

CONVENTION D'AUTORISATION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC DU SNACK DE LA PISCINE DE LA BOLLENE-VESUBIE

Entre

- La Commune de la Bollène-Vésubie, représentée, représentée par son Maire, Madame Martine BARENGO-FERRIER, agissant en vertu de la délibération 20/10 du 23 mai 2020,

ci-après dénommée "le concédant",
d'une part,

et

- Monsieur/Madame/La société _____
dont le siège est situé à _____
immatriculée au registre du commerce de _____ sous le n° _____
code APE _____ SIRET : _____
représentée par _____
dûment habilité à signer

Ci-après dénommée "l'occupant" ou "l'exploitant",
d'autre part,

Article 1er - Objet

1.1. Objet

La présente convention a pour objet une prestation de restauration pour les usagers, les visiteurs individuels et la clientèle extérieure du snack de la piscine.

La présente convention définit les modalités suivant lesquelles le concédant confie à l'occupant qui accepte, la jouissance des locaux des espaces restauration de la base de loisirs.

Un inventaire du patrimoine immobilier est joint en annexe à la convention ; l'état des lieux du patrimoine mobilier sera réalisé à l'entrée dans les locaux.

Les espaces ci-après désignés mis à disposition de l'occupant relèvent du domaine public communal, sans propriété commerciale. Aucune contestation ne pourra être admise à ce sujet. La législation des baux commerciaux ne peut donc pas recevoir application.

1.2. Désignation des locaux

Les locaux mis à la disposition de(s) l'occupant(s) sont situés dans l'enceinte de la base de loisirs.

Une visite OBLIGATOIRE des locaux préalable au dépôt de la candidature sera à prévoir, sur rendez-vous auprès du directeur des services de la Mairie (04.93.03.60.53).

L(es) occupant(s) pourra(ont) utiliser les espaces extérieurs (terrasse extérieure) uniquement pour des prestations liées à la restauration.

Article 2 - Durée

La présente convention est conclue pour une occupation du 15 juin 2026 à la fermeture du bassin de baignade, avec possibilité d'exploiter jusqu'au 15 septembre 2026, par voie d'avenant.

L'exploitant peut proposer une exploitation à l'année du vendredi soir au dimanche midi, ainsi que pour des occasions particulières (jours fériés, fêtes de fin d'année). Il s'engage dans ce cas, à prendre à sa charge les consommations des fluides en découlant, notamment le paiement correspondant aux frais de chauffage en provenance du réseau de chaleur communal.

Les conditions de fin anticipée sont précisées dans les articles suivants de la convention.

En cas de départ de l'occupant, un délai de préavis de 2 mois devra être respecté pour permettre au concédant de trouver un nouvel occupant.

La présente convention pourra être renouvelée une fois.

Article 3 - Conditions générales relatives aux occupations privatives sur le domaine public

3.1. Caractère personnel :

La convention est accordée à " _____ " (dénomination du prestataire)

L'autorisation est personnelle et non transmissible. L'occupant ne peut donc en aucun cas la céder à des tiers pour quelque motif que ce soit. Toute sous-location est interdite.

Occupation du domaine public :

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.

Ainsi :

- la convention ne confère à l'occupant aucun droit à la propriété commerciale, ni à une indemnité d'éviction ;
- les stipulations de la présente convention et du cahier des charges sont d'interprétation restrictive,
- les usages et pratiques liés à l'exercice d'une activité commerciale ne peuvent être valablement opposés à la commune. 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 mise à disposition est précaire et révocable. La commune peut donc la suspendre ou y mettre fin suivant les conditions de l'article 12 de la présente convention.

Article 4 - Activité autorisée

4.1. Étendue

L'occupant s'engage ainsi à respecter la destination des lieux et à ne les utiliser que pour les activités décrites ci-dessous. Il s'engage en outre à respecter la réglementation sanitaire en vigueur.

L'autorisation d'exploitation portera sur les activités suivantes, à l'exclusion de toute autre :

- Prestation de snack/petite restauration, salon de thé, débit de boissons selon réglementation en vigueur correspondant à la licence "restauration" (la piscine est un équipement public sportif recevant du public jeune notamment).

4.2. Conditions d'exploitation

4.2.1. Ouverture et fermeture de l'espace restauration :

- L'occupant s'engage **OBLIGATOIREMENT** à ouvrir l'espace restauration aux jours et horaires d'ouverture du bassin, soit :
 - Pour la saison 2026 : du 27 juin 2026 au 30 août 2026, de 10 h 30 à 18 h 30, 7 jours sur 7.,

Pour les années suivantes, les jours d'ouverture du bassin de baignade seront précisés par écrit au minimum un mois avant l'ouverture.

Il est précisé qu'en cas d'exploitation en hiver, le cocontractant ne pourra exiger de la commune que la piscine et la base de loisirs soient entretenues comme en été. Sur cette période, l'accès à la piscine, aux vestiaires et aux plages est strictement interdit à la clientèle de l'établissement.

En dehors des horaires d'ouverture du bassin, l'occupant a la responsabilité de veiller à ce qu'aucune personne (clientèle, personnel ou toute personne extérieure) ne pénètre dans l'enceinte du bassin de baignade (vestiaires, plages, ...).

- L'exploitant peut s'engager à ouvrir en soirée (après 18h30), sans pouvoir prétendre à un équipement

professionnel supérieur. Cette possibilité devra être développée dans la présentation du projet déposé avec la candidature.

4.2.2. Prestations individuelles :

Le type de prestations individuelles proposées doit correspondre principalement à l'attente des visiteurs et usagers du complexe : rapidité du service, prestations de qualité, tarifs abordables pour tous publics,

Tous les produits utilisés doivent être de bonne qualité, sains et marchands. L'occupant doit maintenir un niveau constant dans la qualité des prestations offertes.

4.2.3. Prix, tarifs et conditions de vente

Les prix et tarifs et leurs modifications sont présentés, pour avis, par l'occupant au concédant.

L'occupant doit proposer la carte homologuée par le concédant.

Les prix et les tarifs sont affichés en permanence et de manière apparente à l'intérieur des espaces confiés.

L'occupant est tenu de remettre à tout client un ticket délivré par une caisse enregistreuse d'un modèle agréé.

En cas de fraude avérée de la part de l'occupant, l'autorisation d'occupation du domaine public sera résiliée de plein droit, sans exclure pour le concédant la possibilité de poursuivre en demande de dommages et intérêts.

L'occupant est tenu d'accepter les règlements effectués par la clientèle au moyen de cartes bancaires et de chèques au minimum, tout autre moyen tel que ticket restaurant sera considéré comme un plus dans l'étude de la candidature.

4.2.4. Personnel de l'occupant

L'occupant précisera le nombre et la composition de l'équipe intervenant sur place et leur poste de responsabilité.

Toute modification devra faire l'objet d'une information préalable au concédant.

L'occupant doit être présent, ou représenté, en permanence afin de prendre toute décision urgente qui s'avèrerait nécessaire et dont il sera entièrement responsable.

L'occupant devra informer le concédant de l'engagement ou du remplacement de tout employé, il devra également, à la 1^{ère} demande, fournir les attestations des organismes sociaux pour tous les employés amenés à intervenir.

Le personnel de l'occupant est tenu de se conformer à toutes les consignes de sécurité. Le concédant pourra exiger, dans l'intérêt de l'exploitation, le départ et le remplacement de tout employé dont le comportement ou la tenue, dans l'exercice de ses fonctions, serait susceptible de lui porter préjudice, à titre quelconque.

De même, le personnel du snack-restaurant pourra bénéficier d'un accès gratuit au bassin durant la saison estivale. Cette autorisation est accordée à titre individuel et personnel uniquement et ne sera délivrée qu'au personnel figurant sur une liste déposée par l'exploitant à la commune en début de saison.

4.2.5. Relations avec le concédant

L'occupant et le concédant se rencontreront autant de fois que nécessaire, à la demande expresse de l'un ou de l'autre.

4.2.6. Réclamations et suggestions de clients

Le concédant se réserve la faculté de recueillir, par tous procédés de son choix, les appréciations des clients de l'occupant.

4.3. Sécurité

L'occupant s'engage à respecter les termes des documents suivants :

- l'arrêté portant ouverture du bassin de baignade ;
- les consignes et règles d'utilisation des locaux figurant dans la présente convention, dans le cahier des charges, dans le règlement intérieur, étant précisé que le concédant se réserve le droit de modifier et ajouter des consignes à titre soit temporaire soit permanent pour quelque raison que ce soit et notamment pour des motifs tenant à la sécurité des usagers ou à la préservation des équipements.

Il reconnaît également :

- avoir pris connaissance des consignes générales de sécurité ainsi que des consignes spécifiques données par le représentant du concédant, qu'elles émanent de cette dernière ou qu'elles émanent du représentant de l'Etat dans le département, compte-tenu de l'activité envisagée,
- avoir procédé avec le concédant ou son représentant, à une visite de l'ensemble des installations objets

de la présente convention et plus particulièrement des locaux et voies d'accès qui seront effectivement utilisés,
- avoir constaté, avec le concédant ou son représentant, l'emplacement des dispositifs d'alarme, des moyens de lutte contre les incendies et avoir pris connaissance des itinéraires d'évacuation et des issues de secours.

L'occupant est tenu de se conformer aux consignes et règlements généraux ou particuliers actuels et futurs en vigueur.

En aucun cas, l'occupant ne peut réclamer au concédant une indemnité ou une réduction de redevance pour le motif que son activité commerciale subirait une entrave quelconque du fait des règlements ou consignes visés au présent paragraphe.

L'occupant est informé de toutes les contraintes sécuritaires liées à un environnement d'équipement sportif telles que : gardiennage, bassin et plage contrôlés par vidéosurveillance 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24, contrôle des entrées/sorties ;

Pendant le déroulement de sa prestation, l'occupant permettra, en tant que de besoin, l'accès des locaux mis à disposition pour toute intervention que le concédant jugerait nécessaire.

L'occupant s'engage expressément à respecter les jauges maxima d'accueil du public telles qu'elles ont été déterminées pour les locaux mis à disposition, selon l'avis émis par la commission de sécurité compétente.

L'occupant s'engage également à mettre en œuvre toute mesure de sécurité de nature à préserver l'ordre public et à répondre aux prescriptions réglementaires.

L'occupant est seul responsable de la sécurité des événements ou réunions dans le cadre de ses prestations au sein du snack de la piscine.

A préciser que pour des raisons de sécurité et compte-tenu de la proximité de l'établissement avec les plages, le cocontractant devra limiter l'utilisation de produits dans des contenants en verre et privilégier les cannettes. **En cas de projection de verre dans le bassin communal ou la pataugeoire en lien direct avec l'exploitation du snack-restaurant entraînant une nécessité de vidanger le bassin et par voie de conséquence, une perte d'exploitation pour la commune, l'exploitant se verra appliquer une amende calculée comme suit :**

- **Nombre de jours de fermeture** nécessaires pour la remise en état du bassin
(vidange, nettoyage, remise en eau)
x moyenne des recettes du bassin de baignade sur les 7 jours avant l'incident.

L'accès à la plage est strictement interdit lorsque le bassin est fermé au public et en l'absence de maîtres-nageurs, y compris pour la clientèle du restaurant.

L'exploitant pourra être autorisé à contracter avec les maîtres-nageurs figurant au tableau des emplois saisonniers de la commune, sous son entière responsabilité pour l'organisation de soirées de baignade semi-nocturnes (de 19 h à 20 h 30 maximum). Cette possibilité n'est accordée que sur autorisation écrite du Maire, déposée au secrétariat de la mairie au moins une semaine à l'avance, à la seule condition que la baignade soit proposée à la clientèle avant le repas et avant toute consommation d'alcool par la clientèle dans l'enceinte de l'établissement.

En dehors de ces soirées exceptionnelles et préalablement autorisées, il est strictement interdit de pénétrer sur les plages et dans les vestiaires communaux à compter de la fermeture de la partie piscine, soit à partir de 18 h 30. Cette interdiction est valable tant pour la clientèle que pour le personnel placé sous la responsabilité de l'exploitant.

4.4. Conditions d'usage des locaux

L'occupant s'oblige à respecter toutes les obligations relatives aux activités exercées dans ces lieux et à obtenir toutes les autorisations administratives, licences et autres pièces nécessaires et en justifier à première demande, de sorte que la responsabilité du concédant ne puisse jamais être mise en cause à quelque titre que ce soit.

L'occupant assurera l'entière organisation de son activité de prestations de snack/petite restauration, salon de thé, et débit de boissons pour les visiteurs.

L'occupant assurera la mise en place, le débit de boissons, le service et le nettoyage pour les prestations de groupes et manifestations.

L'occupant doit se conformer à la réglementation en vigueur pour ce qui concerne sa profession. Il doit également se conformer à la législation en vigueur sur les dépôts de matières dangereuses.

Il doit acquitter directement ou rembourser au concédant tous impôts, droits et taxes actuels ou futurs, établis par l'Etat et les collectivités locales du fait de l'exploitation confiée et des espaces occupés.

Le snack de la piscine est un espace non-fumeur, comme tous les espaces intérieurs, conformément à la

législation en vigueur. Il appartient à l'exploitant et à son personnel de faire respecter cette obligation et d'en assurer l'affichage.

Le portail extérieur (accès pompiers) et le portail vitré entre la terrasse du restaurant et celle des vestiaires/piscine doivent TOUJOURS être fermés à clés à l'ouverture de l'établissement au public (l'ouverture du portail vitré n'est autorisée que pour permettre l'entrée d'une personne à mobilité réduite ou pour la livraison de marchandise, soit en dehors des heures de présence de la clientèle et doit être immédiatement refermé à clés). Il en va de même pour le portail "issue de secours de la terrasse", qui donne sur le tennis.

La présente convention ne peut être transmise à des tiers. La sous-location est interdite.

4.5. Entretien – réparation – amélioration - nettoyage

4.5.1. Entretien, réparations, amélioration

- L'occupant tiendra les biens mis à disposition, dont un état des lieux sera fait à l'entrée en vigueur de la convention, en parfait état d'entretien et de propreté.
- Il s'engage également à utiliser ces biens raisonnablement notamment en respectant l'ordre public, l'hygiène et les bonnes mœurs.
- Il s'engage à prévenir immédiatement le concédant de tout dysfonctionnement ou dégradation qu'il constaterait.
- L'occupant devra restituer les espaces dans le même état que lors de la prise de possession figurant sur l'état des lieux établi lors de la mise à disposition.
- L'occupant est tenu d'exécuter tous les travaux nécessaires pour maintenir les locaux attribués en bon état d'entretien et d'usage. Il doit toutefois recueillir l'accord préalable et écrit du concédant.
- L'occupant est tenu de maintenir en parfait état les équipements, le mobilier et le matériel dont il doit remplacer, à ses frais, les éléments hors d'usage. Il répond de toutes les détériorations survenues par suite d'abus de jouissance, de son fait ou du fait de sa clientèle et doit souscrire les contrats d'assurance correspondants.
- L'occupant doit fournir au concédant une copie des contrats d'entretien des matériels dont il a la charge. Au cas où ces contrats seraient renouvelés ou modifiés pendant la durée de la convention, il en fournira une nouvelle copie.

L'occupant est tenu de prendre à sa charge :

- la maintenance, le contrôle et la vérification réglementaire de l'ensemble des équipements de cuisine,
- le remplacement des lampes des appareils d'éclairage
- Il doit maintenir les installations de filtration de l'air dans un parfait état et fournir l'attestation de visite et de nettoyage, notamment de la hotte aspirante.

Il prend toutes les dispositions permettant de limiter la propagation des odeurs. Les choix de préparations culinaires doivent rester compatibles avec les conditions matérielles de travail offertes à l'exploitant ainsi qu'avec les nécessaires contraintes interdisant toute nuisance olfactive ou visuelle dans l'enceinte de la base de loisirs. Il est notamment interdit à l'exploitant de proposer toute préparation dont les conséquences olfactives dépassent les performances des systèmes d'extraction installés.

Le concédant se réserve le droit de faire visiter à tout moment par leurs représentants les locaux attribués et de prescrire les réparations et les travaux de remise en état selon un calendrier établi en étroite concertation avec l'occupant. Il se réserve également le droit de faire exécuter tous les travaux prescrits par les services techniques des gestionnaires des réseaux pour motif grave.

L'occupant facilite l'accès des entreprises chargées par le concédant de l'entretien des équipements qui restent à sa charge.

Chaque année, l'occupant fournit un rapport détaillé des interventions de maintenance qu'il aura effectuées sur l'ensemble des installations dont il a la charge. Toutes les améliorations envisagées par l'occupant doivent faire l'objet d'une concertation et d'une approbation formelle du concédant.

4.5.2. Normes d'hygiène

Il incombe à l'occupant d'assurer la bonne tenue des lieux et de leurs abords immédiats y compris ceux liés à l'évacuation des déchets après chaque service.

L'occupant devra mettre en place une procédure d'évacuation des huiles de cuisson et dépôt en déchetterie, conforme à la réglementation en vigueur et être en capacité de le justifier.

L'occupant devra respecter le règlement de collecte.

Durant les heures d'ouverture, l'exploitant devra maintenir, tant l'espace de restauration que les parties communes, libres de tout stockage de matériel ou d'emballages (cartons, casiers à bouteilles, etc....) et en parfait état de propreté.

L'occupant est tenu de prendre à sa charge :

- le nettoyage de l'ensemble des locaux mis à sa disposition ainsi que les vitres (intérieur et extérieur), y compris la barrière vitrée de la terrasse,
- la désinsectisation des locaux, à titre préventif une fois par mois, et à titre curatif chaque fois que cela s'avérera nécessaire,
- l'entretien des installations d'évacuation des eaux usées,
- le nettoyage périodique des gaines d'extraction des cuisines et de l'extracteur lui-même, et du bac à graisses,
- le nettoyage des conduits de fumée de cuisine,
- l'évacuation des déchets,
- le nettoyage des escaliers extérieurs, notamment après souillage manifeste par le transport de déchets (ordures ménagères,...).

Il doit prendre toutes les dispositions pour assurer les conditions d'hygiène dans le cadre de la réglementation sanitaire applicable à la profession.

Défaillance de l'occupant

En cas de défaillance de l'occupant, sur simple constat et après mise en demeure, le concédant pourra réaliser lui-même les travaux d'entretien, de réparation, d'amélioration ou de nettoyage nécessaires, les frais correspondants étant supportés par l'occupant en sus de la redevance et sans préjudice de l'application des dispositions de la convention.

4.6. État des lieux

L'état des lieux détaillé sera dressé contradictoirement et en double exemplaire lors de la mise à disposition. De même, un état des lieux lors de la fin de mise à disposition, sera établi dans les mêmes formes.

La comparaison des états des lieux et les inventaires servent, le cas échéant, à déterminer les travaux de remise en état et à fixer les indemnités correspondantes qui sont mises à la charge de l'occupant.

En cas de modification dans la consistance des lieux, d'adjonction ou de suppression d'installations fixes, d'équipements, de matériels ou de mobiliers, effectuées par l'occupant, des états des lieux et des inventaires complémentaires seront établis en tant que de besoin.

4.7. Assurances

L'occupant fait son affaire personnelle de tous risques et litiges pouvant survenir du fait de son installation ou de ses activités dans les locaux mis à disposition qui lui sont remis.

L'occupant s'oblige à souscrire auprès de compagnies d'assurance notoirement solvables :

- une assurance garantissant sa responsabilité de locataire vis-à-vis du bailleur en application des articles 1302, 1732 et suivants du Code Civil avec extension à la responsabilité dite "pertes de loyers et/ou de redevances à concurrence pour celles-ci d'un minimum de deux années de loyers et/ou redevances".
- une assurance couvrant le mobilier. Ce contrat devra intégrer une clause de réserve de propriété empêchant l'assureur de payer, en cas de sinistre, l'indemnité afférente à une autre personne que le concédant, sauf si celui-ci se désiste expressément.
- une assurance responsabilité civile contre les risques inhérents à ses activités et à celles de ses employés, vis à vis des tiers, avec extension pour ses activités professionnelles au risque d'intoxication alimentaire.
- une assurance multirisques (incendie, explosion, dégâts des eaux, vols, etc...) couvrant les dommages survenant dans les locaux confiés et couvrant le recours des voisins et des tiers.

Ces assurances devront comporter une clause de renonciation à tout recours contre le concédant, ou contre ses assureurs, pour la part des dégâts ou dommages et pour la privation de jouissance qui pourrait s'ensuivre pour le titulaire, et dont le concédant pourrait être responsable à quelque titre que ce soit.

Les attestations d'assurance correspondantes seront communiquées au concédant avant la mise à disposition des locaux. Elles seront ensuite fournies chaque année. Dans le cas où le concédant estimerait que ces polices doivent subir des modifications, tant sur la nature que sur l'importance des risques assurés, l'occupant s'engage à intervenir immédiatement auprès de ses assureurs pour faire apporter par avenant toutes les rectifications nécessaires.

Le concédant n'entend accorder aucune renonciation à recours.

4.8. Obligations de l'occupant

Le cocontractant doit :

- tenir une comptabilité dans les formes de droit, distincte de ses autres activités éventuelles.
- il devra comptabiliser toutes les consommations à l'aide de la caisse enregistreuse et sera tenu de remettre un ticket – service compris – à la clientèle. Le compte d'exploitation, établi par un comptable, sera transmis à la Mairie, au plus tard le 31 décembre de l'année en cours.
- sous sa responsabilité, respecter et faire respecter toutes règles du droit du travail, en matière d'emploi, d'horaires du personnel, d'hygiène et de sécurité et, d'une manière générale, de toute législation ou réglementation relative à cette catégorie d'exploitation, y compris l'adhésion à la convention collective correspondante.

4.9. Charges

L'occupant prendra à sa charge tous les impôts, contributions ou taxes de toutes natures, liées à son activité ainsi que l'ensemble des déclarations auprès des différents organismes concernés (administration fiscale, SACEM etc...).

Il assumera également toutes les charges incombant à l'occupant :

- les frais d'organisation des activités autorisées ;
- le nettoyage de tous les espaces mis à disposition selon l'article 1-2
- toutes les assurances qu'il jugera utiles.

Le concédant assumera quant à lui la charge financière permanente :

- de l'entretien technique des lieux bâtis ou non objets de la présente convention,
- du nettoyage des espaces extérieurs non repris dans le périmètre mis à disposition.

Article 5 - Aménagement des locaux

L'utilisation de la terrasse sur un espace délimité est prévue dans la présente convention. L'occupant s'engage à faire respecter la législation en matière de bruit vis à vis du voisinage et en matière de sécurité. L'occupant s'engage à toujours laisser libre les accès incendie, sécurité et livraisons et à nettoyer celle-ci après chaque manifestation qu'il y aura organisée.

Toutes les livraisons nécessaires au bon fonctionnement du snack-restaurant devront se faire prioritairement par l'accès principal (escaliers ou par l'accès handicapés situé en amont de la plage). En cas de nécessité, l'exploitant est autorisé à utiliser l'accès par la plage avant 8 h, afin de ne pas entraver le travail de nettoyage quotidien des plages avant l'arrivée du public.

De même, l'exploitant prendra ses dispositions pour que le nettoyage au jet d'eau de la terrasse soit effectué avant 8 h, pour les mêmes raisons.

5.1. Contraintes à respecter

- L'exploitant doit veiller au respect d'une tenue correcte tant de son personnel que de la clientèle (hauts nus, maillots de bains et bikini non acceptés à table)
- L'occupant sera tenu de respecter les conditions de circulation des marchandises et d'évacuation des déchets précisées par le concédant. Il devra réceptionner lui-même toute livraison et devra laisser l'espace d'accueil libre, aucune marchandise ne pourra y être stockée.

5.2. Charges de fonctionnement liées à l'exploitation

L'occupant sera redevable des consommations de fluides liés à son exploitation :

- Electricité au réel, sur présentation de facture individualisée établie au nom du concédant,
- Gaz : bouteilles à la charge de l'exploitant

Il est précisé que le bâtiment est équipé d'un réseau de chaleur. Le bâtiment est équipé d'un compteur individuel et la facture se fera au réel par le concédant en cas d'ouverture sur la période hivernale.

L'occupant doit permettre à tout moment l'accès de ses locaux pour assurer l'entretien et la vérification des installations concernant la sécurité des personnes et des biens (désenfumage, sécurité incendie, contrôle des issues de secours, contrôle d'accès, etc...).

L'occupant devra également se doter d'une licence 3 ou 4, afin de pouvoir exploiter le snack.

Article 6 - modifications affectant les locaux ou leur utilisation

L'ensemble des locaux énumérés à l'article 1.2- ci-dessus doit être affecté exclusivement à l'exploitation des activités confiées à l'occupant.

L'occupant ne peut abriter dans les locaux mis à sa disposition que des marchandises destinées à sa prestation.

Il ne peut changer la disposition de tout ou partie des locaux.

L'occupant accepte, sans pouvoir prétendre à indemnité à quelque titre que ce soit, tous travaux et modifications que le concédant décide d'exécuter dans les espaces qui lui sont confiés.

Article 7 – Organisation, fonctionnement et contrôle

L'occupant devra ouvrir au minima, aux heures d'ouverture du bassin de baignade (voir 4.2.1.) et ce même si les horaires changent par rapport à la présente convention.

L'activité du bassin de baignade étant liée aux conditions météorologiques, l'exploitant ne pourra demander aucun dédommagement au concédant en raison de la fermeture du bassin pour ce motif.

Le partenariat et la collaboration, notamment l'échange d'informations relatives à l'organisation et au fonctionnement du restaurant, entre le concédant et l'occupant, devront être renforcés et continus sur toute la durée de la convention.

Le concédant garde à tout moment un droit d'accès aux espaces mis à disposition et se réserve le droit de contrôler l'utilisation qui en est faite.

Article 8 - dispositions financières - Redevance

8.1. Redevance

Le concédant demande une redevance d'un montant mensuel de 1 200 €, pour la période d'ouverture du bassin, défini dans l'article 4.2 (juillet et août).

	Redevance
Juin (du 15 au 30 juin)	600 €
Juillet	1 200 €
Août	1 200 €
Septembre (du 1 ^{er} au 15 septembre)	600 €
Restant de l'année (du 16 septembre au 14 juin)	400 €

La période d'installation jusqu'à l'ouverture le 15 juin 2026 ne sera pas facturée.

8.2. Caution

A titre de garantie, à la signature de la convention, le cocontractant devra remettre au Trésor Public, suite au titre émis par la commune, un chèque d'un montant de 2 000 €, qui sera encaissé.

Toute ou partie de caution sera saisie en cas d'impayés, d'arrêt d'activité du cocontractant, de dégradation des biens immeubles et meubles propriétés de la commune mis à la disposition du cocontractant, à hauteur du dommage. Si le dommage est supérieur au montant de la caution, un titre complémentaire sera émis à l'encontre du cocontractant à hauteur du préjudice subi.

Après l'inventaire contradictoire, à la fermeture du snack-restaurant, la caution sera rendue au cocontractant, sous réserve que celui-ci se soit acquitté de ses obligations.

8.3. Rapport d'activité économique

L'occupant adressera au concédant, une déclaration de chiffre d'affaires annuel.

8.4. Modalités de paiement

La redevance sera réglée sous forme de paiement mensuel dès réception du titre de recettes émis par le concédant, à l'ordre de l'agent comptable.

Les charges feront l'objet d'un titre de recettes séparé et seront réglées dans les mêmes conditions.

Article 9 - Terme de la convention

En fin d'occupation, l'occupant doit évacuer les lieux. Le concédant détermine alors les travaux de remise en état à exécuter à la charge de l'occupant compte-tenu des états des lieux dressés contradictoirement ainsi qu'il est prévu au cahier des charges et de l'usure normale des matériaux.

Avant tout enlèvement de matériels ou de marchandises, l'occupant doit justifier au concédant du paiement des taxes dont il a la charge en raison de son activité et doit s'acquitter des redevances restant éventuellement dues. Si la remise en état n'est pas terminée dans le délai fixé par le concédant, cette dernière peut faire procéder d'office aux travaux nécessaires par un entrepreneur de son choix et poursuivre le remboursement des frais ainsi engagés par toutes voies de droit, auprès de l'occupant défaillant.

De même, le concédant facturera à l'occupant le coût de remplacement de tout matériel défectueux ou absent en valeur à neuf.

Article 10 - Suspension

Le concédant se réserve le droit de suspendre l'autorisation d'occupation, sans indemnité pour le titulaire, dans les cas suivants :

- motifs d'intérêt général,
- nécessité d'ordre public,
- cas relevant de la force majeure.

Article 11 - Résiliation

En cas d'inexécution ou de violation grave et renouvelée des obligations nées du présent contrat par l'occupant, le concédant adressera à l'occupant une mise en demeure de respecter ses obligations par lettre recommandée avec accusé de réception.

A défaut d'exécution des obligations dix jours après l'envoi de la mise en demeure, le présent contrat sera résilié de plein droit et sans nouvel avis.

Le concédant se réserve le droit de réclamer toute somme, tous les dommages et intérêts pour les préjudices de toute nature subis, spécialement en cas de dégradation ou de défaut d'entretien des lieux loués.

Sont notamment réputées fautes graves :

- Le non-paiement des redevances,
- La constatation d'une fraude, imputable à la mauvaise foi de l'occupant, concernant l'assiette des redevances,
- Le non-respect grave ou répété des conditions d'hygiène ou de sécurité ou l'atteinte grave à l'ordre public,
- Les manquements graves et répétés à la qualité des prestations offertes au public, constatés par le concédant,
- Le non-respect répété des obligations d'autorisation préalables prévues au cahier des charges ou dans la présente convention, constatés par le concédant,
- Le non-respect du caractère personnel de la mise à disposition,
- La non amélioration de la qualité des produits proposés à la vente suite à demande de réaction après des plaintes d'utilisateurs,
- Le non-remplacement du personnel adoptant une attitude inadaptée, suite à des plaintes d'utilisateurs ou constat par la collectivité,
- Le non-respect des conditions de sécurité inhérentes à la proximité du bassin de baignade.

L'occupant ne pourra se prévaloir dans ce cas d'aucune indemnité notamment celle relative aux conditions de reprise des aménagements qu'il aura effectués.

De plus, la résiliation de la convention sera de droit dès lors que les cas de suspension définis à l'article 11 se prolongeraient.

Article 12 - Révision et modifications

Toutes modifications aux dispositions de la présente convention seront adoptées sous forme d'avenant.

Article 13 - Continuité de l'exploitation

En cas de cessation de l'activité de l'occupant pour quelque cause que ce soit, le concédant se réserve le droit de prendre toute mesure conservatoire nécessaire pour assurer la continuité du service en particulier par la désignation d'office et provisoire d'un autre prestataire.

Article 14 – Redressement judiciaire, liquidation judiciaire

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

Article 15 - Jugement des contestations

En cas de litiges sur l'interprétation ou sur l'application du présent contrat, les parties s'engagent à rechercher une solution amiable en vue du règlement de leurs différends.

Les contestations qui s'élèveront entre les deux parties au sujet de la présente convention seront soumises au Tribunal administratif de Nice.

Article 17 - Enregistrement - timbre

Le présent acte est dispensé de la formalité de l'enregistrement en application des dispositions de l'article 739 du C.G.I. Cette dispense d'enregistrement entraîne une dispense du droit de timbre.

Fait à La Bollène-Vésubie, le __/__/____
en deux exemplaires originaux.

Le concédant,
Pour la Commune de La Bollène Vésubie,
Le Maire

L'occupant,
Monsieur/Madame/La Société

INVENTAIRE DU PATRIMOINE IMMOBILIER

MIS A DISPOSITION DE L'OCCUPANT

Les locaux et espaces mis à disposition de l'occupant sont :

- ⇒ *La salle de restaurant et un bar (équipé d'une plonge, d'un lave-verre, d'une machine à glaçons et d'une tireuse à bière), et une caisse enregistreuse,*
- ⇒ *La terrasse extérieure équipée de tables et chaises, et de trois stores électriques,*
- ⇒ *Les locaux annexes :*
 - *Cuisine (équipées de deux chambres réfrigérées, un frigo, un petit congélateur, tables de préparation inox, un piano de cuisson, une hotte, une friteuse, un micro-ondes, un four, un appareil à panini, un appareil à hot-dog, un grill deux niveaux) et une plonge (équipée d'un lave-vaisselle),*
 - *Réserves :*
 - *Deux réserves dont l'accès se fait par la cuisine,*
 - *Deux réserves dont l'accès se fait par la salle de restaurant (dont une équipée d'un grand congélateur),*
 - *Deux toilettes,*
 - *Un vestiaire à l'entrée de la salle de restaurant.*

Un inventaire du petit matériel sera joint à la présente convention.

Dispositions relatives aux critères de sélection

Eléments à fournir par les candidats

Les candidats intéressés pour exploiter le restaurant du concédant doivent remettre un **dossier complet** sur leur projet contenant au moins :

- ❑ DC1, DC2 simplifiés,
- ❑ la présentation du ou des exploitants (activité principale, références,...),
- ❑ l'expérience professionnelle et les qualifications du dirigeant,
- ❑ la présentation du projet (soirée à thème, ouverture en soirée ou non,...), qui devra obligatoirement mentionner si le projet concerne une exploitation estivale ou à l'année,
- ❑ proposition de carte et tarifs pour le "snacking" et adaptation des menus, plats et animations aux activités de la base de loisirs,
- ❑ le type de produits utilisés (frais, issus de l'agriculture bio ou commerce équitable, origine des produits, ...),
- ❑ les moyens humains envisagés en termes d'effectif et de qualification (CV, expérience,),
- ❑ le plan de financement détaillé du projet,
- ❑ le compte de résultat prévisionnel années 1, 2 (3 mois),
- ❑ la présente convention acceptée et signée,
- ❑ toute proposition que le prestataire estime nécessaire au fonctionnement de ce service,
- ❑ l'attestation de visite obligatoire.

lu et approuvé le
à

Le prestataire

Critères de sélection :

- **Référence** : **30 %**
(CV, expérience, finances)
- **Carte** : **35 %**
(qualité, origine produits)
- **Equipe/organisation** : **35 %**

Pour des critères qualitatifs (valeur technique), la note résulte des éléments remis par le candidat à l'appui de son offre, demandés dans l'appel à candidature.

Une négociation pourra être engagée après analyse des offres. Le concédant vous contactera à ce sujet, le cas échéant.

Votre offre devra être déposée ou envoyée (en recommandé avec accusé de réception) au plus tard le :

Mercredi 15 avril 2026 à 12h00

Adresse postale :

Mairie de la Bollène-Vésubie
1 Place du Général de Gaulle
06450 LA BOLLENE-VESUBIE

Le pli portera la mention : "Snack de la piscine"

Pour tous renseignements ou demande de visite,
vous pouvez contacter : Madame Patricia THAON
Secrétaire Générale de Mairie
Téléphone : 04.93.03.60.53