



CONVENTION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC

INSTALLATION ET EXPLOITATION DE FOOD TRUCKS / RESTAURANTS MOBILES SUR LE DOMAINE DE RAMBOUILLET TERRITOIRES (2 LOTS)

Autorité délivrant l'Autorisation d'Occupation Temporaire (AOT) du domaine public :

Rambouillet Territoires, représentée par :

Le Président de Rambouillet Territoires

22 rue Gustave Eiffel - ZA du Bel Air - BP 40036 - 78511 Rambouillet Cedex

SOMMAIRE

Article 1. Objet de la convention	2
Article 2. Durée de la convention	3
2.1 Durée.....	3
2.2 Délais d'exécution.....	3
Article 3. Conditions particulières de l'offre de restauration	3
3.1 Lieux d'implantation et fréquentation	3
3-1.1. Adresse.....	3
3-1.2. Fréquentation	4
3-1.3. Descriptifs des espaces d'implantation et possibilité d'usage.....	4
3-1.4. Fourniture en fluides – vidange – gestion des déchets.....	5
3.2 Offre de restauration attendue.....	5
3-2.1. Attentes de RT.....	5
3-2.2. Offre de restauration	5
3-2.3 Règles d'hygiène alimentaire et sécurité du consommateur	6
3-2.4 Propreté des équipements et des espaces	7
3-2.5 Gestion du personnel	7
3-2.6 Etat des lieux / contrôles de RT.....	7
3.3 Conditions financières.....	7
3-3.1 Tarification aux usagers.....	7
3-3.2 Charges, exploitation aux frais et risques.....	8
3-3.3 Redevance d'occupation du domaine public.....	8
3-3.4 Pénalités.....	8
3.4 Conditions juridiques.....	9
3-4.1 Résiliation	9
3-4.2 Assurance	9
3-4.3 Règlement des différends et des litiges.....	10
3-4.4 Protection des données personnelles.....	10

Entre les soussignés :

RAMBOUILLET TERRITOIRES, représentée par Monsieur le Président, Thomas GOURLAN ci-après désigné par le terme « RT » d'une part,

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 ».

Ci-après désignées collectivement « les parties »

IL A ÉTÉ CONVENU ET ARRÊTÉ CE QUI SUIT :

Article 1 - Objet de la convention

La présente convention d'occupation du domaine public a pour objet d'autoriser l'exploitation de restaurants mobiles (type « food truck ») en vue d'installer et 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 les sites suivants relevant du périmètre de Rambouillet Territoires (RT) :

- Base de Loisirs des Étangs de Hollande (lot 1) : **3 emplacements disponibles**
- Centre aquatique Les Fontaines (lot 2) : **1 emplacement disponible**

Les emplacements mis à disposition, dans le cadre de la présente convention d'occupation du domaine public, seront exclusivement affectés à l'exploitation précitée.

Cette convention a pour objet de fixer les modalités par lesquelles RT autorise le titulaire à disposer des espaces précités et d'y exploiter son activité économique de restauration mobile.

Le titulaire devra verser à RT, en contrepartie du droit d'occuper le domaine public intercommunal, une redevance annuelle tenant compte des avantages de toute nature procurés par l'autorisation.

Pièces contractuelles par ordre de priorité décroissante :

- La présente convention et ses annexes :
 - Plan d'implantation de l'offre de restauration mobile (3 emplacements), base de loisirs des Étangs de Hollande
 - Plan d'implantation de l'offre de restauration mobile, centre aquatique les Fontaines
- Le cadre de réponse et ses annexes remis par le titulaire, pour les seules clauses et mentions qui ne sont pas contraires aux dispositions de la présente convention.

Article 2 - Durée de la convention

2.1 - Durée

La présente convention est conclue pour une durée de douze (12) mois à compter de la date de notification. Elle est reconductible tacitement 3 fois annuellement, à chaque date anniversaire (durée maximale de 4 ans).

Dans le cas d'une non-reconduction, le pouvoir adjudicateur doit en informer le titulaire par écrit, au moins six mois avant la fin de la période annuelle en cours.

2.2 - Délais d'exécution

A minima, RT veut mettre à disposition des usagers, une offre de restauration les mercredis, samedis et dimanches sur les périodes suivantes :

- Lot 1. Base de loisirs des Étangs de Hollande : **à compter du troisième samedi de juin et jusqu'au dernier dimanche d'août**
- Lot 2. Centre aquatique Les Fontaines : **à compter du premier samedi des vacances scolaires estivales et le dernier dimanche des vacances scolaires estivales**

À titre indicatif, les horaires d'ouverture des sites, sur la période précitée, sont les suivants :

- Base de loisirs des Étangs de Hollande : tous les jours **10h-19h (horaires juin/juillet/août)**
- Centre aquatique Les Fontaines : tous les jours **10h-19h30 (horaires des vacances d'été)**

Il appartient à chaque candidat de proposer dans son document « cadre de réponse » la planification détaillée qu'il propose.

Il est à noter que le food truck ne devra pas rester en permanence sur l'emplacement prévu à cet effet dans les cas suivants :

- Si le titulaire n'intervient pas le lendemain et que le site de RT accueille du public ;
- Si plusieurs prestataires interviennent sur une même journée et/ou semaine.

En cours d'exécution le titulaire pourra être autorisé à ouvrir ou à fermer son food truck plus tôt ou plus tard suivant la fréquentation et les conditions météorologiques après accord de RT.

Le site de la Base de loisirs et de la piscine des Fontaines peut proposer aux visiteurs une offre événementielle estivale. Lors de ces événements, il pourra être demandé au titulaire d'élargir ses plages horaires afin de proposer son offre tout au long de la manifestation. Après échanges entre les deux parties, leur accord sera formalisé par ordre de service.

Article 3 - Conditions particulières de l'offre de restauration

Il est à noter que l'offre de restauration est réservée uniquement aux visiteurs de la piscine et de la base de loisirs. L'accès est conditionné à l'achat d'un ticket de visite du site.

3.1 - Lieux d'implantation et fréquentation

3.1.1 - Adresse

Les sites d'implantation retenus par RT pour les restaurants mobiles sont les suivants :

- Base de Loisirs des Étangs de Hollande, route des Étangs de Hollande, 78610 Les Bréviaires (lot 1)
- Centre aquatique Les Fontaines, 36 rue des Fontaines - 78120 Rambouillet (lot 2)

En annexe sont produits les plans précisant les emplacements d'implantation.

3.1.2 - Fréquentation

La fréquentation de la base de loisirs des Étangs de Hollande a été la suivante :

- 2018 : 40 920 entrées
- 2019 : 39 942 entrées
- 2020 : 17 747 entrées*

* Il est à noter que les données précitées ont été impactées par le contexte de crise sanitaire (2020-2021).

De plus, la base de loisirs a fait l'acquisition d'un dispositif permettant de traiter la prolifération des cyanobactéries, qui en cas de forte chaleur, empêchait la baignade. Toutefois le site reste ouvert, et propose des activités alternatives comme des structures gonflables, pédalos... afin de maintenir l'activité du site.

Le nouvel établissement Centre aquatique Les Fontaines, en travaux ces dernières années, a ouvert au public le 8 janvier 2022 et propose une FMI sur la période estivale de 900 personnes (1 400 en mode compétition).

3.1.3 - Descriptifs des espaces d'implantation et possibilité d'usage

Les emplacements destinés au(x) véhicule(s) restaurant et leur terrasse éventuelle (uniquement pour la base de loisirs) sont de :

- Base de loisirs des étangs de Hollande : 15 m² + zone de restauration de 10 m X 4 m
- Piscine des Fontaines : adapté à la surface du véhicule restaurant.

Les différents équipements du titulaire ont une hauteur maximale de 4 mètres.

Il est précisé qu'aucune possibilité de stockage ne pourra être mis à disposition par RT.

Base de loisirs des Étangs de Hollande : le site sur lequel sera installé le véhicule étant une zone naturelle, les installations devront s'insérer harmonieusement sur le site et le milieu naturel de par leur aspect extérieur et leurs dimensions. En plus du véhicule restaurant il est possible au titulaire d'implanter un espace « terrasse », uniquement constituée de tables, de chaises et d'équipements destinés à protéger du soleil, posés à même le sol qui devront s'insérer parfaitement avec le site en respectant l'esthétique paysagère. Elle ne comporte aucun plancher ou structure.

L'ensemble des éléments (tables, chaises, parasols, poubelles, etc.) pourra demeurer uniquement dans le cas où le titulaire est de nouveau présent le lendemain. À défaut, le matériel devra être démonté à chaque fin de journée.

Centre aquatique Les Fontaines : le titulaire n'est pas autorisé à installer de terrasse, de table et de chaise.

Les aménagements de toute sorte en cours de contrat, sauf autorisation expresse et préalable de la collectivité, sont interdits et notamment l'installation de bâches, vérandas, toiles, stores, abris...

En outre, aucune publicité trop voyante ou imposante ne sera autorisée sur l'emplacement, ni à l'intérieur, ni à l'extérieur du véhicule.

L'autorisation d'occupation temporaire relève du permis de stationnement.

Le véhicule restaurant, la terrasse ou tout autre élément ne comportent aucune emprise au sol et ne doivent en aucun cas modifier le domaine public.

RT pourra imposer des déplacements ou l'enlèvement temporaire pour motif d'intérêt général après information au titulaire, au moins 48 heures à l'avance.

Le titulaire n'est pas autorisé à sonoriser son installation.

Enfin, l'exploitant s'engage à ne rien faire qui puisse nuire à la jouissance paisible des autres usagers du site, notamment à l'occasion des allées et venues du personnel employé ou des livraisons.

3.1.4 - Fourniture en fluides, vidange, gestion des déchets

RT ne mettra à disposition du titulaire aucun accès à l'eau ou l'électricité. Le véhicule restaurant 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.

La problématique des déchets est une question majeure pour RT. Le titulaire devra apporter toutes les solutions nécessaires concernant la gestion des déchets que son activité générera sur le site (bacs de récupération pour la collecte et le tri des déchets). Le titulaire ne pourra pas utiliser les containers des différents sites pour l'évacuation des déchets générés par son activité. Les déchets seront retirés tous les soirs après la fermeture.

3.2 - Offre de restauration attendue

3.2.1 - Attentes de RT

Le titulaire prendra toutes les mesures nécessaires pour réduire son impact sur l'environnement et de manière générale mettra tout en œuvre pour respecter les objectifs qui impactent la responsabilité sociétale des entreprises.

Le territoire abrite plusieurs exploitations agricoles qui produisent et vendent directement sur place et diverses Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) se sont aussi développées et permettent de fournir des produits maraîchers locaux en circuit court. RT porte des ambitions autour d'un objectif qualitatif sur le domaine alimentaire.

Dans les faits, ces valeurs impliquent notamment la mise en place des mesures suivantes :

- Valorisation des circuits courts en privilégiant des produits locaux (produits et /ou transformés localement) ;
- Utilisation de produits de saison
- Recherche de produits labellisés Agriculture biologique ainsi que ceux sous signe de qualité (label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), pêche durable...)
- 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

RT est dans l'attente d'une réduction maximale de tout type de nuisance, tant visuelle, auditive, qu'olfactive.

3.2.2 - Offre de restauration

Il est précisé que RT met à disposition permanente des usagers des distributeurs type snacking/boissons chaudes sur chacun des sites.

L'offre de restauration proposée par le soumissionnaire dans son dossier de candidature doit porter les valeurs et les objectifs de RT, soucieux des éléments précités en 3.2.1 ci-avant.

De préférence, l'offre devra valoriser les produits locaux, les circuits courts, la cuisine traditionnelle locale... Tout sera mis en œuvre pour que la majorité des produits présente un label « Agriculture biologique » ou équivalent.

Il est donc attendu une carte évolutive, compte tenu des conditions de saisonnalité des produits disponibles.

Les activités visées par la présente convention sont exclusivement culinaires avec transformation, elles impliquent une transformation sur place d'un produit alimentaire. La vente exclusive de produits finis, prêts à la vente et qui ne nécessitent aucune opération de transformation ou de préparation sur place, comme la vente de fruits et légumes ou produits du terroir, boissons seules est exclue.

Le type de restauration attendue devra être varié pour convenir aux différents clients en fonction de l'heure, proposant des produits frais et cuisinés maison et adaptés tant que possible aux intolérances alimentaires (gluten, lactose...).

Le titulaire devra être en mesure de proposer une carte adaptée à l'horaire de sa présence (déjeuner, goûter, soir). Une offre de boissons chaudes sera également appréciée (thé, café, chocolat chaud). La carte devra enfin prévoir une offre destinée aux enfants. L'offre doit être familiale.

Les boissons proposées doivent exclusivement relever du premier groupe de l'article L3321-1 du code de la Santé publique : jus de fruit/légumes frais, boissons non alcoolisées.

3.2.3 - Règles d'hygiène alimentaire et sécurité du consommateur

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 susceptibles 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 bocaux en verre doivent être propres.

3.2.4 - Propreté des équipements et des espaces

Le titulaire devra tenir le food truck 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 RT pourra, sur simple constatation, déclencher des pénalités pour présence de déchets sur le site, directement liés à la gestion du food truck.

Il prend également soin de mettre en place toutes les mesures sanitaires nécessaires liées à la pandémie de COVID-19 ou équivalente.

3.2.5 - Gestion du personnel

Le titulaire recrute et affecte le personnel nécessaire, en nombre et en qualification, pour l'exploitation de son camion de type « food truck ».

RT pourra à tout moment, alerter par écrit l'occupant, 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, l'occupant s'engage à respecter l'ensemble de la réglementation liée au droit du travail.

3.2.6 - État des lieux / contrôles de RT

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, RT 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 l'occupant, 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 l'occupant d'exercer son propre contrôle.

3.3 - Conditions financières

3.3.1 - Tarification aux usagers

Le titulaire percevra la tarification du service directement auprès des usagers. Les tarifs pratiqués sont proposés par les candidats dans leur offre. Les modifications des tarifs font l'objet d'une information à RT. Pour autant, il s'engage à maintenir ses tarifs dans la même gamme de prix tout au long du contrat.

Les tarifs devront être affichés de manière visible à proximité du comptoir, conformément à la réglementation, de manière que l'utilisateur ne soit pas obligé de les demander.

Lot 1 - Base de loisirs des Étangs de Hollande : l'attention des candidats est appelée sur une réception difficile du réseau 3G/4G. Si le titulaire propose le règlement par carte bancaire, il devra s'être assuré de l'effectivité de son système.

Lot 2 – Centre aquatique Les Fontaines : l'exploitant aura l'obligation d'accepter tous moyens de paiement, y compris les paiements par carte bancaire.

3.3.2 - Charges, exploitation aux frais et risques

Le titulaire exploite à ses frais et risques et conserve à sa charge l'ensemble des dépenses liées à son activité (investissement, comme fonctionnement (grosses réparations, maintenance, frais de personnel, entretien, impôts et taxes).

Il est seul responsable à l'égard des tiers des dommages causés par son personnel ou par les installations dont il a la garde.

L'occupant se charge de l'obtention de toutes les autorisations administratives nécessaires à l'exploitation de la vente ainsi que de tous les droits de brevets, marques et licences, en rapport avec son activité.

Le titulaire contractera toutes les assurances nécessaires à l'exercice de son activité sur le domaine public et à la garantie des espaces concédés par RT. Une copie de ses attestations d'assurance sera transmise annuellement à RT par le titulaire.

3.3.3 - Redevance d'occupation du domaine public

Lot 1 - Base de Loisirs des Étangs de Hollande : une redevance journalière de 20 € HT sera demandée par emplacement.

Lot 2 - Centre aquatique Les Fontaines : une redevance journalière de 35 € HT sera demandée par emplacement.

Le paiement de cette redevance est dû mensuellement dès m+1 de la première prise d'effet de l'installation du titulaire, sur émission d'un titre au réel de la présence du titulaire sur les emplacements.

La redevance est assujettie à la TVA en vigueur au moment du fait générateur.

Ces tarifs pourront être révisés annuellement par délibération de l'organe délibérant de RT.

3.3.4 - Pénalités

En cas de manquement aux obligations suivantes, une pénalité 100 € sera appliquée au titulaire, sans mise en demeure :

- Défaut d'entretien de l'emplacement et de ses abords
- Installation de publicité
- Entrave à la libre circulation des usagers
- Installation de mobilier supplémentaire non autorisé par RT

Le titulaire encourt une pénalité forfaitaire de 50 € pour chaque manquement constaté au respect des clauses et des modalités d'exécution définies dans le cadre de la présente convention

En cas de non-respect des horaires d'ouverture sur lequel s'était engagé le titulaire dans son offre une pénalité de 100 €, par constat, sera appliqué et une pénalité de 500 € sera appliquée pour absence sur une journée prévue. Ces pénalités ne seront pas appliquées si un accord avait été consenti par RT (notamment compte tenu d'aléas météorologiques, à l'initiative du titulaire).

L'application de pénalités n'empêche pas le déclenchement de la procédure de résiliation.

Dégradation du domaine public : toute dégradation du domaine public sera à la charge de l'exploitant, qui s'engage à procéder aux réparations dans un délai de 8 jours calendaires après constatation des dégradations. Passé ce délai RT procédera d'office aux réparations, sans qu'il ne soit besoin de remplir aucune autre formalité, aux frais de l'exploitant.

3.4 - Conditions juridiques

3.4.1 - Résiliation

L'autorisation d'occupation temporaire du domaine public est attribuée de façon personnelle, temporaire, précaire (durée prévue conventionnellement) et révoquée 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.

L'occupant est tenu d'exploiter lui-même et d'utiliser directement en son nom et sans discontinuité le camion de type « food truck » et l'activité de restauration.

Il est interdit à l'occupant 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 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, à savoir :

- La présente convention ne confère à l'occupant 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 à l'occupant, 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 de l'occupant par l'une des clauses de la présente convention. Cette résiliation interviendra, de plein droit, après mise en demeure par la personne publique effectuée par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet pendant sept (7) jours calendaires.
- En cas de cessation par l'occupant, pour quelque motif que ce soit, de ses activités.
- Pour motif d'intérêt général, sous réserve d'une juste et préalable indemnité.

L'occupant ne pourra prétendre à aucune indemnité ou dédommagement de quelque nature que ce soit du fait de la résiliation de la convention. Exception est faite, sur présentation de justificatifs, pour motif d'intérêt général ou en cas de survenance d'une crise sanitaire exceptionnelle similaire à celle née de la pandémie de Covid-19 appelant des mesures d'urgence et générant des difficultés d'exécution ou une impossibilité d'exécuter.

3.4.2 - Assurance

L'occupant doit contracter auprès de compagnies d'assurances notoirement solvables, les contrats d'assurance suivants :

- Une assurance de responsabilité civile le garantissant contre les conséquences de la responsabilité pouvant lui incomber en vertu du droit commun en raison des dommages corporels, matériels, ainsi que ceux, immatériels, qui en sont la conséquence, causés au tiers, y compris les clients, du fait de l'activité exercée dans le cadre de la présente convention.
- Un contrat d'assurance MULTIRISQUES incluant notamment incendie, explosion, foudre, dégât des eaux ainsi que le recours des voisins et des tiers, garantissant pour leur valeur réelle le matériel, le mobilier et d'une manière générale le contenu du camion qui lui appartient avec abandon de recours contre RT et ses assureurs.

L'occupant doit adresser à RT les polices souscrites dans les quinze (15) jours calendaires qui suivent la signature de la présente convention.

L'occupant acquitte les primes d'assurances exclusivement à ses frais et doit justifier de leur paiement sur demande de RT dans un délai de quinze (15) jours calendaires à compter de la demande de RT.

La collectivité décline toute responsabilité en cas de sinistre, vol, dégâts, etc. qui peuvent se produire sur les lieux exploités. De même, sa responsabilité ne pourra être recherchée à l'occasion d'un litige provenant de la gestion du titulaire.

3.4.3 - Règlement des différends et des litiges

Il est possible, sur l'initiative du titulaire ou de RT, 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 dont relève RT.

3.4.4 - Protection des données personnelles

Les prestations font l'objet d'une obligation de confidentialité et de protections des données personnelles qui seraient susceptibles d'être collectées et traitées à l'occasion de l'exécution de la présente convention.