



CONVENTION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC
GESTION DU SNACK - BAR
PISCINE MUNICIPALE DE VALGELON – LA ROCHETTE
(Petite licence Restauration)
Saison estivale 2026 : 30 mai – 30 aout

Entre,

La Commune de VALGELON-LA ROCHETTE, Collectivité territoriale, personne morale de droit public située dans le département de la Savoie, dont l'adresse est à VALGELON-LA ROCHETTE (73110), 1 Place Albert Rey,

Ci-après désigné « le propriétaire »,

D'une part,

Et

IDENTITE DE L'EXPLOITANT, domicilié **ADRESSE DE L'EXPLOITANT**, et responsable de l'entreprise **PRECISER** immatriculée au RCS de Grenoble sous le numéro Siret **PRECISER** sis à la même adresse,

Ci-après désigné " l'Exploitant ",

D'autre part,

IL A ETE CONVENU CE QUI SUIT :

Préambule

La Commune de Valgelon-La Rochette autorise le titulaire de la convention à occuper le domaine public ci-après désigné, pour occuper et exploiter à ses frais le local à usage de snack - bar situé dans les locaux de la piscine municipale située 38 rue de la neuve.

1-Objet de la convention

1.1 Principe général

La présente convention a pour objet de déterminer les conditions d'occupation, administratives, techniques et financières du snack – bar de la piscine municipale de Valgelon – La Rochette.

1.2 Désignation de la mise à disposition

La Commune de Valgelon - La Rochette autorise l'occupation du domaine public et met à disposition de l'exploitant les biens suivants :

- Un espace snack - bar agencé et équipé comme suit :
 - Un espace couvert de 20 m², de type bungalow, comprenant notamment un espace de cuisine avec évier, équipé de :
 - 2 congélateurs coffre, 1 congélateur armoire, 1 armoire réfrigérée à boissons
 - Divers ustensiles et machines d'exploitation : 2 friteuses, 1 appareil à hotdog, un grill à paninis, un four grill
 - Des tables de préparation en inox mobiles
 - Une réserve / local de rangement / stockage de 3 m² avec lave-mains
 - Une terrasse extérieure de 70 m² (dont 45 m² sous pergola, avec possibilité d'installer un auvent)
 - 10 grandes tables plastiques + chaises
 - Divers mobiliers et matériels d'exploitation qui seront inventoriés au moment de la prise de possession des lieux.

L'exploitant a toute liberté d'apporter du matériel complémentaire personnel. Ce dernier devra être aux normes en vigueur et son utilisation sera placée sous sa responsabilité.

1.3 Modalités de la mise à disposition

Les biens mis à disposition sont destinés à une activité saisonnière d'exploitation d'un commerce de snack - bar.

Pour toute autre activité, connexe ou complémentaire, l'exploitant devra acquérir l'autorisation écrite du propriétaire.

Les parties conviennent expressément que l'exploitant ne disposera d'aucune propriété commerciale du fait du présent acte. Ce dernier est un contrat administratif du fait de la domanialité publique des lieux occupés.

Le snack-bar de la piscine municipale est classé en PLR (Petite Licence Restaurant)

Selon l'article L.3331-2 du Code de la Santé Publique, la Petite Licence Restaurant permet de vendre des boissons du premier groupe et des boissons du deuxième groupe à condition de les consommer sur place, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture. Toute vente et consommation de boissons du deuxième groupe est de ce fait interdite au comptoir et en dehors de tout repas.

Classification des boissons relatives à la Petite Licence Restauration, suivant l'Article L3321-1 du Code de la Santé Publique :

— 1er groupe : boissons sans alcool (eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieure à 1,2 degré, limonades, sirops, infusions, lait, café, thé, chocolat.

— 2ème groupe : boissons fermentées non distillées (vin, bière, cidre, hydromel auxquelles sont joints les vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, ainsi que les crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2 à 3 degrés d'alcool),

2-Durée de la convention

La convention est consentie pour une durée de 3 mois sur la saison estivale 2026 (30 mai – 30 août).

La convention prend effet à compter du **PRECISER**.

Afin de permettre à l'exploitant de s'installer dans de bonnes conditions, l'accès au snack lui sera ouvert le **PRECISER**.

De même, lors de la libération du local, l'exploitant pourra y accéder jusqu'au **PRECISER**.

3-Conditions d'exploitation

3.1 Périodes d'exploitation

La période d'exploitation est fixée du samedi 30 mai au dimanche 30 août, dates d'ouverture des bassins.

- Du 30/05/2026 au 03/07/2026 :
 - o lundi, mardi, jeudi et vendredi de 12h à 13h30 et de 17h à 19h
 - o mercredi, samedi, dimanche : 10h – 19h
- Du 04/07/2026 au 30/08/2026 : lundi - dimanche : 10h-19h

3.2 Conditions générales d'exploitation

3.2.1 Licence d'exploitation

L'exploitant devra posséder une Petite Licence Restaurant pour l'exploitation du snack – bar de la piscine municipale.

L'exploitant fera les déclarations nécessaires auprès de la Mairie de Valgelon – La Rochette, pour que la licence soit transférée à son nom. Le délai pour l'obtention de la licence est d'une quinzaine de jours.

Les frais liés à ces déclarations seront à la charge de l'exploitant.

3.2.2 Déclarations

Le propriétaire déclare :

- que la licence, faisant partie intégrante du fonds, est libre disposition entre ses mains.
- qu'il s'est toujours conformé, ainsi que les précédents exploitants, aux dispositions réglementaires et aux injonctions administratives relatives aux débits de boissons.

L'exploitant déclare :

- qu'il ne se trouve pas dans l'un des cas d'interdictions prévus par la loi, notamment en raison de sa nationalité ou de sanctions pénales.

- qu'il continuera d'exploiter régulièrement le fonds et qu'il respectera toutes les prescriptions administratives auxquelles sont soumis les débits de boissons jusqu'à l'expiration du présent contrat de manière à conserver le droit à la licence.
- qu'à expiration de la présente convention, il sera déchu de plein droit et sans aucune formalité de tous droits sur cette licence ; le « propriétaire » étant, dès à présent, autorisé à faire transférer la licence à son nom sur présentation d'un exemplaire du congé ou de l'acte de résiliation de la présente convention.

3.2.3 Droits et obligations des parties sur les biens

Le matériel et le mobilier d'exploitation mis à disposition de l'exploitant par le propriétaire, tant actuellement que dans l'avenir, comprennent l'ensemble du matériel et du mobilier considéré comme nécessaire à l'exploitation normale de l'établissement.

Le matériel et le mobilier d'exploitation sont mis à disposition de l'exploitant en l'état.

L'exploitant ne pourra exiger du propriétaire tout autre matériel ou équipement.

Le propriétaire s'engage, sauf cas de force majeure rendant les travaux obligatoires, à réaliser tous les travaux d'entretien et de maintenance prévisibles, en dehors de la période d'exploitation couverte par la présente convention.

Le propriétaire décline toute responsabilité et obligation de l'exploitant en ce qui concerne l'accessibilité handicapés au local objet du présent contrat.

Le propriétaire est seul responsable de la mise aux normes réglementaires « accessibilité handicapés ».

Tous travaux (amélioration, embellissement...) affectant les structures internes ou externes des locaux devront faire l'objet d'un agrément écrit du propriétaire.

A l'expiration de la convention, l'exploitant ne pourra pas supprimer ces modifications sans l'approbation du propriétaire, du fait de leur incorporation à l'immeuble. L'exploitant perdra ainsi tout droit de propriété à leur égard, à moins que le propriétaire ne préfère demander l'enlèvement et la remise des lieux en état antérieur et ce aux frais de l'exploitant.

Si des travaux étaient autorisés par le propriétaire, ils seraient entrepris obligatoirement aux frais de l'exploitant, sous le contrôle de tout homme de l'Art désigné par le propriétaire dont les honoraires seraient également à la charge de l'exploitant.

L'exploitant assumera la charge de toutes les fournitures (nappes, serviettes, ...) ainsi que les consommables de type produits d'entretien associés à la bonne tenue du local.

L'exploitant rendra les biens loués et les locaux mis à sa disposition dans l'état où ils se trouvent au moment de l'entrée dans les lieux.

Un état des lieux sera établi lors de l'entrée en jouissance et de la sortie de l'exploitant.

Le propriétaire prendra à sa charge toute réparation à effectuer sur ses équipements excepté si la responsabilité de l'exploitant est mise en cause (négligence, mauvaise utilisation, dégradation...).

L'exploitant ne pourra exiger du propriétaire aucune réparation ni remise en état autres que celles qui seraient nécessaires pour l'exploitation.

Le propriétaire fera exécuter, à chaque début de saison, une visite de contrôle et de maintenance des équipements du snack-restaurant, par une entreprise agréée.

L'exploitant entretiendra en bon état les locaux mis à sa disposition ainsi que le matériel d'exploitation ; il répondra de toute perte ou dégradation concernant le matériel et le mobilier et sera tenu de le réparer ou de le remplacer à ses frais.

Il ne devra rien faire ni laisser faire qui puisse détériorer les lieux, matériel et mobilier loués et devra prévenir immédiatement le propriétaire de toute atteinte à la propriété ou de toute dégradation qui viendrait à se produire dans les lieux.

A l'expiration de la présente convention, l'exploitant rendra l'intégralité des lieux loués en bon état. L'exploitant acceptera que le propriétaire fasse exécuter en cas de besoin, au cours de la convention, tous travaux de réparation et autres qu'il jugerait nécessaires.

Toute intervention sur des locaux, équipements et matériel appartenant à la Piscine municipale ne pourra se faire sans autorisation du propriétaire.

3.2.4 Autres obligations administratives

L'exploitant devra être titulaire du Permis d'Exploitation (obligatoire depuis 2009 pour pouvoir exploiter un débit de boissons ou un restaurant).

Une copie du permis d'exploitation sera jointe à la présente convention.

L'exploitant exploitera les biens loués à ses risques et périls et sous sa responsabilité. Il supportera toutes les charges de son exploitation quel que soit la nature et sans que le propriétaire puisse être recherché pour quelque cause que ce soit.

L'exploitant sera personnellement responsable des contraventions, amendes et autres infractions ou pénalités qu'il pourra encourir du fait de l'exploitation et de la non-observation des prescriptions légales ou réglementaires.

L'exploitant s'oblige à acquitter toutes les taxes et impôts personnels afférents à sa situation et plus généralement toutes les charges fiscales auxquelles il est et sera soumis et dont le propriétaire pourrait être tenu responsable vis-à-vis de toutes administrations fiscales et autres.

A toute réquisition du propriétaire, il justifiera de l'acquit de ces paiements, notamment en fin de convention, avant tout enlèvement de marchandises, matériel et objets mobiliers.

L'exploitant ayant la qualité de commerçant devra se faire immatriculer à sa charge au Registre du Commerce et des Sociétés et en justifier au propriétaire par la production d'un extrait K Bis.

Ce document sera annexé à la présente convention.

Il devra également produire sa déclaration d'existence, dans les délais prescrits, tant auprès des administrations fiscales que sociales.

Convenant à l'embauche éventuelle de personnel, l'exploitant est tenu de se conformer à la législation du travail en vigueur.

3.2.5 Contraintes liées à l'exploitation

L'exploitant devra être assuré pour l'ensemble des risques (incendie, dégâts des eaux, vol...) résultant de son activité. L'entière responsabilité de l'exploitation de l'espace restauration incombe au gérant.

L'exploitant devra assurer en permanence et pendant toute la durée de la convention le nettoyage nécessaire à la propreté et à la bonne tenue des locaux.

L'exploitant s'engage à proposer à la clientèle les solutions de paiements suivantes :

- espèces,
- chèques,
- cartes bancaires.

L'exploitant aura à sa charge l'installation du système de cartes bancaires.

L'espace restauration devra être ouvert lorsque les piscines extérieures sont ouvertes.

Si l'exploitant souhaite organiser des animations, il devra obtenir un accord préalable de la Mairie de Valgelon – La Rochette.

L'espace snack devra être ouvert sur les mêmes horaires que ceux de la piscine, afin de permettre à tout visiteur de se restaurer, et ce, même en cas de mauvais temps.

Le non-respect de cette disposition constitue une clause de résiliation de la convention.

L'exploitant ne pourra rien faire qui puisse nuire à la tranquillité du voisinage.

L'exploitant s'engage à respecter les procédures de tri sélectif mis en place par la Communauté de Communes Cœur de Savoie.

En cas de crise sanitaire l'exploitant s'engage à mettre en place les protocoles sanitaires en vigueur dans son secteur d'activités.

La présence d'animaux est interdite (dans les locaux et en extérieur).

Il est interdit de fumer dans les locaux y compris l'espace de restauration.

Par mesure de sécurité, les livreurs n'ont accès à l'espace restauration que le matin, avant 10h00, en présence du gérant (accès par l'arrière de la piscine).

En aucun cas, le personnel de la Piscine municipale de Valgelon - La Rochette ne pourra réceptionner des marchandises pour l'exploitant du snack - bar

Si des livraisons doivent avoir lieu l'après-midi, les livreurs devront se garer à l'extérieur, sur le parking de la piscine, et accéder à l'espace restauration par l'accès latéral.

L'exploitant ne pourra ni céder son contrat à quiconque, ni sous-louer, tout ou partie de la chose louée.

L'exploitant n'aura droit à aucune indemnité en fin de convention.

Pendant toute la durée du bail, l'entrée de la piscine sera gratuite pour l'exploitant, son épouse(x), ses enfants ; ainsi que pour son personnel déclaré.

3.2.6 Dispositions relatives aux personnels

Le personnel attaché à l'exploitation de l'activité commerciale est embauché directement par l'exploitant exploitant et dépend exclusivement de ce dernier qui en tant qu'employeur assure les rémunérations, charges sociales et fiscales y afférent

L'exploitant en sa qualité d'employeur devra régler toutes les difficultés pouvant survenir entre lui et ce personnel. Il lui appartient notamment de solliciter en temps utile toutes les autorisations nécessaires et respecter l'ensemble des règles du droit du travail.

4-Dispositions relatives aux assurances

L'exploitant devra fournir au propriétaire une attestation d'assurances couvrant la période d'exploitation.

- L'exploitant devra s'assurer pour les risques résultant de son activité. Il supportera seul les conséquences de tout accident résultant de l'exploitation, quelle que soit la victime et quel que soit le bien endommagé.
- L'exploitant devra assurer et tenir constamment assurés contre l'incendie, pendant la durée de la convention en fournissant chaque année une attestation d'assurance couvrant la période effective délivrée par une compagnie notoirement solvable, les locaux, le mobilier et le matériel.

- L'exploitant devra également s'assurer contre les dégâts des eaux, le bris de glace, l'explosion de gaz et tout autre risque de nature à engager sa responsabilité.
- L'exploitant devra s'assurer contre le vol. L'assurance de l'exploitant couvrira les réparations des dégâts occasionnés par l'effraction.

En aucun cas, les assurances du propriétaire ne pourront se substituer à l'insuffisance d'assurance de l'exploitant.

5-Dispositions financières

5.1 Redevance

Le montant de la redevance pour la période d'exploitation est fixé à 2 500 euros HT (deux mille cinq cent euros hors taxes).

Le montant de la redevance est ferme pour la durée de la convention.

Les charges de consommations d'eau et d'électricité sont incluses dans le montant de la redevance sauf si elles apparaissent manifestement excessives. Le caractère excessif sera apprécié mensuellement au regard de la consommation des années antérieures.

5.2 Dépôt de garantie

Un dépôt de garantie de 500 € sera demandé à la signature du bail. Ce dépôt de garantie sera encaissé par le Service Comptabilité et restitué en fin de saison estivale si aucun incident n'a été enregistré.

5.3 Situations exceptionnelles

En cas d'évènements, indépendants de la volonté de l'exploitant et subis par lui, pouvant porter préjudice au fonctionnement normal du snack, l'exploitant a la possibilité de demander une modulation de la redevance.

L'exploitant devra faire une demande écrite et motivée par courriel à l'adresse suivante :

compta@valgelon-la-rochette.com

Cette demande sera examinée par les Elus et une décision sera transmise à l'exploitant.

Les conditions météorologiques ne relèvent pas des situations exceptionnelles ouvrant droit à cet ajustement.

6-Motifs de résiliation

6.1 Résiliation aux torts de l'exploitant

Cette convention pourra être résiliée à tout moment par la commune de Valgelon – La Rochette, dans les cas suivants :

- Nuisances de comportement
- Exploitation non conforme aux dispositions convenues par les parties au contrat, notamment horaires d'ouverture
- Défaut de paiement de la redevance
- Insatisfaction de la clientèle

Par « l'exploitant » :

Situation personnelle particulière, créant un cas de force majeure.

7-Relation permanente

Le propriétaire désigne Mme Julie Semenzato, Responsable des Services à la Population, comme le seul interlocuteur permanent de l'exploitant.

Le propriétaire désigne le service comptabilité de la commune comme référent pour toutes questions relatives à la facturation et au dépôt de garantie.

8-Compétence de juridiction

En cas de litige la juridiction compétente est le Tribunal Administratif de Chambéry.

9-Election de domicile

Pour l'exécution des présentes, les parties déclarent faire élection de domicile dans le local où sont exploités les biens occupés.

Fait à Valgelon – La Rochette, le

Pour la Commune de Valgelon – La Rochette,
Le propriétaire

Pour l'exploitant,

David ATES
Maire