

ANNEXE N° 1 AU REGLEMENT INTERIEUR D'E.COL.E Spécifique à l'espace cuisine à usage de « laboratoire de production »

Article 1 – Présentation de l'espace cuisine d'E.COL. E

Le bâtiment E.COL.E, est situé 10-12 rue des Arbousiers - 06510 CARROS.

L'espace cuisine se situe au rez-de chaussée de l'établissement.

Il est composé de 35 m² au RDC +12.2m² de sanitaires, soit 47.2m² au total.

L'espace cuisine est un outil équipé de matériels professionnels de cuisson, de réfrigération, de conservation de lavage, en conformité avec les normes hygiène et sécurité.

L'espace cuisine est loué indépendamment de la salle du rez-de-chaussée et son entrée / sortie se fait par une porte extérieure donnant sur la rue.

Sont compris dans l'équipement : 2 blocs toilettes composés chacun d'un WC, d'une douche et d'un vestiaire.

Article 2 – Les Objectifs de la location

- Promouvoir des jeunes entrepreneurs de la restauration ;
- Contribuer à la dynamique de service et d'animation d'E.COL.E ;
- Apporter une offre de production diversifiée et complémentaire par rapport à l'offre de restauration existante sur le territoire communal.

Article 3 – Les exigences de gestion

L'espace cuisine d'E.COL.E sera loué uniquement en tant que laboratoire de production.

3.1 Les équipements

a- Désignation des biens et des équipements

Le service gestionnaire met les ouvrages, les équipements, les biens mobiliers et le gros matériel à la disposition exclusive de l'occupant.

Voir annexes du Plan de Maitrise Sanitaire *fiche 2-3a inventaire équipement*, et *Fiche 4-8a les plans de la cuisine E.COL.E*.

À charge pour lui de les exploiter et de les gérer conformément aux exigences fixées par le présent cahier des charges, par les dispositions de convention d'occupation précaire de location et en respect des règles d'hygiène et de sécurité appliquées au secteur de la production de repas.

L'occupant ne pourra modifier les lieux sans autorisation écrite préalable du service gestionnaire.

Toutes les améliorations apportées aux équipements et biens loués resteront la propriété du service Gestionnaire à moins que celui-ci ne préfère demander le rétablissement des lieux dans leur état primitif au frais de l'occupant.

b- Gestion et entretien des équipements

L'ensemble des équipements détaillé dans l'inventaire joint est propriété de la commune.

La maintenance et les réparations desdits équipements sont à la charge de la commune.

L'occupant est soumis aux règles relatives à l'hygiène alimentaire et notamment à l'application de la Procédure HACCP et du PMS mis en place par le service gestionnaire d'E.COL.E.

L'entretien quotidien sera à la charge de l'occupant conformément aux règles définies dans le PMS (*fiche 3.1 plans de nettoyage / désinfection technique / analyses règlementaires*).

3.2 Gestion de l'activité

a- Type d'activités souhaitées :

- L'activité sera essentiellement réservée à la production alimentaire artisanale, de type traiteur et à base de produits frais, sucrés ou salés : plats préparés, pâtisseries, buffets etc...
- La nourriture de type snack est exclue
- La vente de la production sera uniquement sur livraison sur commande préalable
(*Pas de service de restauration et pas de vente à emporter sur place*)

b- Recommandations :

- Privilégier le partenariat avec les producteurs locaux
- Utiliser des contenants conformes au respect de l'environnement

c- Modalités d'accès :

- L'espace cuisine sera accessible 24heures/24 et 7jours /7 par une entrée indépendante réservée à l'occupant
- La salle du Rdc sera accessible à l'occupant du lundi au vendredi de 8h30 à 17h, au même titre que tous les usagers du bâtiment à l'exclusion de toutes fins commerciales.
- Une place de stationnement sera réservée à l'occupant pour ses besoins de livraison

Article 4 – Objet et conditions de location

L'espace cuisine sera exclusivement utilisé par des professionnels de la restauration, formés aux normes HACCP.

Conformément à toutes les locations d'E.COL.E :

- L'espace cuisine peut s'adresser à des entrepreneurs de -3ans (pépinière) ou de 3 à 6ans (hôtel entreprise) ;
- Le contrat de location de la cuisine sera établi sous forme d'une convention d'occupation précaire de 12 mois non renouvelable tacitement.

4.1 Déclarations préalables

L'occupant retenu devra être immatriculé au registre du commerce et des sociétés. Il devra être en règle avec la réglementation en vigueur, notamment satisfaire à ses obligations fiscales et parafiscales.

AR Prefecture

006-210600334-20230328-DELIB25_2023LAB-DE
Reçu le 31/03/2023
Publié le 31/03/2023

La commune de Carros a déclaré son activité restauration en préfecture et joint une copie du PMS à sa déclaration Cerfa. (*Envoyée à DD(CS)PP*<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>).

De même, l'occupant devra déclarer son activité professionnelle en Préfecture immédiatement après la signature de sa convention d'occupation.

Article 5- Plan de Maitrise Sanitaire

Annexe