



Convention d'occupation du domaine public pour l'exploitation

du restaurant / snack de la patinoire

GRAND CHAMBÉRY

DIRECTION DES GRANDS EQUIPEMENTS

106 allée des Blachères – CS 82618 – 73026 Chambéry cedex
04 79 85-88-88 - grandchambery.fr

Entre le propriétaire

La Communauté d'agglomération Grand Chambéry, domiciliée 106 allée des Blachères - CS 82618 - 73000 Chambéry, représentée par Monsieur Jean-Benoît CERINO agissant en qualité de vice-président, dûment habilité par décision n°2025-..... du 10 juillet 2025,

d'une part,

Et l'exploitant

La société par actions simplifiée EM738 domicilié(e) 5 rue Sainte Rose 73000 Chambéry
Représenté(e) par Jonathan VINAY agissant en qualité de gérant.

d'autre part,

Il est convenu ce qui suit

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONVENTION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC

La présente convention d'occupation du domaine public a pour objet :

- L'exploitation du restaurant snack-bar de la patinoire de Buisson Rond située 5 rue Sainte Rose à Chambéry dénommé Le Bercail. Le restaurant snack-bar d'une surface de **215** m², est ouvert sur l'extérieur et sur la piste de glace. Il est composé d'une salle de restauration d'une surface de **75** m², d'une salle « snack » de **60** m², d'une cuisine, de toilettes de 10m² pour la clientèle et le personnel du snack, et d'une réserve en sous-sol.

Le snack étant situé en zone réglementée de par sa proximité avec une pratique sportive, seule la vente de boissons sans alcool est autorisée ou ne comportant pas plus de 1,2 degré.

Toute autre activité de restauration que celle associée au fonctionnement de la patinoire devra obtenir une autorisation préalable expresse de Grand Chambéry.

ARTICLE 2 : MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Article 2-1 : Généralités

L'exploitant devra accueillir avec équité l'ensemble des usagers et membres des différents clubs et satisfaire aux exigences de qualité (accueil / service / information) de Grand Chambéry figurant en Annexe 2.

Le restaurant snack-bar devra impérativement être ouvert au moins pendant les ouvertures de l'établissement au public et aux clubs dans les conditions définies en 2.2.

Par ailleurs, le restaurant snack-bar devra ouvrir également lors de toutes les périodes d'animations, spectacles, débats, expositions, etc..., programmés par Grand Chambéry, et ainsi être en capacité de fournir une prestation adaptée aux affluences importantes.

La saison d'exploitation pourra être momentanément et exceptionnellement interrompue en cas de force majeure ou de circonstances imprévisibles, interdisant l'utilisation de l'équipement concerné,

nécessitant la réalisation de travaux imprévus et urgents ou imposant à Grand Chambéry de donner temporairement au restaurant snack-bar une autre destination.

Dans l'hypothèse où la piste de glace devrait fermer pendant une période continue ou discontinue, supérieure à neuf jours en dehors des périodes de fermeture annuelle de l'équipement, le montant de la redevance due à Grand Chambéry serait réduit, au prorata du nombre de jours fermés par rapport au nombre total de jours d'ouverture prévus dans l'année.

L'exploitant devra travailler dans le respect de la réglementation relative à l'hygiène en restauration. A titre indicatif, l'exploitant devra veiller à :

- l'hygiène des locaux de préparation des denrées,
- l'hygiène des personnes travaillant en contact avec des produits alimentaires,

au respect des règles de conservation des produits alimentaires (chaîne du froid (0-4°C), chaîne du chaud (> à 63° C), à la conservation des produits surgelés à (-18 ° C) ...

L'exploitant devra se conformer à ses obligations d'analyse bactériologique réglementaire (préparation) auprès d'un organisme agréé par l'Agence régionale de santé.

Article 2-2 : Modalités de fonctionnement

Modalités d'ouverture

L'exploitant portera une attention particulière aux modalités d'ouverture du restaurant snack-bar définies dans les conditions fixées en annexe 1. Ces conditions sont susceptibles d'évoluer d'une saison à l'autre.

La patinoire de Buisson Rond fonctionne tous les jours y compris les dimanches et certains jours fériés, de septembre à mai.

L'exploitant aura la possibilité de fermer l'établissement une journée dans la semaine en période scolaire. S'il souhaite utiliser cette possibilité, le jour de fermeture sera obligatoirement le lundi.

En période de petites vacances scolaires, l'établissement sera ouvert tous les jours.

En période estivale, dans le cadre de congés annuels ou pour tenir compte d'une moindre activité l'exploitant est autorisé à fermer le restaurant sur une période à définir conjointement avec le responsable de la patinoire, et en adéquation avec la fermeture estivale de la patinoire.

A chaque début de saison (mi-septembre), l'exploitant devra communiquer à Grand Chambéry les menus et produits vendus ainsi que leur tarification.

- Service assuré en séances publiques :

Un service avec personnel sera assuré au restaurant snack-bar sur certaines amplitudes d'ouverture de la patinoire en séances publiques lors des périodes scolaires et petites vacances scolaires, complété pour les autres séances publiques par un libre accès à un service de distributeurs de boissons et friandises à installer dans la salle « **snack** ». (cf Annexe 1)

La direction de la patinoire se réserve la possibilité de modifier le planning d'ouverture aux publics de l'équipement, ce qui impliquera une adaptation des plages de fonctionnement du restaurant snack-bar par l'exploitant.

- Service assuré aux clubs :

Lors des heures d'ouverture de la patinoire aux clubs en période scolaires et de petites vacances scolaires, l'exploitant aura la possibilité de proposer à son choix deux types de service :

> un service avec personnel pour les plus grosses fréquentations, (cf Annexe 1)

> un service sans personnel pour les fréquentations plus faibles à définir avec Grand Chambéry, que

l'exploitant suppléera par le libre accès à un service de distributeurs de boissons et friandises à installer dans la salle « snack ». (cf Annexe 1)

- Service possible en période estivale laissé à l'appréciation de l'exploitant

Un service de restauration pour le repas du midi pourra être maintenu par l'exploitant.

Conditions d'exploitation

L'exploitant portera une attention particulière à l'offre de service de restauration, de type traditionnel, avec plat du jour notamment.

Les clubs constituant une clientèle privilégiée, l'exploitant pourra être sollicité pour des partenariats commerciaux dont il fera son affaire.

Pendant les séances publiques de la patinoire, l'exploitant pourra accueillir une clientèle accédant par l'entrée extérieure du bar, à la condition qu'il ait pris soin de fermer la séparation vitrée à l'intérieur de la salle, créant ainsi une zone "visiteur" sans patins à glace, et une zone "patineur".

L'exploitant interdira formellement l'accès à l'aire de glace depuis le restaurant au public extérieur n'ayant pas acquitté son droit d'accès en caisse.

L'exploitant veillera à ce que le stationnement des véhicules de livraison de ses marchandises s'effectue sur la voie publique. En aucun cas, ils ne doivent emprunter les voies piétonnes réservées strictement aux piétons et personnes à mobilité réduite.

Entretien – nettoyage

L'exploitant portera une attention particulière aux modalités d'entretien nettoyage ci-après définies dans un souci de propreté, d'hygiène et d'image du restaurant.

L'entretien et le nettoyage des locaux, des équipements, des mobiliers et des vitrages sont à la charge de l'exploitant qui les assure à ses frais, y compris les filtres de la hotte, le dégraissage de la hotte elle-même et de la gaine d'extraction, la vidange du bac à graisse 3 fois par an soit fin juin, fin novembre et mi-mars, le détartrage du lave-vaisselle, l'entretien et remplissage du sel de l'adoucisseur d'eau.

L'entretien-nettoyage comprend :

- le nettoyage quotidien à réaliser avant l'ouverture de l'établissement aux usagers
- le nettoyage rendu nécessaire pendant le service afin de conserver un état de propreté visuel tout au long de la journée d'ouverture
- le nettoyage en fin de convention avant la remise des clés

L'exploitant sera chargé de mettre en place et compléter une fiche d'intervention de propreté, renseignant la fréquence des nettoyages ou approvisionnement en produits divers. Ces fiches affichées dans les locaux concernés, seront consultables en permanence par les usagers ou Grand Chambéry.

Maintenance des matériels, mobiliers

La maintenance/réparation de tous les matériels, mobiliers, équipements quelles que soient leurs caractéristiques et constituant la présente convention d'occupation, est à la charge de l'exploitant.

Maintenance du bâtiment

La maintenance/réparation du bâtiment est à la charge de Grand Chambéry sauf dégradation par sa clientèle ou son personnel.

Aucune modification des espaces ni aucune réalisation de travaux ne peut se faire sans autorisation expresse de Grand Chambéry.

ARTICLE 3 : UTILISATION PARTICULIERE DES ESPACES EXPLOITES AU BENEFICE DE GRAND CHAMBERY

Grand Chambéry se réserve le droit de programmer au sein du restaurant snack-bar de la patinoire 10 manifestations maximum par an, pouvant amener des modifications d'horaire d'ouverture et fermeture, ainsi que d'aménagement.

L'exploitant devra, durant ces périodes, mettre à disposition l'espace et le mobilier courant (tables, chaises, etc.) permettant la bonne réalisation des actions suivantes données à titre indicatif : expositions, réceptions, débats, musique, conférences de presse, séminaires, etc.

L'ensemble des recettes de restauration et de ventes de boissons reste dévolu à l'exploitant. Grand Chambéry assure la prise en charge de ces différentes manifestations, à l'exception des denrées consommables et du mobilier nécessaire.

ARTICLE 4 : LOCAUX ET MATERIELS

Le restaurant snack-bar est doté d'une cuisine et d'un comptoir aménagé et équipé de certains matériels et mobiliers : (cf Annexe 4)

- tables, chaises des espaces de restauration,
- appareils de cuisson, et de ventilation,
- appareils de conservation, de préparation et de congélation,
- appareils de lavage de vaisselle.

Un état des lieux établi contradictoirement sera réalisé avant la signature de la convention et positionné en Annexe 3.

L'utilisateur s'engage à utiliser les lieux dans l'état où ils se trouvent. Il ne pourra modifier l'état des lieux qu'avec le consentement écrit de Grand Chambéry.

Concomitamment, un inventaire précis, contradictoire, des matériels et mobiliers du restaurant snack-bar sera signé avec l'exploitant avant commencement d'exécution de la convention.

Le renouvellement des matériels mis à disposition de l'exploitant et visés au §1 de l'Annexe 4 (armoires, vitrine, meubles réfrigérés, four, piano de cuisson, lave-vaisselle, chauffe plat, toaster, crêpière...) ou l'apport de matériels supplémentaires jugés nécessaires par l'exploitant (vaissellerie, machine à café, à glace, etc) pour la réalisation de ses prestations, sont à sa charge. L'exploitant en deviendra donc ainsi propriétaire. (cf Annexe 4).

A l'issue de son occupation, l'exploitant devra procéder à ses frais, au remplacement ou à la remise en état du mobilier défectueux ou mal entretenu appartenant à Grand Chambéry. (cf Annexes 4-§2)

ARTICLE 5 : SECURITE

Préalablement à l'utilisation des locaux, l'exploitant devra prendre connaissance des règles de sécurité propres à la patinoire et s'engager à les appliquer et à les faire respecter par sa clientèle.

L'exploitant, sur proposition de Grand Chambéry, s'engage à effectuer une visite des locaux, des voies d'accès et issues de secours qui seront utilisés en constatant l'emplacement des dispositifs d'alarme et des moyens d'extinction (extincteurs...) et en prenant connaissance des modalités d'alerte des sapeurs-pompiers et des dispositions à prendre pour assurer la sécurité du public et du personnel.

L'exploitant et sa clientèle devront scrupuleusement respecter le règlement intérieur affiché dans l'équipement.

Pendant les heures de fonctionnement du restaurant snack-bar de la patinoire, l'exploitant s'engage à laisser libre de toute entrave les deux sorties, notamment en relevant les deux rideaux métalliques.

La vérification périodique obligatoire suivante est à la charge de l'exploitant :

- vérification annuelle de la hotte (hors dispositif de sécurité incendie).

Les autres vérifications périodiques obligatoires sont à la charge de Grand Chambéry:

- contrôle électrique,
- contrôle des extincteurs,
- contrôle de l'installation d'alimentation en gaz,
- contrôle des dispositifs de sécurité incendie et de désenfumage.
- vérification des appareils de cuisson

Pour des raisons de sécurité, un exemplaire de toutes les clefs des locaux faisant objet de la convention d'occupation du domaine public doit être remis à Grand Chambéry.

La gestion des conflits avec la clientèle du restaurant snack-bar, à l'intérieur des locaux et espaces objet de la présente convention d'occupation du domaine public, est assurée par l'exploitant.

Toutefois, les agents de piste et d'animation des équipements sportifs présents pourront avoir une part active dans la gestion de ces conflits à condition que les actions de régulation soient bien coordonnées.

ARTICLE 6 : PERSONNEL

L'exploitant recrutera seul le personnel nécessaire à l'exploitation du restaurant snack-bar.

Une attention particulière sera portée par l'exploitant à l'expérience professionnelle et aux qualifications de son personnel.

Ce personnel est placé sous son autorité et sa responsabilité.

En cas de non renouvellement de la convention ou en cas de difficultés financières de l'exploitant pouvant conduire à une liquidation judiciaire, celui-ci s'engage à rompre les contrats de travail de ses salariés. Ni Grand Chambéry, ni le futur bénéficiaire de la convention n'entendraient assumer les conséquences de contrats de travail non rompus, exception faite si le nouveau bénéficiaire de la convention accepte la reprise de tout ou partie du personnel de son prédécesseur.

ARTICLE 7 : REDEVANCE

L'exploitant verse à Grand Chambéry une redevance de 7 200 € annuelle d'occupation du domaine public. Les modalités de versement sont définies sur 8 mois du mois d'octobre au mois de mai inclus de chaque période sur la base de 900 €/mois.

Cette redevance est versée au Trésorier Principal de Grand Chambéry chaque mois concerné à terme échu.

Il versera en outre à Grand Chambéry, toute taxe ou impôt qui pourrait incomber à Grand Chambéry du fait de cette exploitation et dont le montant s'ajoutera à la redevance.

La redevance sera révisée annuellement en octobre, selon la variation de l'indice INSEE des loyers commerciaux- ILC – Trimestre 2 de chaque nouvelle année. La première révision sera appliquée en octobre 2026.

La base 100 est celle du trimestre 4 – Valeur 135.30 – parue au J. O. du 26/03/2025.
La formule de révision sera donc : Loyer de base x indice N trimestre 2/ Indice 135.30.

ARTICLES 8 : CHARGES

L'exploitant prend possession des lieux en l'état et fera son affaire des charges suivantes afférentes aux lieux loués ou à leur fonctionnement : consommations et abonnements d'eau, gaz de cuisson, électricité téléphone, internet etc.) qu'il règlera directement aux créanciers/fournisseurs.

Les charges de chauffage seront établies à partir de deux sous compteurs de la patinoire et seront refacturées mensuellement par Grand Chambéry.

Le premier sous compteur concerne le chauffage d'air pulsé. La refacturation sera établie à partir du tarif des prix R1 du MWH majorés de la TVA de 5.5% facturés par la SCDC, hors prix d'abonnement R2. La refacturation du chauffage par air pulsé sera proratisée à la seule surface de la grande salle principale de restaurant avec cuisine et toilettes, hors salle « snack » soit 115m².

Le second sous compteur concerne le chauffage des radiateurs baie vitrée de la seule grande salle de restaurant.

Le comptage établi en KWH sera converti en MWH. La refacturation sera établie à partir du tarif des prix R1 du MWH majorés de la TVA de 5.5% facturés par le chauffage urbain, actuellement la société R3C, hors prix d'abonnement R2.

Un schéma de principe de répartition des charges de chauffage figure en Annexe 5.

L'exploitant règlera également toute taxe (CFE ...), et impôts directement aux créanciers.

ARTICLES 9 : COMPTES D'EXPLOITATION

L'exploitant fournira en fin de saison à Grand Chambéry une copie de son compte d'exploitation et de son bilan détaillé.

ARTICLE 10 : CAUTIONNEMENT

Dès le jour de la signature de la convention d'occupation du domaine public, l'exploitant remettra au Trésorier Principal, pour le compte de Grand Chambéry, un cautionnement bancaire de 2000 € pour garantir l'observation des obligations découlant de la convention.

ARTICLE 11 : CONDITIONS DE VENTE

Le restaurant snack-bar n'est doté d'aucune licence de débit de boisson.

L'exploitant pourra vendre à l'intérieur de chaque snack-bar tout produit comestible qu'il désirera à la condition que ces produits ne fassent référence à aucune appartenance communautaire.

Tous les prix pratiqués comprendront les taxes et les services. Ils seront affichés à la vue des consommateurs. L'exploitant tiendra Grand Chambéry informée de ses pratiques tarifaires.

ARTICLE 12 : ASSURANCES

Grand Chambéry, propriétaire de la patinoire, s'assure en tant que tel et renonce, ainsi que son assureur, à tous recours contre l'occupant et ses assureurs concernant les risques dit « locatifs » suite à explosion, dégâts des eaux ou incendie notamment.

A titre de réciprocité, l'occupant devra souscrire, auprès d'une compagnie notoirement solvable, toutes les garanties permettant d'assurer son matériel, ses stocks (y compris les biens de ses clients) et ses risques de pertes d'exploitation avec la même clause de renonciation aux recours, acceptée de la même façon par ses assureurs.

Il devra également s'assurer au titre de ses garanties responsabilité civile générale pour les activités qu'il exerce au sein de la patinoire, et des biens lui appartenant ainsi que du fait de ses activités.

L'occupant devra déclarer immédiatement à l'assureur, d'une part, et au propriétaire, d'autre part, tout sinistre, quelle qu'en soit l'importance, même s'il ne résulte aucun dégât apparent.

Il présentera une fois par an au propriétaire en début de contrat, les attestations correspondantes aux risques précisés sur la présente, avec mention de la main de son assureur des capitaux, franchises, attestations de paiement des primes et éventuelle clause de renonciation au recours.

Si l'activité exercée par l'occupant entraîne soit pour le propriétaire, soit pour les colocataires, ou pour les voisins, des surprimes d'assurance, l'occupant serait tenu à la fois d'indemniser le propriétaire du montant de la surprime par lui payée, et en outre, de le garantir contre toutes les réclamations pouvant émaner des autres locataires ou des voisins.

De convention expresse, toutes indemnités dues à l'occupant par toute compagnie d'assurance, en cas de sinistre, pour quelque cause que ce soit, seront affectées au privilège du propriétaire, la résiliation du bail valant en tant que de besoin transfert à concurrence des sommes qui pourront être dues.

ARTICLE 13 : RESILIATION

La présente convention d'occupation du domaine public pourra être résiliée à l'initiative de Grand Chambéry et aux torts exclusifs de l'exploitant dans l'un ou l'autre des cas suivants :

Mauvaise exécution :

En cas d'inobservation de l'une des dispositions de la présente convention d'occupation du domaine public ou en cas de mauvaise tenue du restaurant snack-bar ou des distributeurs dont Grand Chambéry sera seule juge, la communauté d'agglomération pourra, par décision notifiée par écrit, mettre en demeure l'exploitant de se conformer à ces dispositions et de rétablir la bonne tenue du restaurant snack-bar, dans un délai de quinze jours.

Si, à l'issue de ce délai, l'exploitant n'a pas déféré à cette mise en demeure, la présente convention d'occupation du domaine public sera résiliée par lettre recommandée avec accusé de réception adressée à l'exploitant.

Cette résiliation prendra effet immédiatement à la date de réception de la lettre par l'exploitant qui sera tenu de rendre les locaux dans leur état initial.

L'exploitant n'aura alors droit à aucune indemnité et son cautionnement sera acquis définitivement par Grand Chambéry à titre de sanction, sans préjudice d'action en justice.

Défaillance de l'exploitant :

Grand Chambéry, pourra résilier la présente convention d'occupation du domaine public dans les mêmes formes et en produisant les mêmes effets que dans le cas précédent s'il survient à l'encontre de l'exploitant une incapacité d'exercice de ses activités de restaurateur, que cette incapacité soit d'ordre physique (à la suite de maladie ou d'accident grave notamment) ou d'ordre juridique (à la suite de faillite, constatation de l'état de cessation de paiement, ou de condamnation pénale notamment).

Dans l'un ou l'autre de ces deux cas de résiliation, ou pour tout autre motif de résiliation, il ne pourra être fait application des textes sur les locaux commerciaux. La résiliation dans ces conditions de la présente convention d'occupation du domaine public n'emportera jamais au profit de l'exploitant la reconnaissance de droits quelconques à indemnité ou au maintien dans les lieux.

ARTICLE 14 : DUREE

La durée de la présente convention de délégation courra du 1er septembre 2025 au 31 août 2026 renouvelable quatre fois par tacite reconduction, soit une fin de contrat au plus tard le 31 août 2030.

L'une ou l'autre des parties pourra dénoncer à tout moment de manière expresse la convention, avec un préavis de 6 mois, par courrier envoyé en recommandé avec accusé réception.

A Chambéry le,

Pour l'exploitant.....
EM738
Jonathan Vinay

Pour **Grand Chambéry**,
Le vice-président chargé des grands
équipements, des relations avec les clubs
sportifs et de la participation citoyenne