

**CONVENTION D’OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLICD’EXPLOITATION**

**ENTRE les soussignés**,

**D’une part,**

LA COLLECTIVITE TERRITORIALE DE GUYANE, sise Hôtel de la Collectivité territoriale de Guyane, Carrefour de Suzini - route de Montabo, BP 7025, 97307 Cayenne Cedex, représentée par son président en exercice, Monsieur Gabriel SERVILLE, dûment habilité aux fins des présentes en vertu de la délibération n°AP-2021-55 du 02 juillet 2021,

Désignée dans ce qui suit par « **La CTG**» ou collectivement par « **Les Parties**»,

**ET :**

**D’autre part,**

**………………………………**, sise …………………, SIRET n°……………..., représentée par ……………………………………….

Désignée ci-après par « **L’Exploitant**»ou collectivement «**Les Parties**».

**SOMMAIRE**

[**ARTICLE 1 – OBJET** 3](#_Toc175932308)

[**ARTICLE 2 : REGIME JURIDIQUE** 3](#_Toc175932309)

[**ARTICLE 3 : CONDITIONS D’OCCUPATION** 3](#_Toc175932310)

[**3.1 Destination des lieux mis à disposition** 3](#_Toc175932311)

[**3.2 Horaires d’exploitation** 4](#_Toc175932312)

[**3.3 Etats des lieux** 4](#_Toc175932313)

[**3.4 Personnel** 4](#_Toc175932314)

[**3.5 Entretien et frais de fonctionnement** 5](#_Toc175932315)

[**ARTICLE 4 : CONDITIONS TECHNIQUES SPECIFIQUES** 7](#_Toc175932316)

[**4.1 Livraisons** 7](#_Toc175932317)

[**4.2 Gestion des déchets** 7](#_Toc175932318)

[**ARTICLE 5 : Contrôle des conditions d’exploitation des activités** 7](#_Toc175932319)

[**5.1 Qualité des produits** 7](#_Toc175932320)

[**5.2 Hygiène et Sécurité** 7](#_Toc175932321)

[**5.3 Contrôle bactériologique** 8](#_Toc175932322)

[**ARTICLE 6 : DISPOSITIONS FINANCIERES** 8](#_Toc175932323)

[**6.1 Redevance** 8](#_Toc175932324)

[**6.2 Contrôle financier** 8](#_Toc175932325)

[**7.1 Responsabilité civile d’exploitation- Intoxication alimentaire** 9](#_Toc175932326)

[**7.2 Risques locatifs** 10](#_Toc175932327)

[**ARTICLE 9 : RESILIATION** 10](#_Toc175932328)

[**9.1 Résiliation à la demande de l’Exploitant** 10](#_Toc175932329)

[**ARTICLE 10 : CLAUSE DE NON EXCLUSIVITE** 11](#_Toc175932330)

[**ARTICLE 11 : REDRESSEMENT JUDICIAIRE, LIQUIDATION JUDICIAIRE** 11](#_Toc175932331)

[**ARTICLE 12 : RESOLUTION DES CONFLITS** 11](#_Toc175932332)

**Il A ETE CONVENU CE QUI SUIT :**

# **ARTICLE 1 – OBJET**

La présente convention a pour objet de fixer des modalités par lesquelles la CTG autorise l’Exploitant à disposer des espaces déterminés, ci-dessous, et à y exploiter à ses risques exclusifs une activité de restauration.

Les espaces mis à disposition se situent au RDC du bâtiment A de la Cité Administrative Territoriale :

* une surface intérieure de réception de la clientèle de 70 m².
* un espace de stockage de 12.57 m²
* un local déchet de 9.67 m²
* un vestiaire (comprenant douche et WC) de 11.72 m²
* un espace présentoir et laverie de 34.67 m²

# **ARTICLE 2 : REGIME JURIDIQUE**

La présente convention est conclue sous le régime de l’occupation du domaine public. Elle est temporaire, précaire et révocable à tout moment par la CTG.

En conséquence :

* L’Exploitant s’engage à occuper personnellement les locaux mis à sa disposition. Il ne pourra céder les droits y résultant, ni laisser la disposition des lieux à qui que ce soit. Toute cession à un tiers étranger à la présente convention est interdite.
* L’Exploitant ne pourra en aucun cas se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou de toute autre réglementation susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et à l’occupation.

Les Parties déclarent que la présente convention est une occupation précaire et qu’elle ne constitue aucunement un bail commercial.

# **ARTICLE 3 : CONDITIONS D’OCCUPATION**

## **3.1 Destination des lieux mis à disposition**

L’Exploitant est autorisé à exercer une activité de restauration et de débit de boissons conformément aux dispositions du cahier des charges, à l’exclusion de toute autre activité.

Devra être proposée une restauration qualitative et rapide permettant au public de la Cité Administrative Territoriale de se restaurer rapidement et de façon économique, sur place ou à emporter.

Toute manifestation culinaire et évènementielle exceptionnelle organisée par l’Exploitant fera l’objet d’une demande préalable à la Direction Générale des Services de la CTG.

## **3.2 Horaires d’exploitation**

L’Exploitant assure son activité du lundi au vendredi de 07h00 à 15h00, exceptés les jours fériés.

L’Exploitant est tenu d’accepter toute décision exceptionnelle de fermeture, pour quelle que cause que ce soit, sans pouvoir prétendre à une indemnité.

L’Exploitant pourra proposer une fermeture annuelle de la cafétéria pendant une période de deux à quatre semaines entre le 1er juillet et le 31 Août.

## **3.3 Etats des lieux**

A compter de la signature de la présente convention, un état des lieux et un inventaire contradictoire seront établis entre les parties.

Les mêmes opérations seront effectuées à la libération des locaux.

La comparaison des états des lieux et des inventaires servira, le cas échéant, à déterminer les travaux de remise en état et indemnités dus par l’Exploitant, en cas de dégradation ou de mauvais entretien des locaux.

Des états des lieux et des inventaires complémentaires pourront être dressés en cas de modification des installations fixes ou mobiles.

## **3.4 Personnel**

L’Exploitant garantit pour l’exploitation de la cafétéria un personnel qualifié et en nombre suffisant.

Il devra mettre en place à minima :

* Un chef d’exploitation clairement identifié, dont le rôle est :
* d’assurer les approvisionnements nécessaires,
* d’organiser le service de distribution et de livraison
* d’être à l’écoute des demandes et observations des consommateurs,
* d’assurer les relations avec les interlocuteurs désignés par la Collectivité Territoriale de Guyane
* Une caissière

Le personnel devra obligatoirement porter des équipements de protection individuelle exigés par la règlementation en vigueur.

La fourniture, le nettoyage et l’entretien de vêtement de travail et d’équipements de protection individuelle sont à la charge de l’Exploitant.

## **3.5 Entretien et frais de fonctionnement**

L’Exploitant doit constamment veiller à présenter les lieux et les abords du point de vente dans un parfait état de propreté.

**La Collectivité Territoriale de Guyane** assure :

* L’entretien et la maintenance des installations de détection incendie et des extincteurs ainsi que les vérifications obligatoires de détection incendie ;
* La maintenance des installations électriques, des canalisations d’évacuation et des installations de plomberie, ainsi que les vérifications obligatoires des installations électriques ;
* Les vérification, maintenance et remplacement de tous les équipements installés par la CTG au moment de la mise à disposition au, sauf panne ou non fonctionnements imputables à une mauvaise utilisation par l’Exploitant ;
* Les frais de fonctionnement courant (eau, électricité).

**L’Exploitant** s’engage à :

* Assurer le nettoyage et l’entretien courant des espaces et équipements concédés (sols, vitres, mobilier, matériels, sanitaires plusieurs fois par jour,
* Prendre à sa charge les produits d’entretien et de nettoyage,
* Informer, dès qu’il en a connaissance, la CTG par un cahier de provisions de tout incident, défectuosité, perte ou casse.

Les frais de fonctionnement afférents à la cafétéria de la Collectivité Territoriale de Guyane se répartissent comme suit :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NATURE DE LA DEPENSE | PRISE EN CHARGE | PRISE EN CHARGE |
|  | L’Exploitant | La Collectivité Territoriale de Guyane |
| Fluide :  Eau, Electricité + Téléphone nécessaire au fonctionnement de la cafétaria – ligne internet |  | X |
| Téléphone ligne externe : | X |  |
| Nettoyage des surfaces vitrées, et des abords extérieurs |  | X |
| Nettoyage des Sols et nettoyage intérieur | X |  |
| Gros matériels   * Contrats d’entretien * Nettoyage quotidien | X | X |
| Fourniture et entretien des tenues du personnel du Prestataire | X |  |
| Dératisation, désinfection sous contrôle du Prestataire |  | X |
| Affranchissement du courrier | X |  |
| Divers transports et livraisons | X |  |
| Déplacement du Chef d’Exploitation | X |  |
| Traitement informatique comptabilité | X |  |
| Les vérifications, la maintenance et le remplacement de tous les équipements installés par la CTG, dans le cadre d’un usage normal |  | X |

# **ARTICLE 4 : CONDITIONS TECHNIQUES SPECIFIQUES**

## **4.1 Livraisons**

Les livraisons devront s’effectuer par les accès prévus à cet effet au niveau des portes latérales de la cafétéria. Ces manipulations devront se faire dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité alimentaire et du règlement intérieur de sécurité de la CTG.

## **4.2 Gestion des déchets**

L’Exploitant est responsable de l’évacuation quotidienne de tous les déchets liés à son exploitation. Les déchets devront impérativement être évacués quotidiennement et ne pourront en aucun cas être stockés dans le lieu réservé au stockage des produits alimentaires.

Les déchets alimentaires doivent être triés à la source en tant que biodéchets. Les déchets alimentaires ne doivent pas s'accumuler.

Les poubelles doivent être vidées très régulièrement. Elles doivent comporter un couvercle et s'ouvrir avec une pédale. Elles doivent être lavées régulièrement.

A cet effet, la CTG met à disposition de l’Exploitant des conteneurs pour déchets ménagers et un conteneur jaune.

# **ARTICLE 5 : Contrôle des conditions d’exploitation des activités**

## **5.1 Qualité des produits**

L’Exploitant s’engage à respecter les normes « qualité » et à proposer des repas répondants aux recommandations du Plan National Nutrition Santé du Groupement Permanent d’Etudes des Marchés de Denrées Alimentaires.

Toute offre de restauration et de collation proposée devra, au minimum, respecter les principes de développement durable en matière de qualité et d’origine des produits.

Une traçabilité devra être enregistrée sur les produits et fournie à la CTG sur simple demande.

## **5.2 Hygiène et Sécurité**

L’Exploitant devra utiliser les locaux mis à disposition dans le cadre de la réglementation en vigueur, tenant notamment à la sécurité, l’environnement, l’hygiène, les conditions de travail, l’accueil du public -en particulier des personnes handicapées et à mobilité réduite- de sorte que la responsabilité de la CTG ne puisse être recherchée. Il devra se soumettre à toutes les autorisations sanitaires obligatoires, les autorisations nécessaires, et devra se conformer à toutes prescriptions de l’autorité pour cause d’hygiène, de salubrité et de sécurité.

L’exploitant doit est pouvoir justifier de la validation d’une formation en hygiène alimentaire dans la restauration commerciale (formation HACCP). Par ailleurs, les bonnes pratiques d’hygiène ainsi que le plan de maîtrise sanitaire devront être affichées.

L’exploitant doit veiller à l’hygiène de son personnel (vêtements propres, port de gants lors de la préparation ou du service des aliments, se laver les mains etc).

Une attention particulière devra être portée à la chaine du chaud et du froid.

La chaine du froid ne doit jamais être interrompue. Les températures des réfrigérateurs et des vitrines devront être contrôlées régulièrement.

La Collectivité se réserve le droit de procéder à des contrôles inopinés au sein de la Cafeteria afin de vérifier les règles édictées supra. Elle pourra s’adjoindre les services de professionnels de la restauration et de l’hygiène.

## **5.3 Contrôle bactériologique**

L’Exploitant devra porter une attention toute particulière à la qualité et à la sécurité alimentaires de ses produits. Il mettra en œuvre tous les moyens propres à assurer la sécurité des aliments, dans le respect de la réglementation applicable en ce domaine.

A cet égard, il est précisé que l’Exploitant devra se soumettre à l’ensemble des contrôles pratiqués par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et la Répression des Fraudes et de la Direction des Services Vétérinaires.

Un compte rendu systématique régulier de tous les résultats de ces contrôles sera communiqué à la CTG.

L’Exploitant s’oblige à suivre la qualité bactériologique de ses préparations, par des contrôles réguliers réalisés par un laboratoire d’analyse agréé.

# **ARTICLE 6 : DISPOSITIONS FINANCIERES**

## **6.1 Redevance**

L’Exploitant devra verser une redevance forfaitaire annuelle afférente à l’occupation des locaux mis à disposition dans l’espace cafétéria ainsi qu’à la fourniture des fluides.

Le montant de cette redevance est de 3 000 € (TROIS MILLE EUROS).

Un premier versement de 30% de son montant est exigible à la signature de la convention et le solde à la date anniversaire de la signature de la présente convention, maximum sous 30 jours.

Ensuite, elle est payable en une fois chaque année à la date anniversaire de la signature, maximum sous 30 jours.

Tout retard dans le règlement des redevances autorisera la CTG à engager des pénalités de retard à l'encontre de l’Exploitant. Ces pénalités sont portées à 10 € par jour de retard.

## **6.2 Contrôle financier**

L’Exploitant doit produire chaque année à la CTG, l’ensemble des éléments nécessaires au contrôle de l’assiette du chiffre d’affaires, notamment : le bilan, le compte de résultat, le tableau des amortissements et tous les éléments analytiques et statistiques relatifs à l’exploitation tels que le nombre de repas servis, le taux et les plages horaires de fréquentation et l’évolution des frais fixes.

**ARTICLE 7 : RESPONSABILITE ET ASSURANCES**

## **7.1 Responsabilité civile d’exploitation- Intoxication alimentaire**

L’Exploitant déclare être assuré à ses frais auprès d’une compagnie notoirement solvable pour sa responsabilité civile d’exploitation. Cette assurance devra être nécessaire pour couvrir d’une manière suffisante, les responsabilités qu’il est susceptible d’engager (dommages corporels et matériels) :

* Par le personnel salarié de l’entreprise ou toute autre personne sous la responsabilité de celle-ci,
* Par le matériel ou les produits utilisés,
* Du fait des prestations exécutées ou du fait d’un évènement engageant la responsabilité de l’entreprise du fait des fournisseurs du contractant et de leurs représentants.

L’Exploitant sera rendu responsable :

* Des dommages de toute nature causés par son personnel dans les locaux de la CTG et imputables au matériel et aux produits utilisés, les frais pour la remise en état seront mis à charge du contractant, provenant de l’inexpérience ou de la malveillance.
* Des risques résultants d’intoxications ou de toxi-infection alimentaires et d’empoisonnement des usagers de la Cafétéria.
* Des dégâts pouvant survenir lors de coupures de courant entraînant des pertes de denrées alimentaires, notamment dans les réserves froides et congélateurs. L’Exploitant sera responsable du stockage des denrées. A ce titre, il lui est recommandé de faire assurer le contenu des réserves contre le risque de vol et de perte (coupure de courant, panne …). La CTG bien que prenant toutes les dispositions pour que les denrées soient conservées dans les meilleures conditions, ne pourra être tenue responsable en cas d’incident.
* Civilement, des infractions aux lois et règlement commises par son personnel.

La prise d’effet du contrat est subordonnée à la remise par l’Exploitant d’une attestation récente d’assurance « responsabilité civile » ainsi qu’à la production d’une copie de la police d’assurance professionnelle.

A défaut de production des deux documents dans un délai de 10 jours, la présente convention pourra être résiliée.

En cas de sinistre, la CTG ne sera pas tenue de verser une indemnité pour perte d’exploitation, car il appartient à l’Exploitant de couvrir ce risque.

## **7.2 Risques locatifs**

La CTG déclare prendre à sa charge et assurer tous risques locatifs : incendie, explosions, dégâts des eaux, afférents aux locaux, qu’elle affecte à l’Exploitant pour la gestion de sa cafétéria et ce, à la condition que la responsabilité de l’exploitant ne puisse être engagé.

**ARTICLE 8 : VALIDITE DU CONTRAT**

La présente convention est conclue pour une durée d’un an, reconductible un an sans pouvoir excéder trois ans.

L’exécution des prestations débutent au plus tard à compter du 2 décembre 2024.

Il est expressément prévu une période d’essai de trois mois durant laquelle la CTG pourra interrompre sans préavis le contrat pour manquement grave de l’exploitant à l’une de ses obligations.

A l’issue de la période d’essai, l’une ou l’autre des parties pourra interrompre le contrat en respectant un préavis de trois mois.

A la fin de la période d’occupation, l’Exploitant sera tenu de rétablir les lieux dans leur état initial et de faire disparaître toute trace de son occupation, sauf accord contraire de la CTG.

# **ARTICLE 9 : RESILIATION**

## **9.1 Résiliation à la demande de l’Exploitant**

La présente convention peut être résiliée à tout moment à la demande de l’Exploitant, par lettre recommandée avec accusé réception, en respectant un préavis de 3 mois. Cette résiliation sera prononcée sans aucune autre formalité ni indemnité et sans préjudice des sommes qui pourraient lui rester dues.

La dénonciation expresse de la convention est à adresser par lettre recommandée avec accusé de réception à l’adresse suivante :

**COLLECTIVITE TERRITORIALE DE GUYANE**

**4179 ROUTE DE MONTABO – CARREFOUR DE SUZINI**

**CS 47025 - 97307 CAYENNE CEDEX**

**9.2 Résiliation pour faute de l’Exploitant**

En cas d’inexécution par l’occupant de l’une de ses obligations, la présente convention pourra être résiliée par la CTG, par simple lettre recommandée avec accusé réception adressée à l’Exploitant, après mise en demeure préalable dans les mêmes formes et restée en tout en partie sans effet dans le délai de deux mois. L’occupant ne pourra en aucun cas réclamer une quelconque indemnisation au titre de cette résiliation.

**9.3 Résiliation pour motif d’intérêt général**

La CTG se réserve le droit de résilier la présente convention pour tout motif d’intérêt général, sans que cela n’ouvre droit à indemnisation pour l’occupant précaire. Cette dénonciation de la convention par la CTG interviendra par lettre recommandée avec accusé de réception, en respectant un préavis de deux mois.

## **ARTICLE 10 : CLAUSE DE NON EXCLUSIVITE**

La présente convention ne saurait conférer à l’Exploitant une exclusivité sur les prestations alimentaires lors d’évènements organisés par la CTG.

# **ARTICLE 11 : REDRESSEMENT JUDICIAIRE, LIQUIDATION JUDICIAIRE**

L'occupant devra porter sans délai à la connaissance de la CTG l'ouverture d'une procédure de redressement ou de liquidation judiciaire à son encontre.

# **ARTICLE 12 : RESOLUTION DES CONFLITS**

En cas de différend ou de litige relatif à l’interprétation ou à l’exécution de la présente convention, les parties conviennent de se réunir dans les plus brefs délais afin de tenter de résoudre le différend à l’amiable. Ce règlement à l’amiable doit intervenir dans un délai de trente (30) jours à compter de la notification par l’une des parties de l’existence du différend.

Dans le cas où cela n’aboutit à aucune solution amiable, le Tribunal administratif de Cayenne est seul compétent.

Fait en trois exemplaires originaux,

A CAYENNE, le

Pour la Collectivité territoriale de Guyane, Pour l’Exploitant,

Le Président, (qualité),

Gabriel SERVILLE (Nom)