



## CONVENTION BIPARTITE

### CONVENTION d'Occupation d'un espace de restauration sur la base nautique

#### ENTRE

La Communauté d'Agglomération du Pays de Dreux, établissement public de coopération intercommunale, créé par arrêté préfectoral n°2013093-0003 du 3 avril 2013 dont le siège social est situé 4 rue de Châteaudun BP 20159, 28103 Dreux cedex, représenté par son Président, Monsieur Gérard SOURISSEAU, dûment habilité par délibération n°D2021-75 B, en date du 12 avril 2021,

Ci-après, dénommé « le GESTIONNAIRE », d'une part,

Et

#### L'ASC Mézières

Mézières 30 Grande Rue

28500 MEZIERES EN DROUAIS

Ci-après, dénommé « l'UTILISATEUR », d'autre part,

#### **Article 1. Objet de la convention**

La présente convention d'occupation du domaine public a pour objet d'autoriser la restauration en vue d'installer et d'exploiter une offre de petite restauration proposant une dégustation sur place ou une vente à emporter de produits de petite restauration et de boissons aux personnes se rendant sur le site de la base nautique.

L'emplacement mis à disposition, dans le cadre de la présente convention d'occupation des espaces engazonnés de la base nautique, est exclusivement affecté à l'exploitation précitée,

Cette convention a pour objet de fixer les modalités par lesquelles l'Agglomération du Pays de Dreux autorise le titulaire à disposer des espaces précités et d'y exploiter son activité économique de restauration mobile.

#### **Article 2. Durée de la convention**

##### **2.1 Durée**

La présente convention est conclue pour la journée du 11 avril 2026



## **2.2 Délais d'exécution**

A minima, l'Agglomération du Pays de Dreux veut mettre à disposition des usagers, une offre de restauration de 11h à 18h.

## **Article 3. Conditions particulières de l'offre de restauration**

Il est à noter que l'offre de restauration est réservée uniquement aux visiteurs de la base nautique.

## **3.1 Lieux d'implantation et fréquentation**

### **3-1.1. Adresse :**

Le site d'implantation retenu par l'Agglomération du Pays de Dreux est le suivant :

Base Nautique, 18 Ter rue des Etangs, 28500 MEZIERES EN DROUAIS

### **3-1.2. Descriptifs des espaces d'implantation et possibilité d'usage**

L'emplacement destiné au(x) véhicule(s) restaurant est situé sur l'espace engazonné de la base nautique

Il est précisé qu'aucune possibilité de stockage ne pourra être mise à disposition par l'agglomération du Pays de Dreux.

L'ensemble des éléments (tables, parasols, poubelles...) pourra demeurer uniquement dans le cas où le titulaire est de nouveau présent le lendemain. A défaut, le matériel devra être démonté à chaque fin de journée.

Les aménagements de toute sorte en cours de contrat, sauf autorisation expresse et préalable de la collectivité, sont interdits et notamment l'installation de bâches, vérandas, toiles, stores, abris...

Le titulaire n'est pas autorisé à sonoriser son installation.

Enfin, l'exploitant s'engage à ne rien faire qui puisse nuire à la jouissance paisible des autres usagers du site, notamment à l'occasion des allées et venues du personnel employé ou des livraisons.

### **3-1.3. Fourniture en fluides – vidange – gestion des déchets :**

L'agglomération du Pays de Dreux ne mettra pas à disposition de moyen électrique à l'association.



### **3.2 Offre de restauration attendue**

#### **3-2.1. Attentes de l'Agglomération du Pays de Dreux**

Le titulaire prendra toutes les mesures nécessaires pour réduire son impact sur l'environnement et de manière générale mettra tout en œuvre pour respecter les objectifs qui impactent la responsabilité sociétale des entreprises.

Dans les faits, ces valeurs impliquent notamment la mise en place des mesures suivantes :

- Valorisation des circuits-courts en privilégiant des produits locaux (produits et /ou transformés localement) ;
- Utilisation de produits de saison ;
- Recherche de produits labellisés Agriculture biologique ainsi que ceux sous signe de qualité (label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), pêche durable...)
- Recherche de contenants alimentaires sur des matières biosourcées, recyclables, compostables allant au-delà de la réglementation en vigueur ;
- Préférence pour l'utilisation des consignes aux canettes et des différents contenants de boisson ;
- Utilisation de matériels et d'équipements de seconde main ou de récupération.

L'Agglomération du Pays de Dreux est dans l'attente d'une réduction maximale de tout type de nuisance, tant visuelle, auditive, qu'olfactive.

#### **3-2.2. Offre de restauration**

De préférence, l'offre devra valoriser les produits locaux, les circuits courts, la cuisine traditionnelle locale... Tout sera mis en œuvre pour que la majorité des produits présente un label « Agriculture biologique » ou équivalent.

Les activités visées par la présente convention sont exclusivement culinaires avec transformation, elles impliquent une transformation sur place d'un produit alimentaire. La vente exclusive de produits finis, prêts à la vente et qui ne nécessitent aucune opération de transformation ou de préparation sur place, comme par exemple la vente de fruits et légumes ou produits du terroir, boissons seules est exclue.

Les boissons proposées doivent exclusivement relever du premier groupe de l'article L3321-1 du code de la Santé publique : Jus de fruit/légumes frais ; boissons non alcoolisées.

#### **3-2.3 Règles d'hygiène alimentaire et sécurité du consommateur**

Le titulaire est tenu d'assurer au consommateur final une sécurité maximale quant à la qualité du produit et l'absence de risque pour la santé. Il a une obligation de résultat et doit prouver sa bonne foi en cas de problème.



Les principales dispositions applicables en restauration figurent dans le règlement européen numéro 852-2004 du 29 avril 2004, et en particulier dans l'annexe II qui concerne les exploitants du secteur alimentaire.

Ce texte s'applique aux locaux de préparations alimentaires, au transport des denrées, aux équipements, aux déchets alimentaires, à l'alimentation en eau, à l'hygiène personnelle, aux ingrédients, à l'emballage, au traitement thermique et à la formation.

En droit français, les arrêtés du 21 décembre 2009 et du 08 octobre 2013 relatifs 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 » sont applicables.

Les locaux utilisés pour les denrées doivent être conçus de manière à éviter l'encrassement, la formation de moisissures, la contamination par les nuisibles.

Ils doivent être propres et régulièrement entretenus : les matériaux poreux comme le bois brut sont prohibés et il faut opter pour le l'inox ou l'émail. Il est recommandé d'utiliser du matériel portant l'avis de conformité LERPAC pou NF hygiène alimentaire.

Le transport : les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs réservés au transport de denrées alimentaires doivent être propres, voir désinfectés si besoin. Les produits transportés autres qu'alimentaires doivent, si nécessaire, être séparés.

Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés à cet effet avec une mention adéquate, visible et indélébile.

Le transport se fait dans le respect des températures, et les réceptacles (caissons ou glacières) ou le véhicule frigorifique, doivent être à température règlementaire avant chargement.

Hygiène personnelle : il est exigé que toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires respecte un niveau élevé de propreté personnelle et porte des tenues adaptées si nécessaires (gants, coiffes, tabliers).

Denrées alimentaires (qualité et conservation) : On ne doit accepter aucun produit contaminé, ou supposé tel, par des parasites le rendant impropres à la consommation humaine.

Les matières premières et ingrédients entreposés doivent être conservés dans des conditions adéquates. Ces conditions ont pour objet, d'une part, d'éviter toute détérioration néfaste et d'autre part, de protéger les denrées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine.

On ne doit pas conserver de produits à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid (maintien entre 0 et 4 degrés) ne doit en aucune cas être interrompue. Le titulaire devra disposer de locaux adaptés, suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, comme des produits transformés, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.



Le respect de la chaîne du chaud s'impose : un aliment doit être rapidement monté en température supérieure à 63 degrés et y être maintenu.

La descente thermique doit être la plus rapide possible pour atteindre la température de conservations à froid (3 degrés).

La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires sont soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé : la décongélation à l'air ambiant est prohibée. Tout risque résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée.

Les matériaux d'emballages ne doivent pas être source de contamination. Leur entreposage et leur utilisation ne doivent pas les exposer à un risque de contamination. Ils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Les boîtes métalliques et bocaux en verre doivent être propres.

### **3-2.4 Propreté des équipements et des espaces**

Le titulaire devra tenir le stand en parfait état de propreté et de conformité aux règles d'hygiène et de salubrité en vigueur. Il procédera également au nettoyage régulier des abords (ramassage des papiers, mégots, cartons...) dans un rayon de 20 m afin que ces derniers soient maintenus en état de propreté pendant la période d'exploitation. Le responsable du centre aquatique pourra, sur simple constatation, déclencher des pénalités pour présence de déchets sur le site, directement liés à la gestion du food-truck.

### **3-2.5. Gestion du personnel**

Le titulaire recrute et affecte le personnel nécessaire, en nombre et en qualification, pour l'exploitation du stand.

L'Agglomération du Pays de Dreux pourra à tout moment, alerter par écrit l'occupant, sur la situation ou le comportement d'un membre du personnel qui ne lui paraîtrait pas compatible avec l'activité des espaces occupés.

### **3-2.6. Etat des lieux / contrôles de l'Agglomération du Pays de Dreux**

A la prise d'effet du contrat, un état des lieux contradictoire sera établi entre les deux parties. Un nouvel état des lieux sera également établi au terme de l'exploitation annuelle. Toutes les dégradations constatées, au terme de l'autorisation, sont mises à la charge du titulaire.

Pendant la durée d'exploitation des espaces occupés, sous préjudice du contrôle exercé par les services compétents, l'Agglomération se réserve la possibilité d'exercer notamment un contrôle de l'entretien, un contrôle hygiénique et sanitaire, un contrôle de la qualité des prestations proposées par l'occupant, ainsi qu'un contrôle du respect des prescriptions de sécurité.



Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment et éventuellement par des agents spécialisés. Ils ne dispensent en aucun cas l'occupant d'exercer son propre contrôle.

### **3.3 Conditions financières**

#### **3-3.1 Tarification aux usagers**

Le titulaire percevra la tarification du service directement auprès des usagers. Les tarifs pratiqués sont proposés par les candidats dans leur offre.

Les tarifs devront être affichés de manière visible à proximité du comptoir, conformément à la réglementation, de manière à ce que l'utilisateur ne soit pas obligé de les demander.

#### **3-3.2 Charges, exploitation aux frais et risques**

Le titulaire exploite à ses frais et risques et conserve à sa charge l'ensemble des dépenses liées à son activité (investissement, comme fonctionnement (grosses réparations, maintenance, frais de personnel, entretien, impôts et taxes)).

Il est seul responsable à l'égard des tiers des dommages causés par son personnel ou par les installations dont il a la garde.

L'occupant se charge de l'obtention de toutes les autorisations administratives nécessaires à l'exploitation de la vente ainsi que de tous les droits de brevets, marques et licences, en rapport avec son activité.

Le titulaire contractera toutes les assurances nécessaires à l'exercice de son activité sur le domaine public et à la garantie des espaces concédés par l'Agglomération du Pays de Dreux. Une copie de ses attestations d'assurance sera transmise à l'Agglomération du Pays de Dreux par le titulaire.

### **3.4. Conditions juridiques**

#### **3-4.1 Résiliation :**

L'autorisation d'occupation temporaire du domaine public est attribuée de façon personnelle, temporaire, précaire et révocable par la personne publique et n'est pas constitutive de droits réels, tels que prévu par les articles L2122-6 et suivants du Code général de la propriété des personnes publiques.

L'occupant est tenu d'exploiter lui-même et d'utiliser directement en son nom et sans discontinuité le stand et l'activité de restauration.

Il est interdit à l'occupant de sous-louer, de céder à des tiers, à titre gratuit ou onéreux, tout ou partie des droits qu'il détient de la présente convention, hormis accord exprès de la personne publique après demande écrite.



L'occupant acquitte les primes d'assurances exclusivement à ses frais et doit justifier de leur paiement sur demande de l'Agglomération du Pays de Dreux dans un délai de quinze (15) jours calendaires à compter de la demande de la collectivité.

Cette dernière décline toute responsabilité en cas de sinistre, vol, dégâts etc... qui peuvent se produire sur les lieux exploités. De même, sa responsabilité ne pourra être recherchée à l'occasion d'un litige provenant de la gestion du titulaire.

### **3-4.3 Règlement des différends et des litiges**

Il est possible, sur l'initiative du titulaire ou de l'Agglomération du Pays de Dreux, d'avoir recours à différents modes de règlement amiables des litiges ou conflits.

En cas de recours juridictionnel, le tribunal compétent est le tribunal administratif dont relève l'E.P.C.I.

### **3-4.4 Protection des données personnelles**

Les prestations font l'objet d'une obligation de confidentialité et de protections des données personnelles qui seraient susceptibles d'être collectées et traitées à l'occasion de l'exécution de la présente convention.

**ASC MEZIERES**

Le Directeur

**PREVILLE Daniel**

**Pour le Président, et par délégation,**

**Damien STEPHO**

*En charge de l'Attractivité du territoire*

*Par les filières sportives et culturelle*



La présente convention portant occupation du domaine public ne peut ouvrir au profit de l'occupant, de droit quelconque, au bénéfice de la législation sur la propriété commerciale, à savoir :

- la présente convention ne confère à l'occupant aucun droit à la propriété commerciale, ni à une indemnité d'éviction ;
- les dispositions de la présente convention sont d'interprétation restrictive ;
- les usages et pratiques liés à l'exercice d'une activité commerciale ne peuvent être valablement opposés au concédant. Le contrat ne donne en particulier à l'occupant, aucun droit de maintien dans les lieux après cessation ou retrait pour quelque cause que ce soit.

La présente convention peut être résiliée dans les cas suivants :

- en cas d'infraction à l'une des obligations mise à la charge de l'occupant par l'une des clauses de la présente convention. Cette résiliation interviendra, de plein droit, après mise en demeure par la personne publique effectuée par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet pendant sept (7) jours calendaires,
- en cas de cessation par l'occupant, pour quelque motif que ce soit, de ses activités,
- pour motif d'intérêt général, sous réserve d'une juste et préalable indemnité.

L'occupant ne pourra prétendre à aucune indemnité ou dédommagement de quelque nature que ce soit du fait de la résiliation de la convention. Exception est faite, sur présentation de justificatifs, pour motif d'intérêt général ou en cas de survenance d'une crise sanitaire exceptionnelle similaire à celle née de la pandémie de Covid-19 appelant des mesures d'urgence et générant des difficultés d'exécution ou une impossibilité d'exécuter.

### **3-4.2 Assurance :**

L'occupant doit contracter auprès de compagnies d'assurances notoirement solvables, les contrats d'assurances suivants :

- Une assurance de responsabilité civile le garantissant contre les conséquences de la responsabilité pouvant lui incomber en vertu du droit commun en raison des dommages corporels, matériels, ainsi que ceux, immatériels, qui en sont la conséquence, causés au tiers, y compris les clients, du fait de l'activité exercée dans le cadre de la présente convention,
- Un contrat d'assurance MULTIRISQUES incluant notamment incendie, explosion, foudre, dégât des eaux ainsi que le recours des voisins et des tiers, garantissant pour leur valeur réelle le matériel, le mobilier et d'une manière générale le contenu du camion qui lui appartient avec abandon de recours contre l'Agglomération du Pays de Dreux et ses assureurs.

L'occupant doit adresser à l'Agglomération du Pays de Dreux les polices souscrites dans les quinze (15) jours calendaires qui suivent la signature de la présente convention.