalités de gestion du site (utilisation des espaces, ouvertures/fermeture, entretien du site) ;
- La gestion de la sécurité sur un site comprenant un établissement recevant du public ;
- Les relations et la coordination entre les parties avec notamment la mise en place d'un comité de gestion, en plus de points réguliers entre STS et le Panoramique du Salève

L'assemblée, entendu l'exposé du rapporteur, après en avoir délibéré à l'unanimité,

APPROUVE le projet de convention à intervenir entre le GLCT TS, la STS et le Panoramique du Salève SAS dans le cadre de la répartition des charges de la gare haute du téléphérique ;

AUTORISE la présidente du GLCT TS ou son représentant à la signer.

La Présidente,
Anny Martin

Signé électroniquement par : Anny
MARTIN
Date de signature : 17/11/2025
Qualité : GLCT - Présidence

La présente délibération peut faire l'objet d'un recours gracieux devant Madame la Présidente du GLCT TS dans le délai de deux mois à compter de son affichage ou de sa notification.

Un recours contentieux peut également être introduit devant le Tribunal administratif de Grenoble dans le délai de deux mois à compter de la notification de la délibération ou de sa date d'affichage, ou à compter de la réponse du GLCT TS, si un recours gracieux a été préalablement déposé.

**CONVENTION TRIPARTITE DE REPARTITION DES CHARGES
DANS LE CADRE DE LA GESTION ET DE L'EXPLOITATION DES ESPACES DE LA GARE
HAUTE DU TELEPHERIQUE DU SALEVE**



La présente convention est conclue entre les soussignés :

Le **GROUPEMENT LOCAL DE COOPERATION TRANSFRONTALIERE pour l'exploitation du téléphérique du Salève**, représenté par Madame Anny Martin, Présidente dudit Groupement, domicilié Mairie d'Etrembières, 59, Place Marc Lecourtier, 74100 ETREMBIERES, dûment habilitée à cet effet.

Ci-après dénommée « le GLCT TS » ou « l'Autorité Délégante » ;

D'une part,

ET :

La **SOCIETE DU TELEHERIQUE DU SALEVE**, SAS au capital de Euros, dont le siège social est située, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de sous le n°....., représentée par sa Présidente en exercice, Nadia SMONDEL, dûment habilitée à cet effet.

Ci-après dénommée « la STS » ;

D'autre part ;

La **SOCIETE LE PANORAMIQUE DU SALEVE**, SAS au capital de 10 000 Euros, dont le siège social est située, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de sous le n°....., représentée par son Président en exercice, Guillaume Jacquemoud, dûment habilité à cet effet.

Ci-après dénommée «le RESTAURANT».

D'une autre part ;

Ensemble dénommées « les Parties » ou individuellement « la Partie ».

PREAMBULE :

Côté exploitant des espaces de restauration et séminaire :

Vu l'article 21.1 du contrat de concession de service pour l'exploitation des espaces de restauration et séminaire en gare haute en date du 19/06/2024 notifié le 27/06/2024, pour une durée de 10 ans, passé entre le GLCT TS et la société Le Panoramique du Salève qui stipule :

« Le Concessionnaire devra, dans un délai de trois (3) mois à compter de la date d'entrée en vigueur du contrat, conclure une convention financière tripartite avec l'exploitant du Téléphérique du Salève et le GLCT TS portant sur :

- Les modalités de refacturation par l'exploitant du téléphérique au Concessionnaire des espaces de restauration et de séminaire notamment des consommations d'eau et de chauffage bois ;
- Les modalités d'ouvertures exceptionnelles du téléphérique réalisées à la demande du Concessionnaire ;
- La répartition des charges d'entretien-maintenance entre le Concessionnaire et l'exploitant du Téléphérique ;
- La gestion des déchets sur le site et la répartition du versement de la redevance spéciale ;
- La gestion de la sécurité sur le site et d'un établissement recevant du public ;
- Les relations entre Concessionnaire et exploitant du Téléphérique (proposition d'organiser des réunions hebdomadaires, ...) ;

Le Concessionnaire s'engage à rembourser l'exploitant du téléphérique des frais liés aux fluides consommées et aux charges citées ci-dessus. »

Côté exploitant du téléphérique :

Vu l'article 12.2.1 du contrat d'affermage en date du 26/03/2019 notifié le 29/03/2019 pour une durée de 12 ans, passé entre le GLCT TS et la STS pour la gestion et l'exploitation du téléphérique du Salève qui stipule :

« Considérant l'absence de compteurs individuels pour les activités de restauration (jusqu'à la rénovation des bâtiments), le Délégué devra, dans un délai de trois (3) mois à compter de la date d'entrée en vigueur des présentes mentionnée à l'article 5, conclure une convention financière tripartite avec le titulaire de la concession pour l'exploitation du restaurant sis dans la gare supérieure du Téléphérique (ci-après dénommé « le Concessionnaire ») et le GLCT TS , portant sur :

- Les modalités de refacturation par le Délégué au Concessionnaire des consommations d'eau et d'énergies ;
- La ou les Parties en charge du paiement de l'électricité pendant la période de réalisation des travaux. Il est précisé que l'offre du délégataire n'intègre pas la prise en charge de ces frais. »

Vu l'article 12.2.2 du contrat d'affermage passé entre le GLCT TS et la STS pour la gestion et l'exploitation du téléphérique du Salève qui stipule également :

« La convention mentionnée ci-dessus aura une durée identique à celle du présent contrat. »

SOMMAIRE

TITRE 1 – OBJET DE LA CONVENTION	4
ARTICLE 1 OBJET DE LA CONVENTION	4
ARTICLE 2 PRISE D’EFFET ET DUREE DE LA CONVENTION	4
TITRE 2 – CALCUL ET REPARTITION DES CHARGES	5
ARTICLE 3 GESTION DU CHAUFFAGE ET TRAITEMENT DE L’AIR.....	5
ARTICLE 4 GESTION DE L’ELECTRICITE	6
ARTICLE 5 GESTION DE L’EAU FROIDE ET DE L’EAU DE PLUIE - ASSAINISSEMENT.....	6
ARTICLE 6 GESTION DES DECHETS.....	8
ARTICLE 7 GESTION DES ASCENSEURS.....	10
ARTICLE 8 ENTRETIEN DU SITE	10
ARTICLE 9 ÉQUIPEMENTS DIVERS LIES A L’ERP	11
TITRE 3 : GESTION DU SITE.....	12
ARTICLE 10 MODALITES D’UTILISATION DES ESPACES	12
ARTICLE 11 HORAIRES DE FONCTIONNEMENT DU TELEPHERIQUE ET SOLUTION APPOREE EN CAS D’ARRET INOPIE DE L’EQUIPEMENT	12
ARTICLE 12 MODALITES D’OUVERTURE EXCEPTIONNELLE DU TELEPHERIQUE DU SALEVE (REMONTEES MECANIQUES) ET DES ESPACES DE RESTAURATION.....	13
ARTICLE 13 FERMETURE DU SITE.....	13
TITRE 4 - SECURITE DU SITE	14
ARTICLE 14 COMMISSION DE SECURITE.....	14
ARTICLE 15 REFERENT UNIQUE DE SECURITE (RUS).....	14
ARTICLE 16 SECURITE DES EQUIPEMENTS ET DU SITE.....	14
ARTICLE 17 GESTIONS DES CLES – ACCES AUX DIFFERENTS ESPACES.....	15
ARTICLE 18 GESTION DES FLUX ET SORTIES DE SECOURS – ORGANISATION DES LIVRAISONS.....	15
TITRE 5 - MODALITES DE PAIEMENT DES CHARGES.....	17
ARTICLE 19 MODALITES ET DELAI DE PAIEMENT	17
TITRE 6 - RELATIONS ENTRE LES PARTIES.....	18
ARTICLE 20 OFFRE POUR LE PERSONNEL	18
ARTICLE 21 COORDINATION ENTRE LES PARTIES – COMITE DE GESTION.....	18
ARTICLE 22 MODIFICATION DE LA CONVENTION	18
ARTICLE 23 RESILIATION ANTICIPEE DE LA CONVENTION	18
ARTICLE 24 FORCE MAJEURE	19
ARTICLE 25 DIFFERENDS ET LITIGES	19

TITRE 1 – OBJET DE LA CONVENTION

ARTICLE 1 OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention a pour objet de définir et organiser notamment :

- La répartition des charges d'entretien et de maintenance des différents espaces mis à disposition entre STS et le RESTAURANT ;
- La gestion des déchets sur le site et la répartition du versement de la redevance spéciale ;
- Les modalités de refacturation par STS au RESTAURANT des consommations notamment d'eau, d'électricité et de chauffage et de différents contrats de maintenance et d'entretien ;
- Les modalités d'ouvertures exceptionnelles du téléphérique par STS à la demande du RESTAURANT ;
- La gestion de la sécurité sur le site et d'un établissement recevant du public ;
- Les relations entre le RESTAURANT et STS (proposition d'organiser des réunions hebdomadaires, ...).

ARTICLE 2 PRISE D'EFFET ET DUREE DE LA CONVENTION

La Convention prendra effet à compter de sa signature par l'ensemble des Parties.

Elle prendra fin au terme du contrat de concession du RESTAURANT, soit au 27/06/2034.

Au terme normal de son contrat d'affermage, soit au 31/03/2031, ou anticipé pour quelque raison que ce soit, STS sera subrogée de plein droit dans l'exécution de la présente convention soit par le concessionnaire qui lui succèdera pour l'exploitation du téléphérique, soit par le GLCT TS, si le concessionnaire n'a pas encore été désigné.

En cas de fin anticipé de son contrat de concession pour quelque raison que ce soit, le RESTAURANT sera subrogée de plein droit dans l'exécution de la présente convention soit par le concessionnaire qui lui succèdera pour l'exploitation des espaces de restauration, soit par le GLCT TS, si le concessionnaire n'a pas encore été désigné.

Dans les six 6 mois précédant le terme du contrat de l'une ou l'autre des parties et pour quelques raisons que ce soit, les parties s'engagent à déterminer les conditions financières de sortie de la convention et à solder les sommes éventuelles restant dues au titre de cette convention.

TITRE 2 – CALCUL ET REPARTITION DES CHARGES

ARTICLE 3 GESTION DU CHAUFFAGE ET TRAITEMENT DE L'AIR

a) Définition

Le chauffage est assuré par deux chaudières à granulés, situées au rez-de-jardin du bâtiment.
Pour le comptage, il y a 7 compteurs à calories :

- 1 compteur général « CG » ;
- 1 compteur « A » départ radiateurs pour le RESTAURANT (Locaux resto au R+1 et R+2 et radiateurs RDJ) ;
- 1 sous-compteur STS « B » (radiateurs RDJ) ;
- 1 compteur plancher chauffant « C » (salle pédagogique, espace de circulation arrière, galerie panoramique, espace boutique, espace d'exposition, café 1100 d'une superficie de 108,50m², et galerie d'exposition pour une surface totale d'environ 527,6m²) ;
- 1 compteur CTA « D » :
 - CTA 1 (salle pédagogique) ;
 - CTA 2 (espace de circulation arrière, galerie panoramique, espace boutique, espace d'exposition, café 1100 et galerie d'exposition) ;Pour une surface totale d'environ 527,6m² ;
- 1 compteur ECS (eau chaude sanitaire) « E » alimentant le Restaurant panoramique (salle cuisines, sanitaires R+1 et R+2) ;
- 1 compteur pour la CTA (centrale de traitement de l'air) « F1 » pour les cuisines du restaurant, et « F2 » pour la salle de restaurant et salle de séminaire.

Les locaux non raccordés au système de chauffage par les chaudières et susceptibles d'être chauffés, le seront par des radiateurs électriques individuels rattachés aux compteurs électriques des occupants, notamment les deux locaux de stockage situés au sous-sol, l'un attribué à STS et l'autre au RESTAURANT.

b) Répartition

Les frais de consommation, de réparations et d'entretien des organes communs de ces installations seront répartis de la façon suivante :

- Le compteur « A » moins le sous-compteur « B » : Entièrement à la charge du RESTAURANT ;
- Le sous-compteur « B » : Entièrement à la charge de STS ;
- Le compteur « C » : 21 % ($108,50/527,6 = 0,2056$ arrondi à 21%) à la charge du RESTAURANT et 79 % à la charge de STS ;
- Le compteur « D » : 21 % ($108,50/527,6 = 0,2056$ arrondi à 21%) à la charge du RESTAURANT et 79 % à la charge de STS ;
- Les compteurs « E » et « F1 » et « F2 » : entièrement à la charge du RESTAURANT.

La répartition sera donc calculée de la manière suivante :

- Pour le RESTAURANT : $A - B + E + F1 + F2 + (0,21 \times (C + D)) / (A + C + D + E + F1 + F2)$
- Pour STS : $B + (0,79 \times (C + D)) / (A + C + D + E + F1 + F2)$

Ces proportions s'appliqueront à la facture d'achat des granulés et au contrat de maintenance Chauffage-Ventilation et plus généralement à l'ensemble des charges de chauffage et de traitement de l'air.

L'ensemble des contrats de maintenance et d'entretien de ces installations, seront souscrits par STS qui en aura la seule responsabilité, à charge pour lui de refacturer au RESTAURANT la part lui incombant.

L'ensemble des charges mentionnées au présent article concernant les espaces de restauration et séminaires constatées avant le 12/07/2024, date de remise des premiers espaces au RESTAURANT, sont prises en charge par le GLCT TS.

Schéma descriptif des comptages des fluides en annexe 1.

ARTICLE 4 GESTION DE L'ELECTRICITE

a) Définition

Deux points de livraison électrique alimentés par ENEDIS sont en place en gare haute du téléphérique. Ils sont répartis comme suit entre STS et le RESTAURANT :

- RESTAURANT : puissance de raccordement de 250 kVA
Le TGBT (tableau général basse tension) du RESTAURANT alimente les niveaux R+1 et R+2 (y compris CTA du R+1).
- STS : puissance de raccordement de 120 kVA
Le TGBT de STS alimente le reste des installations : RDJ (avec un sous-comptage pour les installations dédiées à la partie café 1100), installations techniques (chaufferie, CTA-RDJ, ascenseurs...).

Les contrats de fourniture d'énergie liés à ces deux points de livraisons ci-dessus, seront souscrits directement par chacun des exploitants pour ce qui les concerne.

b) Répartition des consommations

La répartition de la consommation électrique concerne uniquement celle du compteur de STS pour les locaux partagés entre les deux exploitants.

Cette consommation sera répartie forfaitairement de la façon suivante :

- Consommation café 1100 + 30% de la consommation générale liée au PDL (point de livraison) de STS, après déduction de la consommation liée au sous-compteur du café 1100 pour le RESTAURANT ;
- 70% de la consommation générale liée au PDL de STS, après déduction de la consommation liée au sous-compteur du café 1100 pour STS ;

Soit :

Pour le restaurant : Total sous-compteur café 1100 + [(Total compteur STS – Total sous-compteur café 1100) x 0.30]

Pour STS : (Total compteur STS – Total sous-compteur café 1100) x 0.70

Pour la période précédant la remise des premiers espaces au RESTAURANT, soit le 12/07/2024, STS prendra à sa charge l'ensemble des frais liés à la consommation électrique.

Schéma descriptif des comptages des fluides en annexe 1.

ARTICLE 5 GESTION DE L'EAU FROIDE ET DE L'EAU DE PLUIE - ASSAINISSEMENT

a) Définition

Le site de la gare haute du téléphérique du Salève n'est pas raccordé au réseau public d'eau potable de la commune de Monnetier-Mornex.

Il est alimenté en eau de pluie dite « eau grise » via un système de récupération et de filtrage, avec un stockage dans 3 citernes situées sous l'esplanade d'une capacité totale de 60 m³.

Il est également alimenté en eau « froide » via une citerne située au sous-sol d'une capacité de 40 m³ environ.

Le remplissage de cette citerne s'effectue par le biais des réservoirs de 2000 litres fixés sous chacune des cabines du téléphérique. Ces réservoirs sont remplis en « Gare basse » d'eau provenant du réseau public d'Annemasse Agglo et acheminés en « Gare haute » via le téléphérique. Un compteur d'eau destiné uniquement au remplissage des réservoirs sous-cabines est installé en « Gare basse » et permet une facturation spécifique.

On distingue donc deux circuits :

- *Un circuit Eau grise* : eau issue des citernes de récupération de l'eau de pluie et eau issue du circuit d'eau froide en appoint quand il n'y a pas assez d'eau de pluie.
Ce circuit alimente exclusivement les chasses d'eau des toilettes de l'ensemble du site, excepté celles des toilettes du personnel du restaurant au R+1;
- *Circuit Eau froide* : eau issue des cuves de stockage en gare haute de l'eau provenant soit de la gare basse (alimentation via les cuves sous cabine tel que décrit précédemment), soit d'une alimentation de secours par camions citernes directement en gare haute (en cas de non fonctionnement prolongé du téléphérique par exemple).
Ce circuit alimente le reste des installations de la gare haute.

Le circuit Eau grise dispose d'un compteur « A » situé à la sortie du surpresseur, pour alimenter les toilettes de l'ensemble du site, excepté les toilettes du personnel du restaurant au R+1

Le circuit Eau froide dispose de plusieurs compteurs :

- Un compteur « C » eau froide pour alimenter les installations du restaurant : bac à graisse au RDC, cuisines, toilettes et douche du personnel au R+1, cuisine, bar et lave-main des toilettes des clients au R+2, et cuisine annexe au R+3
 - Un sous compteur situé dans l'édicule en toiture terrasse, pour alimenter la cuisine annexe au R+3 ;
- Un compteur « D » d'eau « froide » pour alimenter le circuit de remplissage de la chaufferie ;
- Un compteur « E » d'eau « froide » pour alimenter le local poubelles, les lave-mains des toilettes en sous-sol et rez de jardin, les citernes d'eau grise en cas de besoin et le café moderne ;
 - Un sous-compteur « B » pour l'appoint d'eau « froide » vers les citernes « eaux grises » (alimentation des citernes quand il n'y a pas assez de récupération d'eau de pluie) ;
 - Un sous compteur « F » pour le Café 1100.

Schéma descriptif des comptages des fluides en annexe 1.

b) Répartition

Toutes les toilettes sont alimentées par l'eau de pluie, via le circuit « eaux grises » sauf celles du personnel du restaurant (R+1) alimenté en eau froide avec le circuit du restaurant. Le restaurant bénéficie des eaux grises pour les toilettes destinées aux clients (R+2).

La consommation par le Restaurant d'eau grise alimentant les toilettes des clients du restaurant est évaluée forfaitairement à 30% de la consommation relevée au sous-compteur « B » pour l'appoint d'eau « froide » vers les citernes « eaux grises ».

Pour l'eau froide prise en gare basse, le contrat est souscrit par STS. La répartition de la consommation sera donc en pourcentages la suivante :

- RESTAURANT : son compteur RESTAURANT + % eau chaufferie (le même que celui de la répartition du chauffage) + compteur café 1100+ 30% apport eau froide sur circuit « eaux grises ».
Soit : $C + (0,21 \times D) + F + (0,30 \times B) / (C + D + E)$
- STS : Le compteur E – F + % eau chaufferie (le même que celui de la répartition du chauffage) + 70% apport eau froide sur circuit « eaux grises ».
Soit : $(E - F - B) + (0,79 \times D) + (0,70 \times B) / (C + D + E)$

STS souscrira le contrat d’abonnement eau potable en « Gare basse », différents contrats d’entretien des circuits eau froide et eau grise à son nom et en aura seul la responsabilité.

La gestion du transport de l’eau et le remplissage du réservoir de la gare haute sont sous gestion et charge de STS. L’entretien des réservoirs d’eau, l’entretien des circuits de distribution interne, l’entretien des citernes de récupération et généralement de tous les équipements et fourniture des consommables liés, seront sous la gestion de STS et à la charge des deux exploitants dans les proportions ci-dessus mentionnées.

Le site de la gare haute du téléphérique est raccordé au réseau public d’assainissement de la commune de Monnetier-Mornex.

La taxe d’assainissement lié à ce service public est basée sur la consommation d’eau froide comptée en « Gare basse » et est directement intégrée dans la facture adressée par Annemasse Agglo à STS. La répartition de la taxe d’assainissement se fera donc sur les mêmes bases que la consommation d’eau « froide ». Les formules de répartition sont donc à appliquer à l’ensemble de la facture d’eau de STS en gare basse sur le point de livraison dédié au remplissage des cuves du téléphérique.

Les modalités de répartition de la partie assainissement de la facture d’eau pourront être révisées en fonction des décisions du Syndicat Rocailles Bellecombe et d’Annemasse Agglo sur la rémunération de l’assainissement des eaux usées du téléphérique.

L’ensemble des charges constatées concernant les espaces de restauration et séminaires et liées à la période précédant la remise des premiers espaces au RESTAURANT, soit le 12/07/2024, sont prises en charge par le GLCT TS.
Le cout des consommables liés au traitement de l’eau (filtre UV, charbon, Chlore) seront partagés à 60% pour le restaurant et 40% pour STS.

ARTICLE 6 GESTION DES DECHETS

Le site de la « Gare haute » du téléphérique du Salève dispose d’un local extérieur pour stocker les bacs pour ordures ménagères et déchets recyclables de chaque exploitant. Situé au RDC, il est d’une capacité de 8 bacs maximum d’une contenance de 660 litres chacun, soit un total de 5 280 litres maximum.

La répartition de stockage des ordures ménagères entre les deux occupants est la suivante :

STS	RESTAURANT
3 bacs	5 bacs
soit pour un volume total de 1 980 L	Soit pour un volume total de 5 280 L

Cette répartition pourra être revue si nécessaire en cours d’exploitation.
Ces bacs disposeront d’un marquage permettant de les différencier en fonction de leur utilisateur.

Gestion des ordures ménagères :

- STS et le RESTAURANT assurent :
- l’entretien et le nettoyage régulier de leurs bacs respectifs pour éviter tout désagrément,
 - la sortie de leurs bacs respectifs pour la collecte hebdomadaire.
 - l’entretien et le nettoyage régulier du local de stockage pour la partie qui les concerne.
- Des poubelles intérieures et extérieures sont également réparties sur le site de la gare haute.
- STS et le RESTAURANT assurent :
- l’évacuation des déchets de leurs poubelles respectives situées dans leurs espaces concédés vers leurs bacs à ordures ménagères et/ou à déchets recyclables, l’entretien et le nettoyage régulier de ces mêmes poubelles.

STS et le RESTAURANT pourront ajouter de nouvelles poubelles sur le site si nécessaire. Pour une bonne harmonie du site, il est demandé de rester dans la même gamme de produits que celles déjà installées.

Répartition du coût de la collecte des ordures ménagères :

La collecte des ordures ménagères en gare haute est assurée par la Communauté de communes Arve et Salève (CCAS) qui en a la compétence.

Un seul contrat est souscrit directement par le GLCT TS auprès de la CCAS, contrat qui précise le volume de déchets maximum collecté et le rythme de collecte à réaliser durant l'année, après avis de STS et du RESTAURANT.

La redevance spéciale découlant de ce service de collecte est payée directement par le GLCT TS puis refacturées à chacun des exploitants au prorata du nombre de bacs mis à leur disposition. Le paiement devra intervenir dans un délai de 30 jours à compter de la notification par l'autorité délégante des sommes à recouvrer.

Calcul de la redevance spéciale :

Redevance Spéciale = Volume d'OM collectés en litre x Nombre de collectes par an x Prix au litre en € (prix voté par la CCAS chaque année)

Exemple :

Pour un total de 8 bacs de 660 L chacun = 5 280 L

Sur la base d'1 collecte par semaine sur 52 semaines par an = 52 collectes

Avec un prix au litre de 0.0235 € (valeur 2023)

Cela fait un montant total de redevance spéciale de : $5\,280 \times 52 \times 0.0235 \text{ €} = 6\,452.16 \text{ €}$

La CCAS, dans sa facturation au GLCT TS, déduit de ce montant la TEOM déjà payée par le GLCT TS dans le cadre de sa taxe foncière et ne facture que la différence quand celle-ci est positive.

Les deux occupants sont donc redevables du montant total de la redevance spéciale, TEOM incluse.

L'ensemble des charges mentionnées au présent article concernant les espaces de restauration et séminaires constatées avant le 12/07/2024, date de remise des premiers espaces au RESTAURANT, sont prises en charge par le GLCT TS.

Gestion des déchets recyclables :

STS et le RESTAURANT assurent, chacun pour ce qui les concerne, le stockage et l'évacuation des déchets recyclables non traités vers les sites de collectes officielles.

Conformément à la réglementation en vigueur, il est interdit de brûler les déchets sur site (quelle que soit leur nature). Les cartons et palettes de livraison ne seront pas déposés dans les bacs à ordures ménagères mais évacués par leurs propres moyens et à leur frais vers les filières d'évacuation de leur choix (déchetterie du secteur ou autres prestataires). Ils ne devront pas être non plus stockés sur les espaces de circulation et/ou issues de secours dans l'attente de leur évacuation mais dans un espace adéquat.

Gestion des déchets verts :

Le RESTAURANT s'engage, conformément à l'article 8.1 du contrat de concession à organiser le compostage des déchets verts, issus de la préparation des plats.

Il met pour cela en place une filière d'évacuation et/ou son propre composteur sur site en accord avec STS et le GLCT TS concernant l'emplacement et en respectant la réglementation en vigueur et notamment :

- L'arrêté du 09/04/2018 : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000036830969> (article 17 à 21) ;
- La circulaire du 13/12/2012 : <https://www.legifrance.gouv.fr/download/pdf/circ?id=36241>

Il est invité pour cela à se mettre en lien avec la Communauté de communes Arve et Salève (la CCAS) compétente en la matière.

ARTICLE 7 GESTION DES ASCENSEURS

a) Définition

Le site est pourvu de 4 ascenseurs :

- 2 ascenseurs (A1 et A2) qui desservent le rez-de-jardin, le rez-de-chaussée, le 1^{er} étage, le 2^{ème} étage et le 3^{ème} étage. Ces derniers sont ouverts au public.
- 1 ascenseur (A3) qui dessert le rez-de-chaussée, le 1^{er} étage, le 2^{ème} étage et le 3^{ème} étage. Ce dernier est exclusivement réservé au « RESTAURANT » et n'est pas ouvert au public. Il fait office d'issue de secours pour l'évacuation du public en cas d'évacuation des locaux.
- 1 ascenseur extérieur (A4) qui dessert l'esplanade, le rez-de-jardin et le rez-de-chaussée.

b) Répartition

Les consommations électriques de ces quatre ascenseurs sont rattachées au **compteur général « CG »** de STS. Il est tenu compte d'une répartition de cette charge dans la répartition globale de consommation d'électricité.

Un contrat global pour l'entretien des trois ascenseurs A1, A2 et A4, sera établi au nom et sous la responsabilité de STS qui en assurera seul le suivi.

Les dépenses d'entretien et de réparation de ces 3 ascenseurs seront réparties forfaitairement à hauteur de 47% pour le RESTAURANT et 53% pour STS.

Le RESTAURANT prendra à son nom et sous son entière responsabilité le contrat d'entretien de l'ascenseur A3, et assurera seul les dépenses d'entretien et de réparation.

L'ensemble des charges concernant les ascenseurs constatées avant le 12/07/2024, date de remise des premiers espaces au RESTAURANT, sont prises en charge par STS à l'exception de l'ascenseur A3 pris en charge par le GLCT TS.

ARTICLE 8 ENTRETIEN DU SITE

a) Définition

Le site doit être régulièrement entretenu, à l'intérieur du bâtiment comme aux abords.

L'entretien comprend notamment le nettoyage des sanitaires, des sols, des vitres, le vidage des poubelles, le ramassage des objets/détritus, l'entretien des espaces verts, du parking, etc...

b) Répartition

STS prendra en charge l'entretien de tous les espaces, sauf ceux dédiés exclusivement au RESTAURANT dont la partie de la terrasse panoramique au R+3 dédiée au restaurant, et la terrasse située au rez-de-jardin (niveau café 1100), qui seront à la charge du restaurateur uniquement.

Concernant l'espace café 1100, le restaurateur devra entretenir le sol quotidiennement ou plus si nécessaire, de l'espace occupé par la surface de production et de vente et les places assises réservées à sa clientèle.

Pour la période précédant la remise des premiers espaces au RESTAURANT, soit le 12/07/2024, STS se chargera et prendra à sa charge l'ensemble des frais liés à l'entretien du site, y compris les espaces dédiés au café 1100 avec la terrasse au rez-de-jardin, et la totalité de la terrasse panoramique.

Dans le cas où seuls les espaces concédés à STS seraient ouverts au public :

L'entretien des espaces, dont les espaces communs éventuels, est à la charge de STS.

Dans le cas où seuls les espaces de restauration et séminaire seraient ouverts au public :

L'entretien des espaces ouverts, dont les espaces communs éventuels, est à la charge du RESTAURANT

Gestion des consommables notamment sanitaires : dans les espaces communs, l'exploitant commandera et remplacera les consommables de types papier WC, papier mains, savon.

Il est possible que de nouvelles charges à partager non-listées à la date de la signature viennent s'intégrer à cette convention. Elles seront explicitées par l'exploitant qui la portera à connaissance de l'autre exploitant et fera l'objet d'un avenant à la convention.

ARTICLE 9 ÉQUIPEMENTS DIVERS LIES A L'ERP

a) Définition

Le site est équipé de diverses installations :

- Wifi : maintenance wifi public,
- Portes automatiques (contrat d'entretien et détérioration)
- Contrôle annuel obligatoire électrique

Ces installations nécessitent l'intervention d'un prestataire pour leur suivi et leur maintenance.

b) Répartition

En cas de remplacement, ces équipements seront pris en charge par STS.

Leur maintenance sera gérée par STS mais le coût sera réparti entre le RESTAURANT à hauteur 38% et STS à hauteur de 62%.

Pour la période précédant la remise des premiers espaces au RESTAURANT, soit le 12/07/2024, STS prendra à sa charge l'ensemble des frais de maintenance des équipements.

TITRE 3 : GESTION DU SITE

ARTICLE 10 MODALITES D'UTILISATION DES ESPACES

Sauf manifestation exceptionnelle et en accord avec STS, aucune table, chaise et autre équipement du RESTAURANT ne devront être installés et/ou entreposés en dehors des espaces qui lui ont été concédés. Et dans le cas d'une manifestation exceptionnelle, il veillera à rendre les espaces dans le même état qu'il les a trouvés.

Espace intérieur rez-de jardin :

Les deux axes de circulation situés sur les côtés de cet espace intérieur devront restés libres d'accès. Il est interdit d'y entreposer ou installer quelque équipement ou matériel que ce soit, même temporairement.

Terrasse rez-de-jardin :

Les deux axes de circulation situés sur les côtés de la terrasse du rez-de-jardin (entre le bâtiment et l'esplanade) devront restés libres d'accès. Il est interdit d'y entreposer ou installer quelque équipement ou matériel que ce soit, même temporairement.

Terrasse R+3 dite « 360° »

Pour rappel, l'accès à la terrasse panoramique est contrôlé par un portillon permettant le comptage des personnes..

Lors des ouvertures du bar du roof top, LE RESTAURANT s'engage à assurer la sécurité des biens et des personnes. Il veillera notamment que sa clientèle n'utilise pas les rebords des garde-corps comme plateau, ne déambule pas avec de la vaisselle et n'empiètent pas sur l'espace géré par STS, sauf accord de cette dernière.

Lorsque la partie arrière de la terrasse ne sera pas exploitée par le RESTAURANT, son matériel (tables et chaises notamment) devra être entreposé et sécurisé au milieu de l'espace, loin des garde-corps, pour éviter tout déplacement et utilisation dangereuse.

Il est précisé qu'il est interdit de faire du feu sur l'ensemble des espaces extérieurs du site de la gare haute.

ARTICLE 11 HORAIRES DE FONCTIONNEMENT DU TELEPHERIQUE ET SOLUTION APPORTEE EN CAS D'ARRET INOPINE DE L'EQUIPEMENT

Pour rappel les horaires d'ouverture du téléphérique du Salève sont les suivantes :

- Du 1er décembre au 31 mars :
Mercredi, vendredi, samedi et dimanche, de 9h à 17h ;
- Du 1er avril au dernier jour des vacances de la Toussaint :
Lundi, mardi, mercredi et dimanche, de 9h à 19h ;
Jeudi, vendredi et samedi, de 9h à 23h.

Le contrat de concession de service du RESTAURANT stipule qu'il doit ouvrir les espaces concédés à minima durant les périodes d'ouverture au public du téléphérique.

Le contrat d'affermage de STS prévoit qu'en cas d'arrêt inopiné du téléphérique en cours de journée, il en informe sans délai le RESTAURANT et assure le retour en station inférieure de tous les clients (ceux muni d'un billet aller-retour) par le moyen d'une astreinte par car. Il joint pour cela le salarié référent du RESTAURANT.

ARTICLE 12 MODALITES D'OUVERTURE EXCEPTIONNELLE DU TELEPHERIQUE DU SALÈVE (REMONTÉES MECANQUES) ET DES ESPACES DE RESTAURATION

Le contrat d'affermage de STS prévoit dans son article 26.3 :

« En dehors des heures d'ouvertures habituelles prévues à l'article 13, STS peut assurer à ses frais, risques et périls, le fonctionnement des installations et conserver les recettes correspondantes, après information de l'Autorité Concédante. L'information adressée au GLCT TS mentionne la date, les heures, les conditions financières et les motifs d'ouvertures envisagés. ».

Le contrat de concession de service passé avec le RESTAURANT précise dans son article 9.1 :

« En accord avec l'exploitant du Téléphérique du Salève, il sera possible de prolonger les horaires d'ouverture au public (*des espaces de restauration et séminaire*) en soirée à des périodes bien identifiées (notamment en saison estivale ou périodes de fêtes de fin d'année) et de manière anticipée. »

Au vu de ce qui précède, le RESTAURANT peut demander à STS d'ouvrir le téléphérique du Salève ou de prolonger ses horaires d'ouverture au public et réciproquement.

Une demande sera formalisée par l'une des parties avec un délai de prévenance suffisant. Les échanges aboutiront à un accord de principe couvrant tous les aspects de l'évènement (organisation et coût)

STS et/ou le RESTAURANT pourra refuser la demande en justifiant le refus. Il informera le GLCT TS de chaque demande et de la suite qui lui est donnée.

Si l'ouverture exceptionnelle entraîne une modification des heures d'ouverture au public, STS devra en demander l'accord préalable au GLCT TS conformément à l'article 13.1 de son contrat d'affermage.

En tout état de cause, STS et/ou le RESTAURANT ne pourront se retourner vers le GLCT TS pour la prise en charge du coût d'exploitation supplémentaire du téléphérique engendré par les ouvertures exceptionnelles ou les prolongations d'ouverture.

ARTICLE 13 FERMETURE DU SITE

Dans le cadre d'une exploitation conjointe du téléphérique et des espaces de restauration et séminaire :

STS et le RESTAURANT assurent la fermeture et la mise en sécurité de l'ensemble des espaces qui les concernent (ascenseurs compris si besoin).

Concernant les espaces partagés, la fermeture est assurée par STS.

Dans le cadre d'une exploitation du téléphérique uniquement :

C'est STS qui est sur place qui assure la fermeture et la mise en sécurité de l'ensemble des espaces qui le concerne ainsi que des espaces partagés restés ouverts (ascenseurs compris).

Dans le cadre d'une exploitation des espaces de restauration et séminaire uniquement :

C'est le RESTAURANT qui est sur place qui assure la fermeture et la mise en sécurité de l'ensemble des espaces qui le concerne ainsi que des espaces partagés restés ouverts (ascenseurs compris si besoin).

Un document reprenant le processus de fermeture en fonction des différents cas de figure, sera établi par les deux exploitants et transmis au GLCT TS pour information.

TITRE 4 - SECURITE DU SITE

ARTICLE 14 COMMISSION DE SECURITE

Le site du téléphérique du Salève (station supérieure et inférieure) étant un ERP (établissement recevant du public), la commission de sécurité doit visiter l'ensemble du site tous les 3 ans et valider l'installation dans sa globalité.

L'organisation de la commission de sécurité appartient au GLCT TS qui informera STS et le RESTAURANT de la date de la visite au moins 15 jours avant afin de leur permettre d'organiser l'accès à leurs espaces.

Elle ne fera l'objet d'aucune facturation de la part du GLCT TS en direction de STS et du RESTAURANT.

ARTICLE 15 REFERENT UNIQUE DE SECURITE (RUS)

a) Définition

Le site étant un ERP (établissement recevant du public), il est obligatoire de désigner un Référent Unique de Sécurité (R.U.S), responsable auprès des autorités publiques des demandes d'autorisation et de l'observation des conditions de sécurité tant pour l'ensemble des exploitations que chacune d'entre elles (article R413-21 du code de la construction et de l'habitation)

b) Répartition

Le contrat sera pris par STS. La facturation du RUS englobant les deux gares, STS refacture au RESTAURANT au prorata des superficies affectées à chacun des exploitants (sur la base d'une surface totale de 1188 m²), soit :

- 480 m² pour le RESTAURANT et ses annexes (correspondant aux espaces identifiés dans le tableau ci-annexé, comme à usage exclusive du RESTAURANT), correspondant à 40% de la surface totale.
- Le reste des surfaces étant considéré comme occupé par STS, soit 708 m², correspondant à 60% de la surface totale.

Les surfaces prises en compte pour la répartition sont celles bâties et couvertes (à l'exception de la plateforme d'arrivée) et considérées comme recevant du public. Les espaces de circulation blocs escaliers ne sont pas pris en compte.

STS préviendra le RESTAURANT au moins 15 jours avant de la visite du RUS afin de lui permettre d'organiser l'accès de ses espaces.

L'ensemble des charges relative au RUS concernant les espaces de restauration et séminaires constatées avant le 12/07/2024, date de remise des premiers espaces au RESTAURANT, sont prises en charge par le GLCT TS.

ARTICLE 16 SECURITE DES EQUIPEMENTS ET DU SITE

Il appartient à STS et au RESTAURANT de prendre un prestataire pour le suivi et l'entretien des équipements de sécurité et de lutte contre l'incendie de leurs différents espaces.

Chacun planifiera le contrôle périodique des alarmes, détecteurs, extincteurs (à incendie armés) des espaces qui le concernent. STS et le RESTAURANT pourront convenir d'une intervention commune du prestataire si celui-ci est le même.

En tout état de cause, le prestataire facturera ses interventions directement à STS et au RESTAURATEUR en fonction des équipements et appareils concernés.

STS et le RESTAURANT assument l'intégralité de la responsabilité des entretiens, contrôles et mises aux normes des installations, équipements et outillages mis à leur disposition ou acquises par eux.

STS et le RESTAURANT devront faire leur affaire personnelle du gardiennage et de la surveillance des espaces mis à leur disposition.

Pour les dispositifs spécifiques suivants, le(s) contrat(s) sera(ont) pris par STS et refacturé(s) au RESTAURANT de la manière suivante :

- Concernant la sécurité (contrat cyber gardiennage vidéosurveillance, alarme + levé de doute, maintenance alarme, maintenance vidéosurveillance) : à hauteur 33% pour le RESTAURANT et 67% pour STS
- Concernant le SSI (gestion centrale incendie, lanterneaux désenfumage, contrôle paratonnerre) : à hauteur de 43% pour le RESTAURANT et 57% pour STS

ARTICLE 17 GESTIONS DES CLES – ACCES AUX DIFFERENTS ESPACES

STS et le RESTAURANT disposent chacun des clés permettant l'accès aux espaces mis à leur disposition par le GLCT TS.

Ils disposent également des clés permettant l'accès aux espaces partagés, conformément à l'organigramme des clés du site.

Une clé permettant l'accès aux espaces de cuisine est remise à STS afin de lui permettre d'intervenir en cas de problèmes survenant lors de la fermeture des espaces de restauration (incendies, alarmes déclenchée, ...). En aucun cas, cette clé ne sera utilisée par STS à des fins différentes que la résolution de problèmes de sécurité.

STS devra rendre compte de chacune de ses interventions au RESTAURANT dans un délai de 24h.

Une clé permettant l'accès au dispositif SSI est remise au RESTAURANT afin de lui permettre d'intervenir en cas de problèmes survenant lors de la fermeture du téléphérique (incendies, alarmes déclenchée, ...). En aucun cas, cette clé ne sera utilisée par le RESTAURANT à des fins différentes que la résolution de problèmes de sécurité.

Le RESTAURANT devra rendre compte de chacune de ses interventions à STS dans un délai de 24h.

Pour la fourniture de passes supplémentaires : cette demande fera l'objet d'un mail du restaurant vers STS et sera facturé au coût réel.

ARTICLE 18 GESTION DES FLUX ET SORTIES DE SECOURS – ORGANISATION DES LIVRAISONS

Les issues de circulation et de secours doivent rester en permanence libres de toute entrave (véhicule, mobilier, matériel, cartons et autres).

Aucun véhicule n'est autorisé à stationner aux abords immédiats de la gare supérieure du téléphérique. Ils doivent être stationnés sur le parking situé à proximité. Seuls les véhicules de livraison et de maintenance, sont autorisés à circuler sur la voie d'accès goudronnée située en RDC et d'y stationner le temps de leurs interventions.

L'ensemble des terrasses sont uniquement destinées à l'accueil du public. Aucun véhicule, engin ou charges lourdes n'est autorisé sur ces espaces.

Toute dégradation constatée liée au non-respect du plan de circulation, notamment lors de livraisons, sera à la charge de son auteur, STS ou RESTAURANT.

Concernant les livraisons : le RESTAURANT transmet à STS son planning de livraison gare basse et gare haute. Pour les livraisons depuis la gare basse, elles doivent être gérées par le RESTAURANT avec la présence d'une personne de son équipe sur site. Les horaires ainsi que la nature des produits et/ou matériel montés doivent être validés préalablement par STS.

TITRE 5 - MODALITES DE PAIEMENT DES CHARGES

ARTICLE 19 MODALITES ET DELAI DE PAIEMENT

Les différentes facturations entre STS et le RESTAURATEUR seront établies chaque semestre (janvier et juillet)

Les sommes dues en application de la présente convention par l'une des parties sont versées dans un délai de 30 jours à compter de la réception de la facture ou du titre de recette correspondant.

Tout dépassement du délai précité entraîne de plein droit le versement d'intérêts moratoires au taux d'intérêt légal en vigueur.

Pour les charges dues au titre des espaces de restauration et séminaire pour la période entre la remise des espaces à STS et l'arrivée du RESTAURANT, STS adressera au GLCT TS les factures correspondantes calculées au prorata temporis.

Les charges impayées et non réclamées par l'une ou l'autre des Parties, GLCT TS, STS ou RESTAURANT, peuvent faire l'objet d'une demande de remboursement pendant 5 ans. Au-delà de ce délai, elles ne pourront plus être réclamées pour paiement.

TITRE 6 - RELATIONS ENTRE LES PARTIES

ARTICLE 20 OFFRE POUR LE PERSONNEL

STS et le RESTAURANT pourront se rencontrer et discuter d'éventuels accords concernant les besoins des deux structures : livraisons de denrées et matériels, montées/descentes en téléphérique du personnel du RESTAURANT, repas du personnel de STS,...

ARTICLE 21 COORDINATION ENTRE LES PARTIES – COMITE DE GESTION

Un comité de gestion sera constitué entre le GLCT TS, STS et le RESTAURANT afin d'organiser la vie collective en gare haute entre les différents occupants. STS et le RESTAURANT ont l'obligation d'y prendre part en tant qu'occupant d'une partie de la gare haute et de désigner au moins un représentant pour y participer.

Il se réunira à une fréquence annuelle ou à l'initiative de l'un de ses membres.

Ce Comité de Gestion déterminera notamment :

- Les modalités d'accueil du public en gare haute du téléphérique : avec la rédaction d'un règlement intérieur destiné aux usagers,
- Les conditions d'ouverture et de fermeture de la gare haute,
- L'organisation d'événements ponctuels communs ou séparés,
- L'organisation de partenariats entre STS et le RESTAURANT,
- L'entretien et la maintenance des équipements et espaces communs,
- La mise en œuvre et le suivi du plan d'urgence de la structure,
- L'organisation et la coordination de la communication (visuelle et sonore) déployée sur le site du téléphérique.

Parallèlement au comité de gestion, STS et le RESTAURANT conviennent de se rencontrer au moins une fois par mois et à chaque fois que cela est nécessaire pour faire le point sur l'organisation de la vie collective en gare haute.

ARTICLE 22 MODIFICATION DE LA CONVENTION

La Convention ne peut être modifiée que par avenant signé par l'ensemble des Parties et conclu dans les mêmes formes. Les avenants ultérieurs feront Partie de la Convention et seront soumis à l'ensemble des dispositions non contraires qui la régissent.

ARTICLE 23 RESILIATION ANTICIPEE DE LA CONVENTION

23.1 Résiliation anticipée pour faute

En cas d'inexécution grave et répétée de l'une des clauses de la Convention, la Partie la plus diligente adressera à la Partie défaillante une mise en demeure de se conformer par lettre recommandée avec accusé de réception et en informera la 3ème Partie.

Si la mise en demeure reste sans effet pendant un délai de trente (30) jours à compter de sa réception ou en cas d'échec d'une résolution amiable de la situation dans ce même délai, la Convention sera résiliée, sans préjudice des dommages et intérêts qui pourraient être demandés à la Partie défaillante.

23.2 Résiliation anticipée d'un commun accord

La Convention pourra également être résiliée d'un commun accord par l'ensemble des Parties et selon les modalités qu'elles auront fixées. Une notification de la décision sera adressée par lettre recommandée avec accusé de réception (LRAR) à chaque Partie par le GLCT TS. Cette résiliation ne donne lieu à aucune indemnité.

23.3 Résiliation pour motif d'intérêt général

Par ailleurs, la Convention pourra être dénoncée par l'une ou l'autre des Parties pour un motif d'intérêt général, notifiée aux autres Parties, par courrier recommandé avec accusé de réception. Cette dénonciation pourra avoir lieu dans le respect d'un préavis de 3 mois à compter de sa notification. Elle devra faire l'objet d'une négociation financière préalable et pourra donner lieu à indemnisation des autres Parties au titre du préjudice subi par celles-ci.

ARTICLE 24 FORCE MAJEURE

Les Parties ne pourront être tenues responsables, pour un manquement à l'une des obligations mise à leur charge par la Convention qui résulterait de la survenance d'un cas de force majeure, tels que ceux habituellement retenus par la jurisprudence française, sous réserve toutefois que la Partie invoquant un tel cas notifie son existence aux autres Parties dès que possible, qu'elle fasse de son mieux pour en limiter les conséquences et enfin qu'elle reprenne l'exécution de la Convention immédiatement après que ce cas de force majeure ait disparu. Dans la mesure où un tel cas se poursuivait pendant une durée supérieure à 3 mois, les Parties acceptent d'engager des discussions afin d'en tenir compte. Si elles n'arrivaient pas à se mettre d'accord dans un délai maximum de trente (30) jours, la Convention pourrait alors être résiliée immédiatement, sans indemnité de part et d'autre, par l'une quelconque des Parties, par simple notification écrite adressée aux autres Parties.

ARTICLE 25 DIFFERENDS ET LITIGES

En cas de désaccord relatif à l'interprétation et/ou l'exécution de la Convention, les Parties s'engagent à rechercher une solution amiable dans un délai de trois (3) mois à compter de la notification du désaccord par LRAR.

A défaut d'accord, le litige sera porté devant le Tribunal Administratif de Grenoble.

LISTE DES ANNEXES :

- Annexe 1 : schéma descriptif des comptages des fluides
- Annexe 2 : Plan de circulation du site de la gare haute

Fait à Etrembières en trois (3) exemplaires originaux (un pour chacune des Parties)
(Signature et cachet des Parties)

Pour le GLCT TS
Le

Sa présidente
Madame Anny MARTIN

Pour la SAS Le Panoramique du Salève
Le

Son président
Monsieur Guillaume JACQUEMOUD

Pour la Société du Téléphérique du Salève
Le

Sa présidente
Madame Nadia SMONDEL

Annexe 1 : Schémas descriptifs des comptages de fluides

- Chaleur
- Electricité
- Eau

THERMIQUE

Téléphérique du Salève

6.3 °C

2024-11-26 10:03:22

Accueil

Chaufferie

LT Eau Potable

CTA Pédago. RdJ

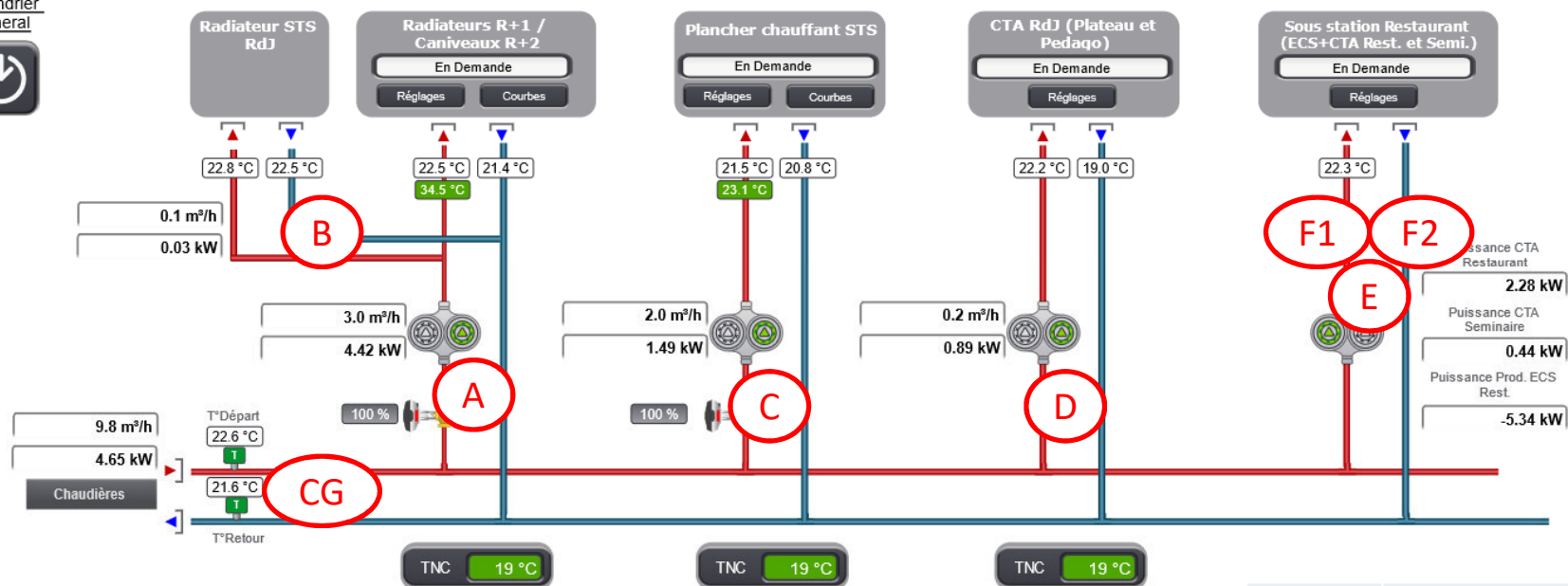
CTA Plateau RdJ

Défauts

Compteurs

Architecture

Calendrier
général



À appliquer à la facture d'achat de granulés et au contrat d'entretien CVC pris en charge par STS

Part STS	$B + (0,79 * (C + D)) / (A + C + D + E + F1 + F2)$
Part resto	$A - B + E + F1 + F2 + (0,21 * (C + D)) / (A + C + D + E + F1 + F2)$

Téléphérique du Salève

10.3 °C

2024-11-25 17:02:52

- Accueil
- Chaufferie
- LT Eau Potable
- CTA Pédago. RdJ
- CTA Plateau RdJ
- Défauts
- Compteurs
- Architecture

Compteur Circuit CTA RdJ (Plateau et Pédago.)

Energie	4.59 MWh
Puissance	1.33 kW
Débit	0.3 m³/h
Volume	2823 m³
Température départ	52.7 °C
Température retour	48.4 °C
Delta T°	4.2 °C

Compteur Circuit Radiateurs RdJ

Energie	0.25 MWh
Puissance	0.13 kW
Débit	0.1 m³/h
Volume	523 m³
Température départ	29.7 °C
Température retour	28.6 °C
Delta T°	1.1 °C

Compteur Circuit Plancher chauffant

Energie	4.24 MWh
Puissance	-0.19 kW
Débit	2.9 m³/h
Volume	16540 m³
Température départ	20.4 °C
Température retour	20.3 °C
Delta T°	0.0 °C

Compteur Circuit Radiateurs R+1 / Caniveaux R+2

Energie	11.91 MWh
Puissance	6.82 kW
Débit	3.7 m³/h
Volume	9158 m³
Température départ	29.5 °C
Température retour	27.9 °C
Delta T°	1.5 °C

Compteur CTA RESTAURANT

Energie	8.66 MWh
Puissance	11.79 kW
Débit	2.4 m³/h
Volume	10503 m³
Température départ	52.9 °C
Température retour	48.7 °C

Compteur CTA SEMINAIRE

Energie	1.31 MWh
Puissance	1.01 kW
Débit	0.2 m³/h
Volume	654 m³
Température départ	51.9 °C
Température retour	48.2 °C

Compteur General Chaudieres

Energie	46.91 MWh
Puissance	19.10 kW
Débit	7.0 m³/h
Volume	54551 m³
Température départ	53.1 °C
Température retour	50.8 °C
Delta T°	2.3 °C

Compteur Prod. ECS Restaurant

Energie	3.73 MWh
Puissance	-2.36 kW
Débit	3.5 m³/h
Volume	18359 m³
Température départ	53.0 °C
Température retour	53.7 °C

Part STS	$\frac{B + (0,79 \cdot (C + D))}{(A + C + D + E + F1 + F2)}$
Part resto	$\frac{A - B + E + F1 + F2 + (0,21 \cdot (C + D))}{(A + C + D + E + F1 + F2)}$

À appliquer à la facture d'achat de granulés et au contrat d'entretien CVC pris en charge par STS



ELECTRICITE

Navigation

Téléphérique du Salève

10.3 °C2024-11-25 17:03:23

AccueilChaufferieLT Eau PotableCTA Pédago. RdJCTA Plateau RdJDéfautsCompteursArchitecture

Compteur ascenseur duplex 1

Energie1042.31 kWh

Puissance0.07 kW

Compteur éclairage RdJ

Energie21389.58 kWh

Puissance0.76 kW

Compteur Général TD RDJ

Energie130831.00 kWh

Puissance11.16 kW

Compteur général surpresseur EP

Energie25060.53 kWh

Puissance2.80 kW

Compteur chaufferie

Energie6337.93 kWh

Puissance0.76 kW

Compteur ascenseur duplex 2

Energie1371.47 kWh

Puissance0.07 kW

Compteur prises RdJ

Energie11832.71 kWh

Puissance0.72 kW

Compteur Général TD TERRASSE

Energie7193.17 kWh

Puissance2.58 kW

Compteur LT restaurateur s/sol

Energie5399.94 kWh

Puissance0.01 kW

Compteur des 2 CTA du RDJ

Energie20094.25 kWh

Puissance2.49 kW

Compteur ascenseur service restaurant

Energie625.28 kWh

Puissance0.06 kW

Compt. éclairage LT Cuisine Restaurant

Energie824.61 kWh

Puissance0.38 kW

Compt. éclairage salle de Restaurant

Energie502.23 kWh

Puissance0.85 kW

Compteur TD café RdJ

Energie7279.14 kWh

Puissance0.07 kW

Compt. elec. general ventilation resto

Energie1591.66 kWh

Puissance0.67 kW

Compteur ascenseur exterieure

Energie237.43 kWh

Puissance0.04 kW

Compteur prises LT Cuisine Restaurant

Energie368.81 kWh

Puissance0.29 kW

Compteur prises salle de Restaurant

Energie626.65 kWh

Puissance0.15 kW

Compteur prises R3

Energie9.33 kWh

Puissance0.00 kW

Compteur éclairage casquette TERRASSE

Energie23.60 kWh

Puissance0.00 kW

Part STS	$0,70 * (\text{Compteur TJ} - \text{Compteur TD café RDJ}) / \text{Compteur TJ}$
Part resto	$[\text{Compteur TD café RDJ} + (0,30 * (\text{Compteur TJ} - \text{Compteur TD café RDJ}))] / \text{Compteur TJ}$

À appliquer à la facture du compteur tarif jaune pris en charge par STS en gare haute

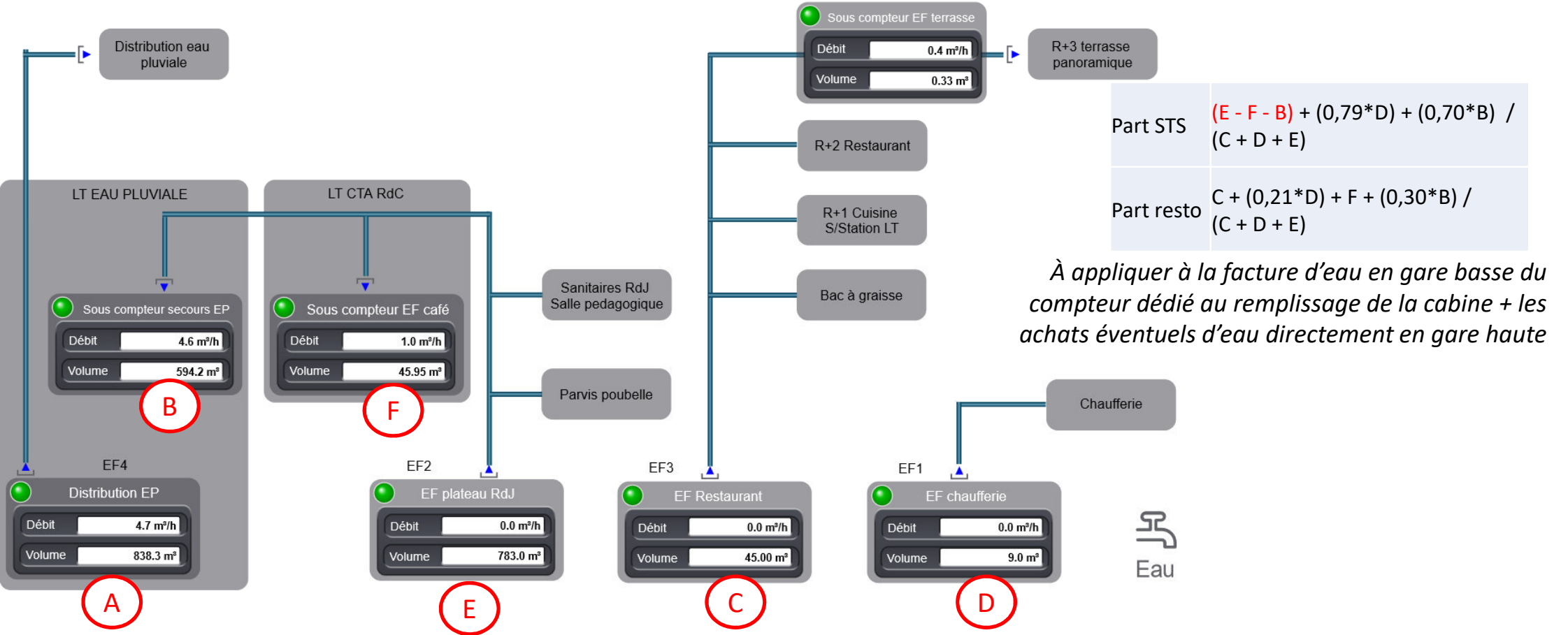


Téléphérique du Salève

10.3 °C

2024-11-25 16:55:23

Accueil | Chauffage | LT Eau Potable | CTA Pédago. RdJ | CTA Plateau RdJ | Défauts | Compteurs | Architecture



Annexe 2 : plan de circulation pour véhicules et engins de livraison

En rouge : les installations et accès sécurité incendie

En bleu : les accès pour véhicules et engins de livraison

En rose : zones interdites aux véhicules et charges lourdes

Circulation limitée exclusivement sur ces accès en bleu

Interdiction de circuler et stationner sur les terrasses dallées

Interdiction de stationner sur les accès sécurité incendie

