

***VILLE DE POISSY***

**PROJET DE CONVENTION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC**

**OBJET DE LA CONVENTION**

La commune de Poissy est propriétaire de la cuisine centrale.

L’attribution de local emporte occupation du domaine public communal ; en ce sens, elle n’est concédée qu’à titre essentiellement précaire et révocable et ne saurait aucunement conférer à l’exploitant les attributs de la propriété commerciale.

La ville de Poissy ci-après dénommée la COLLECTIVITE confira pour une durée de quatre (4) ans non-renouvelable à la société --------------- 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 de la COLLECTIVITE.

En effet, s'il est de principe établi que le domaine public de l'Etat et 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.

L’OCCUPANT n’est autorisé à exercer au sein de la cuisine centrale que la production de repas livrés à destination de ses clients.

**ARTICLE 1 : OBJET**

La COLLECTIVITE met à disposition de l'OCCUPANT la cuisine centrale d'une surface d'environ 1224, 38 m2, située 17 rue Ronsard à Poissy, et destinée à la fabrication de repas et à leur livraison par l'OCCUPANT à ses clients.

Celui-ci pourra produire un nombre moyen annuel de 1 800 000 repas destinés à ses clients.

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

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

Il devra adresser à la COLLECTIVITE la liste mise à jour de ses clients et l'informer préalablement de tout changement dans ce domaine.

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

L’inventaire du matériel de la cuisine centrale est précisé en annexe n° 1.

L’OCCUPANT assurera à ses frais, après accord de la COLLECTIVITE, l’agencement et l’équipement complémentaire nécessaires. Il fournira notamment les matériels et ustensiles de cuisine ainsi que l’ensemble de la vaisselle le cas échéant.

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, à l’exception de ceux ayant trait au clos et au couvert et des équipements de chauffage des locaux 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.

* **Offre de base :**
* Mise à disposition, moyennant un loyer annuel de 18 815.54 €, de la cuisine centrale. Non assujettie à la TVA. Il sera révisable annuellement à la date anniversaire suivant l’indice du coût de la construction-ICC
* Mise à disposition du matériel en place.
* Entretien du matériel, des locaux etc. à la charge de l’OCCUPANT (voir annexe 2)
* Remplacement du matériel (investissement) appartenant à la COLLECTIVITE et 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.
* Achat de matériel supplémentaire à la charge de l’OCCUPANT. Celui-ci pourra le retirer à la fin de la convention.
* **Variante** :
* Mise à disposition, moyennant un loyer annuel de 18 815.54€, de la cuisine centrale. Non assujettie à la TVA. Il sera révisable annuellement à la date anniversaire suivant l’indice du coût de la construction-ICC
* L’OCCUPANT devra acquérir le matériel en place.
* L’OCCUPANT fera une proposition financière pour l’achat du matériel appartenant à la COLLECTIVITE. Une visite de la cuisine centrale est possible.
* L’OCCUPANT aura en charge l’ensemble des investissements lié au remplacement du matériel en place ou au matériel supplémentaire nécessaire à l’activité de l’OCCUPANT.
* L’entretien du matériel et des locaux est à la charge de l’OCCUPANT. (voir annexe 2 bis Variante)
* A la fin de la convention, l’OCCUPANT devra retirer son matériel et remettre les locaux en état d’utilisation immédiate.

**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 et les dispositions diverses qui l’ont modifié, sont inapplicables à la présente convention d’occupation.

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. La collectivité validera les horaires d’ouverture de l’exploitation remis par l’OCCUPANT.

Aucun mouvement de véhicules n’aura lieux aux horaires d’entrée et de sortie scolaire :

Les lundi/mardi/jeudi/vendredi entre : 8H15-8H45/11H15-11H45/13H15-13H45/16H15-16H45 sous réserve de changement.

**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.

En outre, il devra reprendre le personnel (annexe 3) déjà en place soit 23 agents.

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 de l’OCCUPANT doit notamment être vacciné au même titre que le personnel de la COLLECTIVITE pouvant être amené à travailler au sein des locaux de la cuisine centrale ou à les fréquenter régulièrement.

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 aux locaux où sont fabriqués et entreposés les produits distribués.

Des prélèvements bactériologiques seront exécutés sur une quantité minimale de trois plats 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. Répartition des charges**

La répartition des frais divers d’exploitation figure en annexe 2.

Si des travaux revêtent un caractère d’urgence pour la sécurité du public, la ville pourra intervenir dans les lieux sans que l’occupant ne puisse exiger aucune indemnité ou diminution de la redevance.

**3.7. 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 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**

**5.1. Montant de la redevance sur offre de base**

Les locaux définis à l’article 1 de la présente convention sont mis à disposition moyennant le paiement à la COLLECTIVITE d’une redevance annuelle, hors loyer, répartie entre une part fixe et une part variable fixées à :

* Loyer annuel : 18 815.54€
* part fixe :-------------- € TTC.
* part variable : ------------- € HT par repas.

Dans tous les cas, l'OCCUPANT s'engage à reverser à la COLLECTIVITÉ une redevance totale d'un minimum garanti de 376 000 € TTC par an hors loyer.

**5.2.** **Montant de la redevance sur variante**

Les locaux définis à l’article 1 de la présente convention sont mis à disposition moyennant le paiement à la COLLECTIVITE d’une redevance annuelle, hors loyer, répartie entre une part fixe et une part variable fixées à :

* Loyer annuel : 18 815.54€
* part fixe :------------ € TTC.
* part variable : -------------- € HT par repas.

Dans tous les cas, l'OCCUPANT s'engage à reverser à la COLLECTIVITÉ une redevance totale d'un minimum garanti de 330 000 € TTC par an hors loyer.

**5.2. Document à remettre**

L’OCCUPANT devra communiquer chaque année à la COLLECTIVITE un bilan financier détaillant le nombre de repas produits sur le site.

Ce bilan financier sera remis dans les 3 mois après l’exercice de la convention (soit avant le 30 septembre de chaque année).

L’exercice de l’occupation est fixé du 7 juillet au 6 juillet avec un rappel des éléments des années précédentes afin de suivre l’évolution de la convention.

**5.3. Recouvrement du loyer et de la redevance**

La redevance (pour la part fixe) sera payable trimestriellement, et ce pour la première fois le 7 octobre 2018.

Le loyer sera payable en une seule fois chaque année, à la date anniversaire du contrat.

La part variable sera exigible dès validation du bilan financier par la COLLECTIVITE et payée en 1 fois.

Le règlement sera adressé à la COLLECTIVITE dans un délai de trente 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.

**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.

Par ailleurs, la non production du bilan financier dans les délais constitue une faute contractuelle et fera l’objet d’une pénalité financière s’élevant à 150 euros par jour de retard après mise en demeure restée sans résultat.

**ARTICLE 7 : CAUTIONNEMENT**

Le montant du cautionnement est fixé à 25% du montant de la part fixe de la redevance annuelle HT et sera versé par l’OCCUPANT dans les huit (8) jours qui suivront la signature de la convention.

L’OCCUPANT pourra s’il le désire substituer à ce cautionnement une caution bancaire dans les mêmes délais.

La déclaration de versement de ce cautionnement sera remise aussitôt à la COLLECTIVITE, à la Direction Générale des Finances.

En fin de contrat l’autorisation de remboursement sera délivrée, sous déduction, s’il y a lieu, des sommes dues à la COLLECTIVITE, et lorsqu’il aura été constaté que toutes les clauses du présent contrat auront été remplies.

**ARTICLE 8 : 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.

La COLLECTIVITE n’assumant en aucun cas la surveillance des lieux attribués à l’OCCUPANT, est dégagée de toute responsabilité en cas d’effraction, de déprédation, de vol et autre cause quelconque, de perte ou dommage survenant aux personnes et aux biens. Sauf le cas de faute lourde de la COLLECTIVITE, dont la preuve sera rapportée par l’OCCUPANT, ce dernier ne pourra exercer aucun recours contre elle à raison des conséquences, des accidents et dommages quels qu’ils soient survenus à son occupant, à son personnel, à ses fournisseurs, prestataires, clients ou tiers quelconques intervenant pour leur compte.

L’OCCUPANT s’engage à garantir la COLLECTIVITE contre tous recours quels qu’ils soient à la suite d’accidents, de dommages causés par les personnes visées dans l’alinéa précèdent.

**ARTICLE 9 : 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.

Les occupants ne pourront céder, transférer, sous-louer ou apporter à un tiers ou à une société quelconque, tout ou partie de leur droit d'occupation.

Dans le cas où l’occupant est une personne morale, toute cession de parts de l’OCCUPANT entraînant un changement de majorité ou tout changement de gérant doit être porté à la connaissance de la COLLECTIVITE et, à défaut d'agrément préalable de la COLLECTIVITE, peut entraîner la résiliation de plein droit de la convention, sans indemnité.

La présente clause constitue une condition substantielle dont le non-respect entraînerait la résiliation immédiate de la convention sans indemnité.

**ARTICLE 10 : 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 11 : DUREE DU CONTRAT**

La durée initiale de la convention est de 2 ans à compter du 7 juillet 2018. 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 à la fin de la première période ne constitue pas une résiliation de la convention. Elle met fin à la convention, sans 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 12 : 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 redevance est alors calculée prorata temporis de l'occupation.

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.

En cas de décès ou d'incapacité civile de l’OCCUPANT, la résiliation de la convention est prononcée, sauf si la COLLECTIVITE en accepte la continuation par les ayants – droit, le tuteur ou le curateur.

La résiliation, si elle est prononcée, prend effet à la date du décès ou de l'incapacité civile et n'ouvre droit, pour l’OCCUPANT ou ses ayants - droit à aucune indemnité.

En cas de redressement judiciaire ou de liquidation judiciaire, la convention peut être résiliée dans les conditions prévues par la Loi n° 85-98 du 25 janvier 1985 modifiée.

La convention peut être résiliée, sans que l’OCCUPANT puisse prétendre à indemnité :

- en cas d'incapacité physique manifeste et durable de l’OCCUPANT compromettant la bonne exécution de la convention ;

- en cas d'évènement ne provenant pas d'un fait de l’OCCUPANT rendant absolument impossible l'exécution de la convention ;

- en cas de plaintes justifiées du voisinage, après mise en demeure restée sans effet.

La résiliation prend alors effet à la date fixée dans la décision qui l'a prononcée ou, à défaut d'une autre date, à la date de notification de cette décision.

**ARTICLE 13 : 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, indemnité pour quelque motif que ce soit, notamment en cas d’erreur, défaut, non-conformité des lieux avec une réglementation quelconque. Il devra en particulier, effectuer, à ses frais exclusifs, tous aménagements et modificatifs requis par une réglementation quelconque, présente ou à venir et après avoir obtenu l’accord préalable et exprès de la COLLECTIVITE.

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 nécessaire aux frais de l’OCCUPANT ou une indemnité pécuniaire, tous droits et taxes en sus, représentative de leur coût.

En cas de résiliation anticipée de la présente convention, le successeur de l’OCCUPANT lui versera une indemnité correspondant à la valeur financière non amortie des matériels et installations, à la date de prise d’effet de la résiliation.

**OFFRE DE BASE :** En fin de convention et en fonction du désir de la Ville de changer la destination des locaux, l’OCCUPANT pourra faire une proposition financière de rachat de l’équipement en place. Dans le cas où la Ville accepte le rachat, le démontage et le transport du matériel sera à la charge de l’acheteur. En outre, il devra remettre les locaux dans un état d’utilisation immédiat suite au démontage. La Ville de Poissy reste le seul décisionnaire concernant cette possibilité.

**ARTICLE 14 : LITIGES**

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

**ARTICLE 15 : ANNEXES**

Annexe 1 : inventaire du matériel

Annexe 2 : répartition des charges (offre de base)

Annexe 2 bis : répartition des charges (variante)

Annexe 3 : liste du personnel

Annexe 4 : plan de la cuisine centrale

Annexe 5 : plan sous-sol cloisonnement.

Fait à ,

Le ………………………,

En 2 exemplaires,

……………, le …………….. Poissy, le………………..

**Pour l’OCCUPANT** **Pour la COLLECTIVITE**