

MAIRIE  
DE  
**CHATEAUNEUF**  
06740

Téléphone 0 492 603 603  
Télécopie 0 492 603 600

Pièces Annexées  
A la Délibération  
DU 27 SEP. 2018

## CONVENTION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC

### OBJET DE LA CONVENTION

La commune de Châteauneuf est propriétaire de la cuisine centrale. Aux termes d'un marché signé le 9 mai 2017, elle a confié à l'ESAT PRELUDE, sis ZAC Sainte Marguerite 107 avenue Jean Maubert à Grasse, l'exploitation de la cuisine centrale de Châteauneuf en restauration collective, le transport et la livraison en liaison chaude des repas préparés vers plusieurs sites de la Commune.

Compte-tenu de la capacité de production de la cuisine centrale de Châteauneuf, et sous réserve que l'activité principale de production et de livraison de repas pour les sites communaux ne s'en trouve pas impactée, la Commune de Châteauneuf, ci-après dénommée la COLLECTIVITE, entend confier pour une durée de quatre (4) ans non-renouvelable à l'ESAT PRELUDE ci-après dénommée l'OCCUPANT, dans le cadre d'une convention d'occupation du domaine public, l'utilisation et la gestion de la cuisine centrale, au titre d'une activité accessoire de production de repas à destination d'autres clients de l'OCCUPANT. L'OCCUPANT n'est autorisé à exercer au sein de la cuisine centrale que la production de repas à destination des clients validés par la Commune.

En effet, s'il est de principe établi que le domaine public des collectivités territoriales est inaliénable, ce dernier peut être mis à disposition d'une personne privée, à titre précaire et révocable, dans le cadre d'un contrat d'occupation du domaine public et contre paiement d'une redevance. Dans cette hypothèse, l'attribution des locaux et moyens de production emportant occupation du domaine public communal, celle-ci n'est concédée qu'à titre essentiellement précaire et révocable et ne saurait aucunement conférer à l'exploitant les attributs de la propriété commerciale.

### ARTICLE 1 : OBJET

La COLLECTIVITE met à disposition de l'OCCUPANT la cuisine centrale d'une surface d'environ 505 m<sup>2</sup>, située 75 route du village 06 740 à Châteauneuf, destinée à titre principal à la fabrication de repas et à leur livraison par l'OCCUPANT titulaire du marché et, accessoirement, au titre de la présente convention, à la fabrication de repas et à leur livraison par l'OCCUPANT à ses autres clients.

Celui-ci pourra produire au titre de cette activité accessoire un nombre maximum annuel de 15 000 repas destinés à d'autres clients.

L'OCCUPANT ne pourra exercer dans les locaux concédés qu'une activité de restauration et respecter le caractère social de celle-ci.

Envoyé en préfecture le 03/10/2018  
Reçu en préfecture le 03/10/2018  
Affiché le  
ID : 006-210600383-20180927-D\_29\_09\_2018-DE

L'OCCUPANT ne pourra opérer aucun changement d'activité sans accord écrit et préalable de la COLLECTIVITE.

## **ARTICLE 2 : MAINTENANCE, ENTRETIEN ET REMPLACEMENT DES EQUIPEMENTS**

Le matériel en place et les locaux sont mis à disposition de l'OCCUPANT, qui en assure l'entretien. Le remplacement du matériel (investissement) appartenant à la COLLECTIVITE est à la charge de celle-ci. La demande sera faite par l'OCCUPANT. Le matériel devra être budgétisé sur l'année suivante. Les demandes feront elles-mêmes l'objet d'un arbitrage, après expertise contradictoire entre la COLLECTIVITE et l'OCCUPANT.

L'état des lieux et inventaire du matériel de la cuisine centrale tel qu'établi à l'entrée dans les lieux le 24 août 2017 est précisé en annexe n° 1 et s'applique à la présente convention d'occupation pour activité accessoire.

L'OCCUPANT veillera à ne rien faire, ni laisser faire, qui puisse entraîner la dépréciation et la dégradation des biens mis à sa disposition.

L'OCCUPANT est tenu d'assurer le parfait état de propreté, d'hygiène et d'entretien de l'ensemble des biens immobiliers et mobiliers mis à sa disposition.

Faute pour l'OCCUPANT de pourvoir aux opérations d'entretien, de réparation ou de renouvellement qui lui incombent, la COLLECTIVITE pourra faire procéder, aux frais et risques de l'OCCUPANT, à l'exécution d'office des travaux ou prestations nécessaires, après mise en demeure restée sans effet pendant un délai de trente jours, ou immédiatement en cas de risque pour la sécurité des usagers.

Les sommes engagées par la COLLECTIVITE en application du précédent alinéa lui seront remboursées par l'OCCUPANT dans un délai de trente jours suivant la présentation des factures correspondantes.

## **ARTICLE 3 : CONDITIONS D'EXPLOITATION**

L'OCCUPANT reconnaît expressément que, étant donné le caractère de domaine public des lieux, les lois et réglementations spéciales sur le loyer, et notamment le décret du 30 septembre 1953 sur la propriété commerciale, sont inapplicables à la présente convention. Les biens immobiliers, objet de la présente convention faisant partie du domaine public de la commune, il est rappelé, à toutes fins utiles, que cette convention revêt un caractère précaire et révocable et ne peut en aucun cas être régie ni par le décret 53.960 du 30 septembre 1953, décret codifié par les articles L-145-1 et suivants du code de commerce et les textes subséquents relatifs au statut des baux commerciaux, ni par quelque autre statut particulier.

L'OCCUPANT utilise les locaux, les installations et les matériels pour son usage propre pour la fabrication de repas.

### **3.1. Horaires d'ouverture**

La cuisine centrale sera mise à disposition de l'OCCUPANT, du lundi au vendredi, sauf dérogation expresse de la COLLECTIVITE. Un calendrier annuel d'utilisation sera établi entre les parties.

### **3.2. Obligation concernant l'environnement immédiat du local**

Sous peine de résiliation immédiate l'exploitation ne pourra porter atteinte à la tranquillité, la sécurité et à l'hygiène publique. Dans ce cas, elle ne donnera lieu à aucune indemnisation. Aucune nuisance sonore de quelque nature que ce soit n'est autorisée.

### **3.3. Propreté des locaux et matériels**

L'OCCUPANT maintiendra en parfait état de propreté les locaux, les installations et les matériels placés sous sa responsabilité. Il en va de même pour la partie extérieure dépendant du local. Il en sera de même pour les itinéraires utilisés lors des opérations d'approvisionnement, d'évacuation des déchets et des emballages.

### **3.4. Le Personnel**

L'OCCUPANT se charge de l'administration de son personnel, du règlement des salaires, des charges sociales et d'une manière générale de tous les frais s'y rattachant.

Le personnel de la cuisine doit se conformer aux règles de sécurité en vigueur dans l'enceinte de la cuisine, ainsi qu'à son règlement intérieur. En cas de manquement grave d'un agent de l'OCCUPANT aux règles précitées, la COLLECTIVITE pourra demander l'exclusion de l'agent en cause.

L'OCCUPANT veille à ce que son personnel travaille dans une tenue vestimentaire uniforme, correcte et d'une parfaite propreté. Le personnel employé doit être formé aux règles de base d'hygiène en restauration collective et soumis aux contrôles et examens médicaux en vigueur dans la profession.

### **3.5. Contrôle de la qualité – respect de l'hygiène et des réglementations.**

Des contrôles techniques portant sur la qualité, la préparation des denrées alimentaires, l'hygiène générale des locaux de fabrication et de préparation, la propreté du matériel utilisé, pourront être effectués par la COLLECTIVITE. L'OCCUPANT s'engage à assurer à tout moment l'accès des personnes chargées du contrôle.

Des prélèvements bactériologiques seront exécutés sur une quantité minimale de trois plats par mois parmi les plats préparés, dans un laboratoire de son choix. Les résultats de ces analyses seront communiqués au représentant de la COLLECTIVITE de façon régulière (trimestriellement). Le rapport du contrôle vétérinaire devra être obligatoirement remis à la COLLECTIVITE.

### **3.6. Conditions d'accès**

La cuisine est accessible aux seuls membres du personnel de la COLLECTIVITE et de l'OCCUPANT. Ces derniers devront mettre en place les moyens nécessaires à la justification de cette qualité. Des usagers extérieurs pourront être admis à la cuisine s'ils sont détenteurs d'une autorisation d'un représentant de la COLLECTIVITE dûment validée.

## **ARTICLE 4 : REMUNERATION DE L'OCCUPANT**

L'OCCUPANT se rémunère directement auprès de ses clients extérieurs pour la vente des repas distribués à partir de la cuisine centrale de la COLLECTIVITE. Il perçoit l'intégralité des sommes correspondantes en son nom et pour son propre compte.

## **ARTICLE 5 : REDEVANCE**

Envoyé en préfecture le 03/10/2018  
Reçu en préfecture le 03/10/2018  
Affiché le   
ID : 006-210600383-20180927-D\_29\_09\_2018-DE

Les locaux et moyens matériels sont mis à disposition moyennant égale à 12 % du prix des repas extérieurs vendus. Cette redevance, non assujettie à la TVA, sera calculée proportionnellement au nombre de repas vendus dans ce cadre spécifique.

Le règlement sera adressé à la COLLECTIVITE dans un délai de soixante jours. Un retard de plus de trois mois entraîne la résiliation de la convention, sans préavis ni indemnité, mais sans préjudice des dispositions de l'article 14 des présentes après solde de tout compte.

L'OCCUPANT devra communiquer chaque année à la COLLECTIVITE un bilan financier détaillant le nombre de repas produits sur le site, deux mois avant la date anniversaire.

## **ARTICLE 6 : PENALITES**

Indépendamment de la résiliation encourue aux termes de l'article 12, toute déclaration de chiffre d'affaires inexacte, tout agissement en vue de fausser l'assiette de la redevance donnera lieu au versement, par l'OCCUPANT, d'une somme égale au montant des ventes ou prestations fraudées, à titre de pénalité et sans préjudice des actions qui peuvent être engagées contre lui.

## **ARTICLE 7 : RESPONSABILITE – ASSURANCE-RECOURS**

L'OCCUPANT déclare avoir souscrit auprès d'une compagnie notoirement solvable une assurance de responsabilité civile le couvrant, vis-à-vis des tiers, dans le cadre des accidents corporels et matériels pouvant survenir du fait de son exploitation et notamment en matière d'intoxication alimentaire.

Celui-ci s'engage à justifier de la régularité de sa situation quant au paiement des primes d'assurances à première demande de la COLLECTIVITE. Une attestation d'assurance devra être fournie à la COLLECTIVITE. L'OCCUPANT s'assurera personnellement pour tout évènement pouvant endommager les matériels et meubles lui appartenant.

## **ARTICLE 8 : INTERDICTION DE CEDER**

Les conventions d'occupation précaire et temporaire consenties aux occupants ont un caractère strictement personnel. Elles ne peuvent, conformément à leur nature et à leur objet, en aucun cas ouvrir droit à une quelconque propriété commerciale. En effet, compte tenu du caractère précaire et révocable de l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public, il y a absence de fonds de commerce au profit du titulaire d'une telle autorisation.

## **ARTICLE 9 : RELATION ENTRE LES PARTIES**

Une réunion annuelle entre les parties sera organisée afin d'évoquer l'ensemble des questions relatives à l'exécution de la convention.

## **ARTICLE 10 : DUREE DU CONTRAT**

La durée initiale de la convention est de 2 ans à compter de la signature. Elle pourra être reconduite 1 fois pour la même durée, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec accusé de réception trois mois avant la date anniversaire.

La non reconduction de la convention par l'une ou l'autre des parties pendant la période ne constitue pas une résiliation de la convention. Elle met fin à l'indemnité pour l'OCCUPANT.

La convention pourra être résiliée, d'un commun accord, à la date anniversaire annuelle de celle-ci sans qu'aucune indemnité ne puisse être réclamée par l'une ou l'autre des parties.

### **ARTICLE 11 : RESILIATION**

En raison du caractère inaliénable et imprescriptible du domaine public, ce contrat peut être résilié, à tout moment, par la COLLECTIVITE, pour des motifs d'intérêt général.

La COLLECTIVITE se réserve, notamment, le droit de résilier la présente convention s'il s'avère que l'OCCUPANT ne respecte pas, dans le cadre des prestations qu'il fournit à ses clients, le caractère social de la restauration.

La résiliation anticipée de la convention pourra également intervenir en cas d'inexécution par l'une ou l'autre des parties de l'une de ses obligations contractuellement prévues aux présentes, quinze jours après une mise en demeure adressée par lettre recommandée avec accusé de réception, restée infructueuse, et notamment en cas de non-paiement de la redevance dans un délai de 3 mois après l'envoi des titres de recette.

### **ARTICLE 12 : ETAT DES LIEUX. REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE CONTRAT**

L'OCCUPANT déclare avoir une parfaite connaissance desdits lieux et l'accepter en l'état, renonçant à réclamer aucune réduction de redevance ou indemnité pour quelque motif que ce soit. Aucun aménagement extérieur (mobilier, etc.) sur les lieux ne sera autorisé sans avoir obtenu l'accord préalable de la COLLECTIVITE. A l'issue normale de cette convention, l'OCCUPANT s'engage à remettre les locaux, installations et matériels en bon état d'utilisation, sans indemnité à la charge de la COLLECTIVITE.

Un état des lieux contradictoire entre les parties sera établi en fin de contrat. La COLLECTIVITE se réserve le droit de réclamer le rétablissement de tout ou partie des lieux dans leur état initial, avec le choix entre l'exécution matérielle des travaux nécessaires aux frais de l'OCCUPANT ou une indemnité pécuniaire, tous droits et taxes en sus, représentative de leur coût.

### **ARTICLE 13 : LITIGES**

Tout litige quant à l'interprétation ou l'exécution des présentes sera soumis à la juridiction administrative territorialement compétente.

### **ARTICLE 14 : ANNEXES**

Annexe 1 : inventaire du matériel et plan des locaux

Annexe 2 : prix de vente aux clients extérieurs année scolaire 2018-2019 communiqué par l'occupant

Envoyé en préfecture le 03/10/2018  
Reçu en préfecture le 03/10/2018  
Affiché le  
ID : 006-210600383-20180927-D\_29\_09\_2018-DE



Fait à Châteauneuf,

Le .....

En 2 exemplaires,

....., le .....

....., le.....

**Pour l'OCCUPANT**

**Pour la COLLECTIVITE**