

CONVENTION D'OCCUPATION PRECAIRE D'UN EMPLACEMENT  
SUR LE SITE DE L'EX-HOPITAL DE LA MISERICORDE PAR UN  
FOODTRUCK

*SPL AMETARRA*



SPL AMETARRA

Adresse : Citadelle Miollis – Bd Danielle Casanova 20000 Ajaccio

Téléphone : +33 (0) 4 95 74 06 62

Courriel : [ametarra@ametarra.fr](mailto:ametarra@ametarra.fr)

Entre les soussignés :

La SOCIETE AMETARRA (SPL), société publique locale au capital de 1.107.282,00 €, inscrite au Registre du Commerce et de Sociétés d'Ajaccio sous le numéro 812 410 488, dont le siège est situé à l'Hôtel de Ville place Foch à Ajaccio [20000], représentée par son Directeur Général en exercice, Monsieur Jean-Joseph FOLACCI ayant tout pouvoir à L'effet des présentes.

Ci-après dénommée « SPL AMETARRA»,

Et,

Je soussigné.....

Agissant au nom et pour le compte de .....

Au capital de : .....

Adresse du siège social :  
.....

Numéro de téléphone :  
.....

Courriel :  
.....

Numéro d'identification SIRET :  
.....

Numéro d'inscription au registre du commerce :  
.....

Code d'activité économique principale :  
.....

Désigné(e) ci-après « le titulaire ».

## Article 1 – Objet

La présente convention d'occupation du site de LA MISERICORDE (ancien hôpital), a pour objet d'autoriser l'exploitation temporaire d'un foodtruck sur le parking en vue 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.

Cette convention a pour objet de fixer les modalités par lesquelles la SPL AMETARRA autorise le titulaire à disposer des espaces précités et d'y exploiter son activité économique de restauration mobile, avec la possibilité d'organiser des événements sous conditions sous réserve d'accord de la SPL AMETARRA.

Le titulaire devra verser à la SPL AMETARRA, en contrepartie du droit d'occuper le site, une redevance mensuelle tenant compte des avantages de toute nature, procurés par l'autorisation.

## Article 2 – Durée

La Convention entrera en vigueur à compter de sa signature et prendra fin 12 mois plus tard. A l'arrivée de son terme, elle est renouvelable par les Parties aux mêmes conditions et pour une durée d'une année supplémentaire.

Toutefois, compte-tenu du caractère précaire de la Convention, celle-ci est révocable à tout moment, soit par la SPL AMETARRA, soit par le titulaire, moyennant un préavis de deux semaines, adressé par lettre recommandée avec accusé de réception, le délai de deux semaines commençant à courir à compter de la réception du préavis.

## Article 3 – Emplacement

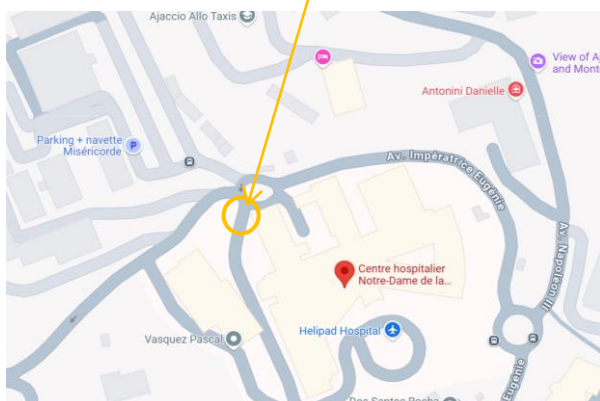
L'emplacement attribué est situé sur le parking de LA MISERICORDE (ancien hôpital), dans des conditions définies par la SPL.

L'emplacement pour le Foodtruck proposé est le suivant :



Localisation du site proposé – Google Maps

#### Localisation de l'emplacement mis à disposition



Plan Google Maps



Photo prise sur le site de l'emplacement du camion

## Article 4 – Condition particulière de l'offre de restauration

### 4.1. Horaires

Les horaires à titre indicatif sont les suivants. Ils peuvent être modifiés en accord avec la SPL AMETARRA :

- Octobre à mars : 09h00 à 14h00 et 19h00 à 21h00

- Avril à septembre : 10h00 à 14h00 et 19h00 à 22h00

#### *4. 2. Visuel attendu et fourniture*

Un camion boutique mobile sera demandé. Il pourra être de style sobre ou original, en cohérence avec l'identité de l'activité et l'environnement du site.

La SPL AMETARRA ne mettra à disposition du titulaire aucun accès à l'eau ou l'électricité. Le camion doit donc être totalement autonome. Aucun réseau de vidange ne sera mis à disposition. Les eaux usées ne doivent pas être déversées sur les lieux ou dans le réseau d'eaux pluviales, et sont emportées par le titulaire. Il doit donc s'assurer d'avoir des équipements conformes à la réglementation.

Le titulaire devra apporter toutes les solutions nécessaires concernant la gestion des déchets que son activité générera sur le site. Les déchets seront retirés tous les soirs après la fermeture.

Le foodtruck pourra stationner en dehors de ces horaires et doit assurer la propreté du site.

#### *4. 3. Restauration proposée*

Les demandes concernant les produits proposés sont les suivantes :

- Valorisation des circuits courts en privilégiant des produits locaux (produits et /ou transformés localement) ou valorisation des produits labélisés, AOP AOC, bio, ...
- Utilisation de produits de saison
- 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

#### *4. 4. Règles d'hygiène*

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 8 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 l'inox ou l'émail. Il est recommandé d'utiliser du matériel portant l'avis de conformité LERPAC pour 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 réglementaire 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 impropre 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 aucun 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 bords en verre doivent être propres.

#### *4. 5. Propreté et hygiène du site*

Le titulaire devra tenir le foodtruck 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 des sites de la SPL AMETARRA pourra, sur simple constatation, déclencher des pénalités pour présence de déchets sur le site, directement liés à la gestion du foodtruck.

#### *4. 6. Gestion du personnel*

Le titulaire a la possibilité de recruter et affecter le personnel nécessaire, en nombre et en qualification, pour l'exploitation de son camion. La SPL AMETARRA pourra à tout moment, alerter par écrit le titulaire, sur la situation ou le comportement d'un membre du personnel qui ne lui paraîtrait pas compatible avec l'activité des espaces occupés.

Par ailleurs, le titulaire s'engage à respecter l'ensemble de la réglementation liée au droit du travail.

#### *4. 7. État des lieux*

À 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, le SPL AMETARRA 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 le titulaire, 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 le titulaire d'exercer son propre contrôle.

En cas de non-respect des conditions, après mise en demeure la présente la convention sera résiliée de manière immédiate et sans indemnité.

#### *4. 8. Redevance et condition tarifaire*

Le titulaire s'engage à régler une redevance selon les modalités suivantes :

- Hiver : 150 €/mois, 40 €/semaine, 5 €/jour
- Été : 250 €/mois, 60 €/semaine, 10 €/jour

De même, pour la potentielle installation d'une terrasse, le tarif est le suivant :

- 4,50 €/m<sup>2</sup>/mois

## **Article 5 – Conditions juridiques**

### *5. 1. Résiliation*

L'autorisation d'occupation temporaire est attribuée de façon personnelle, temporaire, précaire (durée prévue conventionnellement) 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. Le titulaire est tenu d'exploiter lui-même et d'utiliser directement en son nom et sans discontinuité le camion et l'activité de restauration.

Il est interdit au titulaire 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.

La présente convention ne peut ouvrir au profit du titulaire, de droit quelconque, au bénéfice de la législation sur la propriété commerciale, à savoir :

- La présente convention ne confère au titulaire 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 au titulaire, 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 du titulaire par l'une des clauses de la présente convention. Cette résiliation interviendra, de plein droit, après mise en demeure par la SPL AMETARRA effectuée par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet pendant 7 jours calendaires.
- En cas de cessation par le titulaire, pour quelque motif que ce soit, de ses activités.
- Pour motif d'intérêt général.

Le titulaire ne pourra prétendre à aucune indemnité ou dédommagement de quelque nature que ce soit du fait de la résiliation de la convention.

## *5. 2. Assurance*

Le titulaire devra justifier, lors de la signature de la présente convention, de la souscription d'une police d'assurance multirisques occupant et d'une police assurance responsabilité civile couvrant sa responsabilité (locaux, activités, biens mobiliers, personnes) et la responsabilité des personnes exerçant les activités visées à l'article 1de la Convention.

Le titulaire doit s'assurer auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable contre :

- L'incendie,
- L'explosion,
- Les dégâts des eaux,
- Les vols, cambriolages, ou autres actes délictueux, et généralement tout trouble causé par des tiers par voie de fait,
- L'inondation,
- L'interruption de l'alimentation en eau, gaz, électricité, ou tout autre service, provenant d'une cause extérieure à la SPL AMETARRA.

Le titulaire maintiendra ces assurances pendant toute la durée de la Convention en les réajustant en tant que de besoin et paiera les primes et cotisations à leur échéance exacte.

Une copie des attestations d'assurance est annexée à la présente convention, la SPL AMETARRA pouvant demander à tout moment au cours de l'exécution de la convention une copie des attestations en cours de validité, que le titulaire devra produire sans délai.

A défaut de respecter l'obligation de s'assurer contre ces risques, seule la responsabilité de le titulaire pourra être engagée en cas de sinistre.

Le titulaire reconnaît expressément assumer l'entière responsabilité de ces risques quelles qu'en soient l'origine et les circonstances, et ce même si le sinistre est dû à un cas fortuit ou de force majeure.

Le titulaire devra déclarer immédiatement tout sinistre à la SPL AMETARRA. En cas de survenance de ces sinistres, la SPL AMETARRA ne garantit pas le titulaire et décline toute responsabilité.

De façon générale, le titulaire s'engage à garantir la SPL AMETARRA de tout recours qui pourrait être engagé contre elle du fait d'un sinistre survenu à l'occasion de l'occupation du bien par le titulaire.

Le titulaire s'engage à porter à la connaissance de son assureur les présentes dispositions et à lui en faire accepter le contenu.

Le titulaire adressera chaque année à la SPL AMETARRA les attestations d'assurances correspondantes.

Le titulaire s'engage par ailleurs à informer la SPL AMETARRA de toute résiliation, partielle ou totale, effectuée en dehors de l'échéance annuelle du contrat.

## *5. 2. Règlement des différends et des litiges*

Il est possible, sur l'initiative du titulaire ou de la SPL AMETARRA, 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 de Bastia dont relève de la SPL AMETARRA.