

MAIRIE D' ESPARRON
DE PALLIERES
83560



: 04.94.80.60.26

: 04.94.80.63.00

Mardi/Mercredi : 8h/12h - Vendredi :13h/16h

Samedi 10h/12h

esparron83@wanadoo.fr

<http://www.esparron.fr>

RÉPUBLIQUE FRANCAISE

DÉPARTEMENT DU VAR

Esparron, le

Commerce Multi-services

83560 ESPARRON DE PALLIERES

CONVENTION ADMINISTRATIVE D'EXPLOITATION
DU COMMERCE MULTI-SERVICES
DE LA COMMUNE D'ESPARRON DE PALLIERES
(Epicerie/Restaurant/Bistrot)

Entre les soussignés :

La commune d'Esparron de Pallières, représentée par son maire Madame Martine ARIZZI, dûment habilité par délibération n° XXXXX du XXXXX

Ci-après dénommée « La Commune »
D'une part,

Et :

Xxxxxxx né(e) le XXXX SIRET N° / RCS XXXX / Permis d'exploitation XXXX / Code NAF XXX, domicilié XXXXXXXXXXXXX

Ci-après dénommé « L'Exploitant »
D'autre part,

Préalablement à la convention, objet des présentes, il a été exposé ce qui suit :

Esparron de Pallières est une commune située dans le Haut Var qui comptabilise 364 habitants.

En 2007, la population a exprimé, dans un questionnaire, le besoin d'avoir un lieu convivial dans le village qui est dépourvu de commerce.

La municipalité a donc décidé de créer un commerce multi-services à vocation de « bistrot de pays ».

Cet espace bar/restaurant/épicerie permettra d'une part d'offrir un service de proximité, de convivialité à sa population et d'autre part de dynamiser l'attractivité touristique du village.

Ce projet a été confirmé par une étude de viabilité économique réalisée, en 2012, par le cabinet Authentis et les partenaires institutionnels à vocation économique de la commune (*Chambre de Commerce et Industrie du Var, Chambre de Métiers et de l'Artisanat, service d'accompagnement des entreprises Terre d'Ambitions, Office Intercommunal de Provence Verte, Communauté de communes Provence Verdon*)

Les investissements immobiliers nécessaires ont été réalisés aux frais de la Commune, ainsi que les investissements mobiliers et matériels professionnels. Ces derniers ont été mis à disposition d'un exploitant précédent afin de permettre un démarrage rapide de l'exploitation. L'ancienne école située au cœur du village a été aménagée à cet effet.

En Juillet 2015, le Bistrot « Ecole Communale » ouvre ses portes. Le précédent Exploitant a obtenu le label « Bistrot de pays ».

L'obtention de ce Label par le nouvel Exploitant est une condition expresse de la présente convention.

La Convention Administrative d'Exploitation précise de plus les objectifs suivants :

1 : Satisfaire de façon normale les besoins élémentaires de la population, en produits alimentaires et autres.

2 : Améliorer dans le village, l'armature commerciale au niveau le plus élémentaire en créant un point fort d'animation, et de lien social, qui doit s'intégrer dans les aménagements actuels et futurs du Village.

La Commune a décidé par délibération du Conseil Municipal en date du xxxx d'établir une convention d'exploitation avec M. xxxxxxxx.

La présente convention a pour but de décrire les règles qui régiront les conditions d'exploitation du commerce multi-services dénommée « **Ecole Communale** », à labelliser « **Bistrot de Pays** ».

Elle est déclinée en 11 Articles, et comprend 2 annexes.

Ceci exposé, il a été arrêté et convenu ce qui suit :

ARTICLE 1 – OBJET

La présente convention a pour objet de définir les modalités d'occupation du bâtiment spécialement aménagé par la commune d'Esparron de Pallières afin d'assurer le fonctionnement du commerce multi-services/Epicerie/Restaurant/Bistrot appelé ici « Ecole Communale » et à labelliser « Bistrot de Pays ».

ARTICLE 2 – DESIGNATION DES LIEUX

La Commune d'Esparron de Pallières met à la disposition de M. xxxxx, qui accepte, l'occupation du bâtiment dont elle est propriétaire, situé à Esparron de Pallières dans l'ancienne école.

La présente convention est consentie et acceptée sous les charges et conditions suivantes que l'exploitant s'oblige à exécuter et accomplir.

Descriptif du local d'exploitation :

- Un local de 90m² comprenant un espace bar (comptoir), restauration, épicerie, sanitaires, cuisine, une réserve extérieure, une terrasse extérieure de 55 m².

L'exploitant déclare connaître parfaitement les locaux.

ARTICLE 3 – LEGISLATION APPLICABLE

Il est expressément stipulé que la présente convention est exclue du champ d'application du décret du 30 Septembre 1953.

Elle ne confère de ce fait à l'exploitant aucun droit à la propriété commerciale ni aucun droit à un quelconque renouvellement.

Les articles 1708 et suivants du code civil et tous les textes législatifs et réglementaires relatifs au bail et plus généralement tous les principes et règles applicables aux contrats de droit privé ne sont pas applicables en l'espèce.

Les charges et conditions de l'occupation sont déterminées par la présente convention et les règles du droit administratif.

ARTICLE 4 - DUREE

La présente convention est consentie pour une durée de 15 mois qui commence à courir le xx XXXX 2019 (temps de la période probatoire à la labellisation du Bistrot de Pays).

La convention pourra ensuite être reconduite pour une durée de 22 mois à la condition expresse que les modalités de fonctionnement du commerce multi-services continuent d'apporter à la population les services qu'elle est en droit d'en attendre.

ARTICLE 5 – DESTINATION DES LIEUX

Les locaux devront servir exclusivement à l'activité de bar-restaurant-épicerie et aux activités annexes de service aux populations proposées et/ou acceptées par la commune.

Ils ne pourront être utilisés même temporairement à un autre usage et il ne pourra y être exercé aucun autre commerce que celui sus-indiqué, sans accord préalable de la commune.

ARTICLE 6 – CHARGES ET CONDITIONS

La présente convention est consentie et acceptée sous les charges et conditions suivantes que l'exploitant s'oblige à exécuter et à accomplir.

6.1 - Aménagements réalisés par la Commune

Les agencements, installations et matériels mis à disposition par la commune pour l'exercice de l'activité sont conformes aux normes de réglementations en vigueur et demeureront la propriété de cette dernière à l'expiration de la convention.

6.2 - État des lieux

L'exploitant prendra les locaux et les matériels mis à sa disposition dans l'état où ils se trouveront au moment de l'entrée en jouissance.

Il sera dressé contradictoirement entre les parties un état des lieux d'entrée à la signature de la présente convention.

6.3 – Dépôt de garantie

Il est fixé à DIX MILLE EUROS (10 000,00 Euros) et sera versé au crédit de la Commune d'Esparron de Pallières avant la date de prise d'effet de la convention. A défaut, la convention sera résolue de plein droit si bon semble à la Commune. Ce dépôt de garantie non productif, est destiné à assurer à la Commune d'Esparron de Pallières la bonne exécution de l'ensemble des obligations imposées par la présente convention et le paiement des créances de toute nature qui pourraient résulter ou non d'une inexécution partielle ou défectueuse de ces obligations. Il garantit en outre le paiement des redevances, charges et accessoires et plus généralement le paiement de toute somme qui pourrait être due en vertu de la présente convention ou mise à la charge de l'Exploitant par des textes légaux ou règlementaires. Il est également le garant que l'Exploitant administrera les locaux « en bon père de famille » et qu'il se défend de déplacer ou enlever tout matériel, et bien mobilier composant les locaux. Il sera remboursé à l'exploitant dans les trois mois à l'issue de la fin de la convention et de son départ effectif. En aucun cas, l'exploitant ne sera en droit de compenser le dernier terme de la convention et autres charges avec le dépôt de garantie. Cette somme sera remise à la Commune d'Esparron de Pallières à titre de nantissement, dans les termes des articles 2071 et suivants du code civil. Dans le cas de résiliation de la convention pour inexécution de ses conditions ou pour une cause quelconque imputable à l'exploitant, ce dépôt de garantie restera acquis à la Commune à titre de dommages et intérêts, sans préjudice de tous autres.

6.4 - Modification matérielle des locaux et améliorations

L'Exploitant ne pourra faire dans les locaux aucune construction, démolition, percement de mur, cloisons ou planchers, aucun changement de distribution ou installation, ni aucune modification dans l'aspect extérieur du bâtiment et des abords sans l'autorisation expresse et écrite de la Commune.

Afin d'étudier toute demande, l'Exploitant prendra contact avec le délégué en charge des travaux et du patrimoine.

Les travaux de modification qui seraient autorisés par celle-ci seront faits aux frais de l'Exploitant sous la surveillance et le contrôle de l'architecte ou de l'homme de l'art désigné par la Commune, dont les honoraires et vacations seront payés par l'exploitant.

L'ensemble des travaux de décoration fera également l'objet d'une validation de la part de la Commune.

Tous travaux, améliorations, embellissements, installations qui seraient faits dans les locaux par l'Exploitant, même avec l'autorisation de la Commune, resteront en fin de la présente convention, la propriété de la Commune sans indemnité quelconque de sa part.

6.5 – Travaux réalisés par la Commune

L'Exploitant ne pourra prétendre à aucune indemnité, interruption ou diminution de la redevance si la commune réalise, en cours de la convention, des travaux ou réparations quelles qu'en soient l'importance et la durée, qu'elle jugera utiles.

6.6 - Entretien

L'Exploitant veillera à ce que les locaux mis à disposition soient au minimum dans l'état dans lequel ils se trouvent le jour de la signature du contrat.

Il entretiendra également en bon état de fonctionnement le matériel appartenant à la Commune et mis à disposition.

Il supportera la charge des travaux qui seraient rendus nécessaires par suite du défaut d'exécution de ces réparations ou de dégradations résultant de son fait, de son personnel ou de sa clientèle.

La Commune se réserve un droit de visite et de contrôle, afin de s'assurer du bon entretien des locaux et des matériels mis à disposition.

6.7 - Réglementation

L'Exploitant devra se soumettre à toutes les obligations légales nées du fait de la, ou, des activités exercées.

Il veillera à ce que sa clientèle et/ou le personnel de son établissement ne trouble pas l'ordre public et la tranquillité du voisinage.

Il veillera également à n'apporter aucun trouble de jouissance aux voisins ou autres occupants par le bruit, les odeurs ou tous agissements quelconques.

6.8 - Impôts et Taxes

L'Exploitant devra s'acquitter de tous les impôts inhérents à son activité ainsi que les contributions et taxes locales et diverses.

6.9 - Assurance

L'Exploitant devra faire assurer contre l'incendie, les explosions, le vol, la foudre, les surtensions, le bris de glace et les dégâts des eaux et fuites, à une compagnie notoirement solvable, ses mobiliers, matériels, marchandises et glaces, le déplacement et le remplacement desdits, ainsi que les risques d'occupation et le recours des voisins et des tiers.

Il devra maintenir et renouveler ses assurances pendant toute la durée de la convention, acquitter régulièrement les primes et cotisations et justifier du tout à chaque échéance de prime.

6.10 - Exploitation :

Le candidat retenu devra exploiter personnellement l'activité.

Tout changement dans sa situation juridique devra être signalé à la Commune et fera l'objet d'un avenant à la présente convention, sans en impacter la durée.

6.11 - Cahier des charges de l'exploitation

Afin d'assurer à la population une permanence du service apporté par le commerce multi-services, l'exploitant s'engage à se conformer au cahier des charges annexé à la présente convention (*annexe 1*).

Le non-respect du cahier des charges sera une cause de résiliation.

6.12 - Contrôle et Suivi de gestion

L'exploitant devra communiquer à la Commune le compte d'exploitation et le bilan annuel un mois avant la date anniversaire.

Par ailleurs l'exploitant devra détailler le chiffre d'affaires par activité (bar/restaurant/épicerie)

En cas de non communication des comptes ou de communication incomplète et après une mise en demeure de la Commune d'Esparron de Pallières, restée sans réponse pendant un mois, il pourra être exigé une pénalité forfaitaire de 25 € par jour de retard.

Pour la première année de la présente convention, l'exploitant devra présenter ses comptes à la Commune, tous les trimestres.

Par ailleurs, il s'engage à suivre les actions de formation dans le cadre du label bistrot de pays.

6.13 - Destruction, démolition du bâtiment

Si le bâtiment ne pouvait plus être occupé pour y exploiter le commerce multi-services tel qu'exposé au début de la présente convention, notamment à la suite de sa démolition ou de sa destruction même par incendie, de son état insalubre, d'un cas fortuit, de la force majeure, la présente convention serait résiliée de plein droit sans indemnité à l'exploitant après délibération motivée du Conseil Municipal et un délai d'exécution de 6 mois.

ARTICLE 7 - REDEVANCE

La redevance est composée d'une indemnité d'occupation, qui pourra être réexaminée à chaque renouvellement.

Le montant de la redevance annuelle d'exploitation est de CINQ MILLE QUATRE CENTS EUROS (5 400 €).

La première année, la redevance est réduite à MILLE QUATRE VINGT EUROS (1 080 €).

La redevance d'exploitation de la licence IV est de CENT VINGT EUROS (120 €) par mois.

Un titre exécutoire sera établi mensuellement par la Commune, le non-paiement de deux titres enclenchera la clause résolutoire ci-après :

ARTICLE 8 – RESILIATION DE LA CONVENTION

☞ A défaut de paiement de la redevance ou encore d'inexécution d'une seule des conditions de la convention, et un mois après :

Une sommation d'exécuter contenue dans une lettre recommandée avec accusé de réception, et / ou, un commandement demeuré infructueux, la présente convention sera résiliée unilatéralement sans indemnité si bon le semble à la Commune.

Si l'Exploitant refusait de se soumettre à cette clause essentielle de la convention, il pourrait être demandé son expulsion et celle de tous les occupants de son chef en vertu d'une simple ordonnance de référé et sans préjudice de tous dépens et dommages et intérêts.

☞ En cas de dissolution ou de liquidation

☞ Dans le cas d'un départ volontaire de l'exploitant avant le terme de la convention, celui-ci devra en faire état par courrier recommandé avec accusé de réception à la Mairie au moins TROIS mois à l'avance.

ARTICLE 9 - LITIGES

Les litiges pouvant survenir entre les parties à l'occasion des présentes relèveront de la compétence exclusive du Tribunal Administratif de Toulon.

ARTICLE 10 – LICENCE « DEBIT DE BOISSONS »

La Commune met à la disposition de l'Exploitant pour la durée de la présente convention, une licence IV de débit de boissons dont elle est et restera propriétaire.

Elle est propriété inaliénable de la Commune. Elle ne peut être déplacée, même sur le Territoire de la Commune, ni louée ou prêtée, même à titre temporaire.

Une redevance d'exploitation de la licence IV de CENT VINGT EUROS (120 €) sera versée mensuellement par l'exploitant.

ARTICLE 11 – ENTREE EN VIGUEUR DE LA CONVENTION

Les parties s'engagent ce jour sur le contenu de la présente convention. Celle-ci entrera en vigueur le xxx XXXX 2019.

Fait à Esparron de Pallières, le xxxx XXXX 2019, en 2 exemplaires.

L'Exploitant

XXXXXXXXXXXXXX

Pour la Commune, le Maire

Martine ARIZZI

ANNEXE I :

CAHIER DES CHARGES POUR L'EXPLOITATION D'UN COMMERCE MULTISERVICES

La Commune met à la disposition de l'Exploitant un local commercial d'une surface de 90 m² comprenant un espace bar avec comptoir, une salle de restaurant, épicerie, sanitaires, cuisine et réserve, ainsi qu'une terrasse extérieure de 55 m².

Le descriptif des locaux et matériels mis à la disposition de l'exploitant, sont décrits dans l'état des lieux (*annexe II du cahier des charges*).

ENGAGEMENTS DE L'EXPLOITANT

1/ Tenue et entretien des locaux et matériels.

L'Exploitant s'engage à utiliser et entretenir les locaux et matériels qui lui sont confiés en parfait état de propreté et de fonctionnement. Il fait son affaire de l'entretien régulier et normal qui est intégralement à sa charge. Il s'engage à signaler à la commune dans les plus brefs délais tous dysfonctionnements, pannes ou défauts qu'il aurait constatés.

Aucune intervention extérieure ne pourra être faite sans l'accord préalable de la Commune.

L'Exploitant s'engage à accepter tout contrôle diligenté par la Commune.

2/ Inscription au registre du commerce ou au répertoire des métiers

L'Exploitant devra s'inscrire au registre du Commerce ou des Métiers pour les activités faisant l'objet de la convention à venir et fournir les justificatifs d'inscription à la Commune.

3/ Assurances et abonnements :

L'Exploitant devra s'assurer personnellement pour tous les risques locatifs, d'exploitation et de responsabilité civile auprès d'une compagnie de son choix relevant du code des assurances. Son contrat devra notamment couvrir les risques d'incendie, d'explosions, bris de glaces, dommages électriques et responsabilité civile.

L'Exploitant prendra à sa charge les abonnements concernant l'eau, l'électricité, le téléphone et accès internet, et fera le nécessaire à cet effet auprès des services compétents.

L'Exploitant devra déclarer toute diffusion musicale et/ou audiovisuelle à la délégation régionale de la SACEM, et s'acquittera des factures émises par la SACEM (Société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique) et la SPRE (Société pour la perception de la rémunération équitable), à régler dans les 23 jours.

L'Exploitant acquittera les primes et cotisations dues du chef de ces assurances et abonnements, à partir du jour de l'entrée en jouissance.

L'Exploitant sera tenu de s'assurer personnellement contre les risques d'accident du travail pour lui et son personnel.

4/ Respect de la réglementation

L'Exploitant s'engage à respecter toutes les réglementations applicables à son activité.

Il s'engage en outre à respecter toutes les dispositions sociales et fiscales en vigueur et notamment à être en règle avec les organismes de sécurité sociale, allocations familiales, caisse de vieillesse de l'industrie et du commerce et les services fiscaux, ou encore l'union de recouvrement.

Il devra pouvoir justifier de cette situation sur simple demande la Commune.

L'Exploitant s'engage à fournir annuellement à la commune le bilan et compte de résultat validé par un expert-comptable.

Il devra en outre justifier d'être titulaire du permis d'exploitation et d'une attestation de formation HACCP conformément aux dispositions de l'arrêté du 19 juin 2011.

5/ Modalités d'exploitation :

L'Exploitant assurera une ouverture du commerce toute l'année, au minimum 10 mois par an. Les congés et jours de fermeture seront déterminés annuellement en concertation avec la Municipalité.

En cas de fermeture sans motif valable l'Exploitant sera tenu de verser une indemnité forfaitaire de 100 €/jour.

Les horaires d'ouverture seront suffisamment larges pour assurer une activité de bar et de restauration.

Ces horaires seront pour chaque saison établis en concertation avec la municipalité.

Lesdits horaires seront affichés à l'extérieur et l'intérieur de manière visible.

L'exploitant devra en outre :

Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans la commune tels que :

- La mise en place d'un point internet
- La mise en place d'un point épicerie
- Création d'un point de vente presse locale
- Un dépôt de pain.
- Accepter les jeux de cartes et de société.
- Organiser des animations festives et/ou culturelles régulières
- Mettre à disposition de façons qualitatives les principaux documents d'informations touristiques locales, donner toutes les informations patrimoniales locales.
- Promouvoir les produits du territoire.
- Proposer une restauration de type traditionnelle midi et soir principalement basée sur les produits et recettes de la région.
- Proposer une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée elle aussi sur les produits régionaux.

6/ Obtention du Label « Bistrot de Pays »

- L'Exploitant s'engage dans un délai d'un an à obtenir le label bistrot de Pays à l'établissement. Il devra dans le mois suivant sa prise de fonction, déposer sa candidature auprès du gestionnaire de réseau local (Chambre de Commerce et d'Industrie du Var - Brignoles) ou auprès de la Fédération Nationale des « Bistrots de Pays ».
- L'Exploitant met tout en œuvre pour satisfaire au cahier des charges du label.

7/ Accueil et service de la clientèle

L'Exploitant devra assurer un accueil et un service de qualité à la clientèle locale et touristique. Il s'engage à accepter les audits de contrôle Qualité qui pourront lui être proposé par la Chambre de Commerce ou le réseau des Bistrots de Pays et d'en fournir le compte rendu à la commune. Il s'engage enfin à tout mettre en œuvre pour intégrer la vie de la Commune dont il est un des animateurs, en collaborant étroitement avec les acteurs de la vie associative et les élus.

ANNEXE II du Cahier des Charges :

Descriptif des locaux et du matériel.

La Commune met à disposition du délégataire un commerce multiservice de proximité comprenant les espaces et équipements suivants :

Un magasin équipé de:

- SB02 : Armoire réfrigérée porte vitrée référencée : 620/1760/600

Un bar équipé de :

Comptoir modèle TRINIDAD VINTAGE/FACADE STRATIFIE MUD/ PISTE ET SOCLE ETNA ARDOISE

- SB01- Comptoir Av. /Ar. groupe froid intégré 5 portes

Une salle de bar restaurant équipée de matériel de Salle :

- 4 tables pied carré réf : CEC 140
- 20 chaises WAP Réf : WPAO/20
- 2 tables mange-debout réf : DRINK 60
- 2 tables pied carré réf : CEC80

Un espace cuisine équipé de :

- PF1- Armoire froide positive HOR600+ 6/700 litres GN2/1 (ODIC)
- RS1- Armoire double temp. A70/2MB 700 litres GN2/1 (COLDLINE)
- CU1- Four Precisio 6 niveau GN1/1 B-FM10.61/1.PC avec piètement P077212 (BONNET)
- CU1 bis- Adoucisseur Rondéo 1 plus support mobile Roléo (CTA)
- CU4- Bloc de cuisson OPTIMUM avec coup de feu réf. : B1O7CE8PE (BONNET)
- CU7- Hotte de cuisine Alto avec filtres à choc anti-incendie et Défumair XR400 VAR + variateur Senseo Drive T400 (France AIR)
- CU9- Meuble adossé fermé MNAS 1000 portes coulissantes (FIRMINOX)
- CU11- Étagère murale pleine sur consoles réf. : ECS (FIRMINOX)
- CU12- Étagère murale pleine sur consoles réf. : ECS (FIRMINOX)
- PF8- Plonge Irys 1200D avec étagère et mitigeur (FIRMINOX)
- PF5- 2 Étagères murales pleines sur crémaillères réf. : ERS (FIRMINOX)
- PF4- Table Irys TAD adossée avec étagère basse (FIRMINOX)
- PF2- Meuble adossé fermé MNAS 1200 portes coulissantes (FIRMINOX)
- PF06- Lave mains réf. : LMM5514 (FIRMINOX)
- SB01- Comptoir Av. /Ar. groupe froid intégré 5 portes

Un espace plonge équipé de :

- LV1- Plonge Irys 1400G 1 bac avec étagère et douchette (FIRMINOX)
- LV2- Laveuse Niagara 261/2 sur socle (ELETTROBAR)
- LV3- Adoucisseur Rondéo 2 plus support mobile Roléo (CTA)
- LV4- Poubelle à clapet LV4
- LV5- Rayonnage Fermostock 6611 (FERMOD)

Une terrasse extérieure de 55 m²

Un espace réserve non attenant

Le Bar restaurant et l'ensemble des équipements sont mis à disposition en bon état de fonctionnement.

Inventaire du xxxxxx
L'Exploitant

Pour la commune, le Maire
Martine ARIZZI