



Délégation de Service Public pour la gestion et l'exploitation d'un Café-restaurant Licence IV « Le Relais »

La présente convention de Délégation de Service Public est signée entre Monsieur le Maire de la Commune de Saint-Marsal conformément à la délibération du Conseil municipal du 17 mai 2025

et

Article 1^{er} – Objet

La Commune de Saint Marsal concède au Déléataire l'exploitation du Café-Restaurant communal situé : 10, Place de la République 66110 Saint-Marsal.

Article 2 – Nature du contrat

La convention de délégation de service public (D.S.P.) a pour objet la gestion l'exploitation d'un établissement de restauration. Elle est soumise aux dispositions :

- Des articles L.3126-1 et suivants et R.3126-1 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales

Article 3 – Engagement de la commune

- 1- La Commune met à disposition de l'exploitant un Café-Restaurant dont les principales caractéristiques sont les suivantes :
 - Une salle de restaurant avec le mobilier et les équipements nécessaires à l'exploitation, d'une capacité d'environ 25 couverts à l'intérieur. Cette salle est composée de deux pièces communicantes dont l'une accueille les enfants de l'école.
 - Une salle de café 22 m²
 - Une terrasse extérieure couverte de 27 m², d'une capacité d'environ 20 couverts.
 - Une cuisine avec le mobilier et les équipements nécessaires à l'exploitation selon inventaire joint en annexe.

- Une laverie, zone de préparation avec le mobilier et les équipements nécessaires à l'exploitation selon inventaire joint en annexe.
- Un local de stockage de 50 m² situé au 5, Place de la République.
- Une zone toilette-WC.

2 - Assurer au délégataire la jouissance paisible des locaux loués ; toutefois, sa responsabilité ne pourra pas être recherchée à raison des voies de faits dont des tiers se rendraient coupables à l'égard du délégataire.

3 - Entretenir les locaux en état de servir à l'usage prévu et y faire toutes les réparations nécessaires autres que locatives.

4 - Ne pas s'opposer aux aménagements réalisés par le délégataire, dès lors que ceux-ci ne constituent pas une transformation de la chose louée.

5 - Remettre gratuitement une quittance au délégataire lorsqu'il en fait la demande.

6 - Délivrer un reçu dans tous les cas où le délégataire effectue un paiement partiel.

7 - Mettre à disposition du délégataire une licence IV.

Il est rappelé que la licence IV et le fonds de commerce resteront propriété de la commune dans tous les cas.

Article 4 – État des lieux

Un état des lieux contradictoire sera établi lors de la remise des clés au délégataire et sera annexé à la présente convention. En fin de contrat, lors de la restitution des clés par le délégataire, un état des lieux de sortie sera dressé contradictoirement entre les parties, rendez-vous pris avec la commune huit jours à l'avance.

Article 5 – Engagement du délégataire

Le Délégataire déclare avoir une parfaite connaissance des lieux pour les avoir visités, les accepte en l'état et renonce à réclamer une réduction de redevance, indemnités pour quelque raison que ce soit.

Le délégataire s'engage à :

1 - Assurer l'exploitation du commerce cité à l'article 1^{er} ci-dessus toute l'année, et pendant toute la durée de la convention.

Le délégataire s'engage sur une ouverture minimale des locaux telle que définie ci-dessous :

L'ouverture de l'établissement est divisée en deux périodes :

a - Période estivale : fermeture mercredi - le reste de la semaine ouverture de 9 h à 15 h et de 17h à 22 h.

b - Période non-estivale : fermeture mercredi – le reste de la semaine ouverture de 10 h à 14 h et de 17 h à 19 h.

Le délégataire pourra se prévaloir de deux semaines de fermeture annuelle minimum hors période scolaire, dont les dates seront à déterminer en accord avec le délégant par écrit. En cas de fermeture du commerce sans motif valable et sans accord du délégant, le délégataire sera tenu de verser une indemnité forfaitaire de cent euros (100 €) par jour.

2 - Proposer, autant que possible, les services de base non assurés par ailleurs dans le village.

3 – De se rémunérer sur les recettes issues de l'exploitation commerciale du café-restaurant « Le Relais ».

L'exploitation commerciale de ces activités se fera conformément aux tarifs définis en annexe 3.

4 - Accepter les jeux de cartes et de société.

5 - Disposer les principaux documents d'informations touristiques locales et donner toutes les informations patrimoniales locales.

6 - Promouvoir les produits du territoire.

7 - Proposer au minimum une restauration de type casse-croûte à toute heure, basée sur les produits régionaux.

8 - De respecter le principe d'égalité de traitement des usagers pour toutes les activités déléguées.

9 – De respecter l'ensemble des législations relatives au droit du travail, à l'hygiène et la sécurité au travail et en restauration.

10 - Payer le loyer et les charges récupérables aux termes convenus.

11 - Répondre des dégradations et pertes survenant pendant la durée de la convention dans les locaux dont il a la jouissance exclusive, à moins qu'il ne prouve qu'elles aient eu lieu par cas de force majeure, ou par la faute du délégant.

12 - Prendre à sa charge l'entretien courant des locaux, des équipements mentionnés au contrat et les menues réparations ainsi que l'ensemble des réparations locatives, sauf si elles sont occasionnées par vétusté, malfaçon, vice de construction, cas fortuit ou force majeure.

13 - Ne pas céder la présente convention qui est personnelle et incessible ; la sous location étant interdite.

14 - Laisser exécuter les travaux nécessaires au maintien en état et à l'entretien normal des locaux loués, les dispositions du deuxième et troisième alinéa de l'article 1724 du code civil étant applicables à ces travaux.

15 - Ne pas transformer les locaux et équipements loués sans l'accord écrit du délégant, lequel pourra subordonner cet accord à l'exécution des travaux à l'avis et à la surveillance d'un architecte de son choix, dont les honoraires seront payés par le délégataire. En cas de méconnaissance par le délégataire de cette obligation, la commune pourra exiger la remise en état des lieux ou des équipements au départ du délégataire ou de conserver les transformations effectuées, sans que le délégataire puisse réclamer une indemnisation pour les frais engagés.

Si les transformations opérées mettent en péril le bon fonctionnement des équipements ou la sécurité du local, la commune pourra exiger, aux frais du délégataire, la remise immédiate des lieux en bon état.

16 – S'inscrire au registre du commerce ou des métiers pour les activités faisant l'objet de la présente convention, et à fournir l'extrait K-bis correspondant.

17 - S'assurer contre les risques locatifs dont il doit répondre en sa qualité de locataire : incendie, dégâts des eaux, ... et en justifier à la commune à la remise des clefs, en lui transmettant l'attestation émise par son assureur ou son représentant. Il devra en justifier ainsi chaque année, à la demande de la commune.

18 - S'assurer personnellement contre les risques d'accident du travail pour lui-même et son personnel.

19 - Souscrire un contrat d'entretien auprès d'une entreprise spécialisée (ou en rembourser le coût à la commune si cette dernière en assure le paiement) pour faire

entretenir au moins une fois par an les équipements et en justifier à première demande de la commune.

20 - Se mettre en règle avec les organismes de sécurité sociale, allocations familiales, caisses de vieillesse de l'industrie et du commerce, être en possession des différents permis d'exploitation nécessaires à l'activité, etc...

21 - Accepter la réalisation par la commune des réparations urgentes et qui ne peuvent être différées jusqu'à la fin de la convention ; conformément à l'article 1724 du code civil. Si ces réparations durent plus de quarante jours, le loyer, à l'exclusion des charges, sera diminué à proportion du temps et de la chose louée dont le délégataire aura été privé.

22 – Informer immédiatement la commune de tout sinistre et des dégradations se produisant dans les lieux loués, même s'il n'en résulte aucun dommage apparent.

23 – Laisser visiter les lieux loués, en vue de leur vente ou de leur location, deux heures par jour, au choix de la commune, sauf les jours fériés.

24 – Prendre à sa charge les abonnements et les consommations d'eau et d'assainissement. L'électricité sera refacturée semestriellement par la mairie selon le tarif en vigueur du fournisseur.

25 – Acquitter toutes les contributions et taxes lui incombant personnellement de manière à ce que la commune ne soit pas inquiétée à ce sujet. Le délégataire devra, avant tout déménagement, justifier du paiement des impôts et taxes dont la commune pourrait être tenue responsable.

26 – Se conformer à toutes les dispositions de la présente convention, faute de quoi celle-ci deviendra nulle.

27 – Remettre à la commune, dès son départ, toutes les clefs des locaux loués et lui faire connaître sa nouvelle adresse.

Article 6 - Durée

La convention est consentie pour une durée d'un (1) an, prolongeable deux (2) ans par tacite reconduction, à compter de la date du **xx yyyyyy 2025**, le souhait de la mairie étant d'ouvrir l'établissement au plus tard à l'issue des congés scolaires de fin d'année de la Zone C (Janvier 2026), au moins pour ce qui concerne la restauration scolaire.

Article 7 – Sanctions – Pénalités

Le non-respect des dispositions de la convention entraînera une pénalité mensuelle fixée à deux cents euros (200 €) à compter d'une mise en demeure restée sans effet pendant huit (8) jours.

A titre d'exemple : le défaut d'entretien des lieux, la fermeture des locaux ou le non-respect des périodes d'ouverture définies dans l'article 5 sans autorisation préalable et écrite de la Commune, etc...

Article 8 – Résiliation anticipée

La fin du contrat peut intervenir de manière anticipée, de la part de l'une ou l'autre des parties. Elle peut être :

- contractuelle : les parties fixant d'un commun accord la date de la cessation du contrat.

- à l'initiative d'une seule des parties, un courrier recommandé sera alors adressé soit au Déléгатaire, soit à la Commune et sa date d'envoi marquera le début de la période de préavis de trois mois. En cas de non-respect de ce préavis des pénalités prévues à l'article 7 seront appliquées.

En outre, la Commune pourra effectuer une résiliation unilatérale - indemnités aux torts exclusifs du Déléгатaire - en cas de non-respect d'une des conditions de la présente convention, après mise en demeure notifiée par lettre recommandée + AR et restée sans effet pendant quinze (15) jours. La résiliation sera notifiée par lettre recommandée + AR. Le Déléгатaire devra libérer les lieux dans un délai imparti, au minimum quinze (15) jours à partir de la notification qui lui a en aura été faite. À défaut, la Commune engagera une procédure d'expulsion devant le tribunal compétent et appliquera pour couvrir les frais engagés par la Commune, sans autre formalité une pénalité au Déléгатaire pour occupation illicite d'un montant correspondant à trois cents euros (300 €) TTC par mois jusqu'au jugement d'expulsion.

- Le délégant pourra mettre fin au contrat, avant son terme, pour des **raisons d'intérêt général**. Dans ce cas, cette résiliation prendra effet après un délai de trois (3) mois à compter de sa date de notification, adressée par lettre recommandée + AR à l'adresse indiquée par le Déléгатaire dans le présent contrat.

Le Déléгатaire aura dans ce cas de résiliation du contrat, droit à une indemnité limitée au préjudice subi.

Celle-ci sera calculée selon la formule suivante :

$$I = 15\% \times F \times N$$

I = Indemnité due pour résiliation dans l'intérêt général.

F = Montant du chiffre d'affaires : résultat moyen sur les années d'exploitation.

N = Nombre d'années restant à courir jusqu'à l'expiration du contrat.

Article 8 – Fin de la convention

A défaut de congé donné dans les conditions de l'article 7 et six (6) mois avant la fin de la présente convention, un nouvel appel public à candidature sera lancé.

Article 9 – Redevances et charges diverses

1 -Loyer :

La présente mise à disposition est consentie à titre onéreux y compris la terrasse sur le domaine public. La redevance annuelle due à la Commune de Saint-Marsal est fixée à **deux mille quatre cents euros (2 400 €)** toutes taxes comprises pour le fonds de commerce et l'exploitation de la licence IV.

Cette redevance sera acquittée mensuellement à la caisse du Trésorier en charge de la commune de Saint-Marsal.

2 - Caution ou garantie bancaire :

Le Délégataire joindra à la signature du contrat une caution ou une garantie couvrant tout dommage survenu sur les biens mis à disposition par la Commune (bien immobiliers et mobiliers). Le montant est fixé à quatre cents euros (400 €) TTC.

Ce dépôt sera restitué au Délégataire dans le mois suivant la fin du contrat, déduction faite des sommes restant dues à la Commune, des dégradations éventuelles ou du matériel manquant constatés lors des inventaires de fin de contrat.

3 - Charges :

Le Délégataire supportera :

- Tous les frais de fonctionnement (frais d'entretien, de fleurissement, de téléphone, d'eau potable, d'assurance, de communication, ...)
- Le contrat d'électricité étant au nom de la commune, les sommes y afférentes seront refacturées semestriellement par la mairie selon le tarif en vigueur du fournisseur.
- Le nettoyage annuel du dispositif de ventilation-désenfumage de la cuisine par une entreprise spécialisée. L'attestation de nettoyage sera remise à la Commune tous les ans.
- Les taxes et impôts divers inhérents à l'exploitation.

Article 10 – Dispositions diverses

10 - 1 : Élection de domicile :

Pour l'exécution de la présente convention, la commune élit domicile en la Mairie 4, rue du Panader, 66110 Saint-Marsal et le délégataire dans les lieux loués Café-Restaurant « Le Relais » 10, place de la République, 66110 Saint-Marsal.

10 - 2 : Rapport annuel

Conformément à l'Article L.1411-3 du Code Général des Collectivités Territoriales et à l'Article L3131-5 du Code de la Commande Publique, le délégataire produit et transmet à la Collectivité chaque année, avant le 1^{er} juin, un rapport comportant notamment les comptes retraçant la totalité des opérations afférentes à l'exécution de la délégation de service public et une analyse de la qualité de service assortie d'une annexe permettant à la Collectivité d'apprécier les conditions d'exécution du service public.

Le rapport mentionné devra se conformer notamment aux prescriptions aux Articles R3131-3 et R3131-4 du Code de la Commande Publique.

10 - 3 : Procédure de règlement des litiges

Les parties s'engagent à mettre tout en œuvre afin de résoudre à l'amiable tout litige qui surviendrait au cours de l'exécution du présent contrat.

Si aucun accord n'a pu être trouvé entre les parties, le Tribunal Administratif de Montpellier sera compétent pour statuer sur les différends entre la commune et son co-contractant.

Fait à Saint-Marsal le xx yyyyy 2025 en quatre exemplaires.

Le Maire de Saint-Marsal

Le xx yyyyy 2025

Lu et approuvé

Le Délégué

Le xx yyyyy 2025

Guy Métivier

ANNEXE 1 ÉTAT DES LIEUX ET INVENTAIRE DU MATÉRIEL

Un inventaire et un état des lieux seront dressés contradictoirement par un représentant de la Commune de Saint-Marsal et le Délégué :

- D'une part, avant toute occupation des lieux,
- D'autre part, dans les huit jours suivants la fin de l'exploitation.

Chapitre premier : état des locaux mis à disposition.

La Commune met à disposition de l'exploitant un Café-Restaurant dont les principales caractéristiques sont les suivantes :

1 Une salle de restaurant d'environ 60 m² au total, cette salle est composée de deux pièces communicantes,

1-a La salle avant d'environ 42 m² est accessible de l'extérieur par une porte d'entrée tiercée de 1,55 m x 2,20 m en PVC par le café par une porte vitrée de 0,80 m. Elle communique avec la salle arrière par deux passages libres de part et d'autre du mur où est adossé le poêle à bois, et avec la cuisine par un passe-plats en bois de 0,60 m x 0,90 m. Une fenêtre en PVC de 1,15 m x 1,50 m avec barreaudage anti-intrusion donne sur la place.

- Carrelage au sol neuf année 2022
- 1 poêle à bois
- Éclairage constitué de 5 appliques et 2 plafonniers
- 9 Prises électriques
- 1 extincteur à l'eau pulvérisée (vérifié annuellement par la Mairie).
- 1 Bloc autonome d'éclairage de sécurité (vérifié annuellement par la Mairie).

1-b La salle arrière d'environ 19 m² communique avec la salle avant par deux passages libres de part et d'autre du mur où est adossé le poêle à bois, deux fenêtres en PVC de 0,90 m x 1,20 m donnent sur le carrer de l'Era d'en Vila, cette pièce dessert le coin WC toilettes.

- Carrelage au sol neuf
- Éclairage par 1 plafonnier
- 5 Prises électriques

2 - Une salle de café de 22 m² accessible depuis la place par une porte d'entrée vitrée et en bois de 1,00 x 2,10m et éclairée par une fenêtre en PVC de 1,00 m x 1,65 m. Communication avec la salle de restaurant, la cuisine et la laverie par un passe-plats de 0,60 X 0,90

- Carrelage au sol.
- Un meuble « Bar » maçonné de 3,65 m x 0,65 m x 1,16 m de haut, avec un plan de travail en stratifié et des étagères de rangements en dessous
- Un plan de travail adossé en stratifié de 2,50 m x 0,50 m avec un bac inox et un robinet mélangeur
- Une machine à glaçons BREMA Ice Maker
- Un lave-verres DIAMOND Fast Wash
- Une armoire réfrigérée vitrée AFI Colin-Lucy 0,60M x 0,60 m x 1,82 m

- Un réfrigérateur table top Beko
- Éclairage par 2 appliques et 1 plafonnier (non présent)
- Prises électriques
- Un radiateur électrique neuf
- 1 extincteur à l'eau pulvérisée (vérifié annuellement par la Mairie).
- 1 Bloc autonome d'éclairage de sécurité (vérifié annuellement par la Mairie).

3 - Une cuisine 17 m², en communication avec la salle de préparation froide par un passage de 0,80 m, avec la salle de café par une porte pleine de 0,80 m et avec la salle de restaurant par un passe-plats en bois de 0,60 m x 0,90 m

- Carrelage au sol avec siphon récupérateur
- Faïence murale sur une hauteur de 2,00 m
- Un piano 4 feux et four alimenté au gaz propane : FAGOR 1,30 x 0,60m.
- Un four électrique posé sur plan de travail : DIAMOND Gastro Line 0,60 m x 0,60 m x 0,60 m.
- Une armoire électrique TGBT¹, 0,65 m x 0,80m, incluant les commandes d'éclairage de la salle de restaurant (vérifié annuellement par la Mairie).
- Une table desserte inox 1,80 m x 0,70 m.
- Une table avec évier inox 2,00 m x 0,70 m, robinet mélangeur.
- Un lave-mains à commande fémorale.
- Une desserte à 2 portes en inox 1,00 m x 0,70 m.
- Une étagère murale 0,70 m x 0,50m.
- Un pince-fiches 0,70 m
- Une étagère murale inox 1,90 m x 0,35 m.
- Un dévidoir papier essuie-mains
- Un distributeur de savon liquide
- prises électriques 220 v étanches
- 2 éclairages fluorescents doubles de 1,20m
- 1 Bloc autonome d'éclairage de sécurité (vérifié annuellement par la Mairie).

4 - Une salle de préparation froide de 9 m², en communication avec la cuisine par un passage de 0,80 m et la plonge par une porte pleine de 0,90m.

- Carrelage au sol
- Faïence murale sur une hauteur de 2,00 m côté lavage et retour
- Un bac évier en inox 1,40 x 0,70 m
- Une étagère murale en inox 0,30 m x 1,75 m
- Une armoire froide positive 0,80 m x 1,40 m x 2,10 m en inox à 2 portes compris chariot de rangement et étagères révisée en janvier 2022 (compresseur neuf). Marque DIAMOND Line
- Une armoire froide négative de 0,80 m x 0,80 m en inox. Neuve Marque N° de série
- Ballon électrique d'Eau Chaude Sanitaire de 100 litres neuf remplacé en janvier 2022. Marque Thermor.
- Une centrale d'hygiène Marque IPC avec tuyau et pistolet de nettoyage

¹ Tableau Générale Basse Tension

- Une armoire à pharmacie en plastique
- XX prises électriques 220 v étanches
- 1 éclairage fluorescent de 1,20 m.
- 1 extincteur à neige carbonique (vérifié annuellement par la Mairie).
- 1 Bloc autonome d'éclairage de sécurité (vérifié annuellement par la Mairie).

5 - Une laverie de 11 m² en communication avec la plonge par une porte pleine de 0,90m, la salle de café par un passe-plats en inox de 0,60 m x 0,90 m avec portes coulissantes en inox et la place de la République par une porte cochère en bois à deux vantaux semi-vitrés de 2,10 m de largeur x 2,30 m de hauteur.

- Carrelage au sol
- Faïence murale sur une hauteur de 0,80 m derrière le bac et le lave-vaisselle.
- Un évier à deux bacs en inox 1,80 m x 0,70m robinet mitigeur.
- Une table de desserte en inox 1,00 m x 0,70 m à deux étagères.
- Un lave-vaisselle Marque STALGAST avec 2 paniers, mis en service en 2021.
- 4 prises électriques 220 v étanches
- Un éclairage fluorescent de 1,20 m.
- Une étagère à vaisselle 0,80 m x 0,50 m x 1,80 m
- Un bloc autonome d'éclairage de sécurité (vérifié annuellement par la Mairie).

6 - Une zone « toilettes-WC » :

- 6-a - Une cabine WC de 1,3 m² comprenant une cuvette avec réservoir, une ventilation mécanique, un dévidoir de papier.
- 6-b - Une cabine WC Personne à Mobilité Réduite de 3 m² comprenant une cuvette avec réservoir, une ventilation mécanique, un dévidoir de papier.
- 6-c - Un lave main en faïence avec robinetterie et un miroir.

7 - Une terrasse extérieure couverte de 27 m² par un vélum supporté par une ossature en métal laqué de marque TEXABRI, mis en service en 2018. Le vélum présente un trou provoqué par une brûlure de cigarette au droit de la fenêtre du restaurant.

8 - Deux bouteilles de gaz Propane de 35 kg avec détendeur, situées dans la courette arrière attenante au restaurant, carrer de l'era d'en Vila.

9 - Un local de stockage de 50 m² situé au rez-de-chaussée du 5, Place de la République composé de deux pièces communicantes, situé au-dessus de la bibliothèque municipale et en dessous d'un logement communal.

- 9-a Première pièce de 24 m² avec une porte pleine d'entrée de 0,90 m et deux fenêtres en PVC donnant sur la place de la République.
 - Parquet bois au sol
 - Éclairage
 - Prises électriques

Cette pièce accueille provisoirement des affaires du comité des fêtes et de l'école.

- 9-b La seconde de 26 m2 attenante et accessible par la première par un passage libre donne sur Carer del Panader par deux fenêtres en PVC
- Parquet bois au sol
- Éclairage
- Prises électriques
- 2 étagères métalliques

Chapitre deux : inventaire des biens mis à disposition par la Commune en nombre.

INVENTAIRE DU CAFÉ RESTAURANT « LE RELAIS »

-1 MOBILIER TERRASSE

		Table ronde haute alu Ø 60	1
Table pliante 70x110	5	Chaise plastique blanc	7
Table fixe 70x110	2	Chaise alu	3
Table carrée	4	Chaise pliante plastique	5
Table ronde basse alu Ø 60	2		

-2 MOBILIER SALLE DE RESTAURANT

		Meuble 120 x 34 x 140h	1
Chaise grise	6	Vaisselle 120 x 37 x 182h	1
Chaise paillée bois	19	Table longue 280 x 70	1
Table ronde Ø 120	1	Bahut 180 x 50 x 90h	2
Table bois 80 x 120	2	Vitrine réfrigérée 100 x 70	1
Table bois 80 x 110	1	Servant poêle	1
Table bois 80 x 100	1	Table service métal	2
Table bois 80 x 80	1		

-3 MATÉRIEL DE SERVICE SALLE DE RESTAURANT

		Carafe grande	9
Coupe à glace normale inox	8	Brocs en verre	3
Coupe à glace festonnées inox	6	Carafe et bouteille	10
Coupe à dessert verre	7	Assiette faïence Ø 21	13
Coupe à dessert à pied verre	1	Assiette entrée Ø 20	10
Coupe à fruits carrée	1	Assiette rectangle 22x27	30
Coupe à fruits verte carrée 30	1	Assiette carrée 25	22
Coupe à fruits Ø 30	1	Assiette creuse Ø 21	12
Coupe à fruits rouge Ø 37	1	Assiette dessert Ø 19	12

Assiette creuse marron Ø 21	11	Verre ballon	14
Assiette plate orange Ø 21	5	Verre bière	5
Assiette plate Ø 21	4	Verre Cognac	7
Assiette dessert Ø 19	7	Verre Ricard	4
Assiette triangulaire jaune	10	Verre whisky	3
Assiette dépareillée	5	Verre diabololo	16
Assiette décors Ø 30	6	Verre pastis	9
Fourchette à huitre	13	Verre divers	19
Fourchette dessert	10	Pinte à bière	12
Fourchette	15	Soucoupe café	10
Couteau	18	Tasse café	22
Cuiller	8	Soucoupe addition plastique	9
Petite cuiller	72	Soucoupe addition inox	2
Couteau à poisson	9	Pot à lait	3
Cuiller à dessert	3	Divers ramequin	7
Couteau petit	8	Théière	2
Couteau viande Pradel	13	Sceau à vin en terre	2
Coupe à glace haute inox	2	Carafe variée	7
Assiette faïence	2	Ardoise	4
Saladier Duralex	1	Ramequin crème catalane	9
Salière-poivrière	12	Plat à tarte Ø 30	1
Verre Bistrot de pays	18	Plat à tarte Ø 26	1
Saladier Ø 25	8	Porró	1
Flute blanche h22	13	Coupelle verre	2
Flute verte h22	4	Ramequin	4
Flute blanche h 15	19	Coupelle ronde	2
Flute pied bleu	8		

-4 MATÉRIEL DE CUISINE

		Bloc froid Vert	3
Salamandre Diamond 2 rangs	1	Bloc froid Gris	4
Plat Inox pour four	4	Robot Kenwood Prosper avec accessoires	
Table Inox 50 x 70	1		1
Table Inox 120 x 70	1	Cellule refroidissement Mfredy	1
Bain-marie Gastro 1/1	1	Trancheuse Jambon	1
Friteuse Diamond 2 paniers	1	Ventilateur de cuisine	1
Caisse isotherme Métro bleue	1		

-5 PETIT MATÉRIEL DE CUISINE

		Bac Gastro 1/3	6
Bac Gastro 1/1 200h	1	Bac Gastro 1/8	3
Bac Gastro 1/1 150h	2	Couvercle Gastro 1/8	1
Bac Gastro 1/1 100h	1	Bac Gastro 1/2 65h	5
Bac Gastro 1/1 30h	1	Couvercle Gastro 1/2	1
Couvercle Gastro 1 /1 inox	1	Coupelle verre Ø 15 cm	9
Couvercle Gastro 1/1 plastique	1	Torpilleur inox	4

Plat rond inox Ø 25 cm	6	Fouet	1
Terrine ovale terre	1	Râpe à fromage	1
Cercle à tarte Ø 24 cm	1	Cuiller spaghetti	1
Cercle à Bavarois Ø 20 cm	1	Faitout inox + couv Ø 25 cm	1
Balance Téraillon orange	1	Poêle Ø 28 cm	1
Verres	4	Poêle Ø 22 cm téflon usagée	1
Bol à oreilles inox Ø 12 cm	1	Poêle Ø 28 cm téflon usagée	1
Bol à oreilles inox Ø 15 cm	1	Gamelle Ø 40 Alu + couv	1
Bol à oreilles inox Ø 25 cm	1	Gamelle Ø 50 Alu	1
Verre doseur	1	Gamelle Ø 40 Inox + couv	1
Pichet plastique	1	Égouttoir inox	1
Petit cul de poule	1	Faitout Ø 22 cm	1
Louche inox	4	Casserole Ø 12 cm	1
Écumoire inox	1	Casserole Ø 15 cm	1
Couteaux	4	Casserole Ø 20 cm	1
Couteau scie	1	Shaker métal	1
Feuille de boucher	1	Égouttoir vaisselle assiette	1
Spatule inox	1	Égouttoir à couvert	1
Maryse plastique 45 cm	1	Couvercle Ø 25 cm	2
Ustensile plastique	6	Plat à four inox	1
Pince à cuisson	3	Cul de poule Ø 20 inox	3
Cuiller à glace	1	Passoire inox Ø 25	1
Fil à couper le beurre	1	Crêpière Ø 26 neuve	1
Moule à manqué Ø 25 cm	1	Casserole Ø 20 Bourgeat	1
Moule a tarte verre Ø 25 cm	1	Casserole Ø 16	1
Cul de poule inox Ø 35 cm	1	Moule a cake 35 cm	1
Poêle Alu Métro Ø 20 cm	4	Passoire 2 poignées	2
Poêle Alu Métro Ø 25 cm	1	Sceau a champagne plastique	1
Crêpière Ø 25 cm	1		
Assiette Ø 28 cm faïence	1		

Chapitre trois : Inventaire des biens éventuels apportés par le Délégué pourra être annexé audit procès-verbal.

La Commune ne sera pas tenue de pourvoir au remplacement ou renouvellement en cas de disparition ou de pannes des biens apportés par le Délégué, contrairement aux biens mis à disposition par la Commune.

Le Délégué ne pourra modifier les lieux ni ajouter de matériel à l'exception de la vaisselle sans autorisation écrite du Maire.

Toutes les améliorations apportées au bâtiment ou au mobilier resteront sans indemnités la propriété de la Commune à moins que celle-ci ne préfère demander le rétablissement des lieux dans leur état primitif.

ANNEXE 2 GRILLE DE MENUS TYPES ET GAMME DE PRIX BOISSONS ET MENUS

Menus :

Boissons :