

## **AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC**

# REGLEMENT DE LA CONSULTATION CAHIER DES CHARGES

# TENNIS CLUB DE SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE Exploitation d'un restaurant au club house de Tennis

Date et heure limites de réception des offres :

La date est reportée au 31 mai 2023 à 12 heures

Mairie de Saint-Cézaire-sur-Siagne Direction Générale des Services 5 rue de la République 06530 SAINT CEZAIRE SUR SIAGNE Téléphone : 04.93.40.57.57

v.brunetti@saintcezairesursiagne.fr

#### **REGLEMENT DE LA CONSULTATION**

## 1 - Identification de la personne publique

Mairie de Saint-Cézaire-sur-Siagne Direction Générale des Services 5 rue de la République 06530 SAINT CEZAIRE SUR SIAGNE Téléphone: 04.93.40.57.57

v.brunetti@saintcezairesursiagne.fr

#### 2 - Objet de la consultation

## TENNIS CLUB DE SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE Exploitation d'un restaurant au club house de Tennis

La commune de Saint-Cézaire-sur-Siagne est propriétaire de l'équipement sportif de tennis situé chemin de la Condamine à Saint-Cézaire-sur-Siagne. Ledit équipement est mis à la disposition de l'Association Sportive Tennis et Loisirs (ASTL). Néanmoins, les locaux du club house permettent l'exploitation d'une activité de restauration.

La présente consultation a pour objet de conclure une convention d'occupation temporaire du domaine public après mise en concurrence en vertu de l'art L.2122-1-1 (ORDONNANCE N° 2017-562 du 19 avril 2017 – art. 3) du Code Général de la propriété des personnes publiques, pour l'occupation d'une partie du bâtiment à usage de restauration et également destiné aux usagers de l'équipement sportif. L'exploitant aura ainsi l'usage exclusif d'une partie des locaux et une jouissance partagée avec l'ASTL pour certains espaces.

La présente consultation n'a pas pour objet d'attribuer un marché public ou un contrat de concession. Il n'est donc pas fait application de l'ordonnance N°2018-1074 et du décret N°2018-1075 relatifs au Code de la commande publique.

## 3 - Durée de la convention

La convention sera conclue pour une durée d'une année reconductible quatre fois, soit 5 ans maximum à compter de sa date de signature. Le démarrage du contrat est envisagé pour le 1<sup>er</sup> août 2023 ou au plus tard le 1<sup>er</sup> septembre 2023.

## 4 - Prestations attendues

#### 4.1 - Rappel

La convention d'occupation temporaire du domaine public sera attribuée après mise en concurrence au regard des critères de sélection des offres et leurs conditions de mise en œuvre définis dans le présent règlement de la consultation.

## 4.2 - Descriptif de la fourniture et service attendu à l'exclusion de tout autres produits nommés cidessous

Le service et la prestation proposés devront offrir au public, une qualité et un confort de consommation avec :

- La qualité de prestation et de service de restauration,
- Le respect de la réglementation (hygiène, occupation du domaine public...) liée aux activités de restauration,

- La politique de prix cohérente...

## 4.3 - Renseignements juridiques

Cette occupation est liée à l'exploitation d'un fonds de commerce de restauration à consommer sur place et à emporter dans un bâtiment propriété de la commune de Saint-Cézaire-sur-Siagne.

#### 4.4 - Engagements de l'exploitant

Le matériel devra respecter toutes les normes sanitaires en vigueur. En cas de plaintes ou de recours, des clients ou des autorités sanitaires, la responsabilité de l'exploitant sera totalement engagée et son autorisation d'occupation du domaine public immédiatement révoquée.

Le bâtiment, ses terrasses et ses abords devront toujours être maintenus dans un parfait état de propreté.

L'exploitant devra:

- Garantir la qualité et la sûreté des produits,
- Veiller aux normes de sécurité des lieux et avoir une qualité d'hygiène irréprochable,
- Etre à jour de ses assurances et de ses charges,
- Mettre aux normes les installations de la cuisine si nécessaire.

#### 4.5 - Redevance d'occupation du domaine public

A cet effet, l'occupation du domaine public pour l'activité de restauration du club house de tennis est consentie et acceptée moyennant les redevances suivantes :

- Redevance forfaitaire d'un montant de 400 € par mois, soit **4800 € par an**,

ET

Redevance variable annuelle de 2% du chiffre d'affaires annuel

La redevance forfaitaire mensuelle sera révisée chaque année à la date anniversaire du contrat selon la clause de révision indiquée dans la convention.

## 4.6 - Contenu du dossier remis aux candidats

Sont mis à disposition des candidats sur notre site internet :

- Le présent document rassemblant le règlement de la consultation (partie 1) et le cahier des charges (partie 2), comprenant 2 annexes
- L'attestation sur l'honneur de non interdiction de candidater à un contrat public.

#### 5 - Critères de jugement des propositions

Les critères retenus pour le jugement des propositions sont classés par ordre de priorité de la manière suivante :

Critères
1 – Engagement du candidat sur ses apports à la commune
2 - Qualité de la restauration proposée : type de restauration, qualité des produits
3 – Amplitude horaire et d'ouverture hebdomadaire proposée
4- Tarifs de restauration proposés

Pour chaque critère, les candidats seront classés selon la qualité de leur offre. Un classement général après analyse de l'ensemble des critères sera établi.

Dans le cas où des candidats arriveraient à égalité, ils seront entendus par la commune afin de les départager.

Après classement final, la commune de Saint-Cézaire-sur-Siagne est susceptible d'engager des négociations avec le ou les candidats arrivant en tête du classement ou avec l'ensemble des candidats.

#### 6- Présentation des candidatures et des offres

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en EURO. Si les offres des candidats sont rédigées dans une autre langue, elles doivent être accompagnées d'une traduction en français, cette traduction doit concerner l'ensemble des documents remis dans l'offre.

## 6.1- Documents à produire

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes :

Référence(s) de prestation(s) de même nature,
Un justificatif du statut juridique de l'activité candidate : Kbis de moins de 3 mois pour une
entreprise, statuts (à défaut attestation de création des statuts)
Un justificatif d'identité (copie carte d'identité, Passeport ou Permis de conduire)
Copie de la déclaration et du récépissé de la licence de boissons à emporter,
L'attestation sur l'honneur de non interdiction de candidater à un contrat public, datée et signée.
Une attestation d'assurance professionnelle,
Le dossier technique du candidat comportant les informations suivantes :

- 1. Une lettre d'intention précisant ses apports vis-à-vis de la commune,
- 2. Le détail de la prestation proposée (fourniture, matériel, organisation, personnel...)
- 3. Le type de restauration envisagée, exemple de menu ou de plat, type de produits utilisés...
- 4. Les horaires et périodes d'ouvertures envisagés,
- 5. Les tarifs de restauration et boissons à la vente qui seront appliqués.

#### 7- Conditions d'envoi ou de remise des plis

Les plis devront parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception des offres indiquées sur la page de garde du présent document.

#### 7.1 - Transmission électronique

La transmission des documents peut être faite par courriel à l'adresse <u>mairie@saintcezairesursiagne.fr</u> qui en accusera réception.

La signature électronique des documents n'est pas imposée.

Aucun format électronique n'est préconisé pour la transmission des documents. Cependant, les fichiers devront être transmis dans des formats largement disponibles.

## 7.2 - Transmission sous support papier

La transmission des documents par voie papier est à adresser par lettre commandée avec accusé de réception ou par dépôt contre récépissé, à l'adresse suivante :

Mairie de Saint-Cézaire-sur-Siagne Direction Générale des Services 5 rue de la République 06530 SAINT CEZAIRE SUR SIAGNE Téléphone: 04.93.40.57.57

mairie@saintcezairesursiagne.fr

<u>Horaires d'ouverture :</u> Lundi : 8h30-12h 14h-18h

Mardi et jeudi : 8h30-12h Mercredi et vendredi : 8h30-12h 14h-17h

#### 7.3 - Suite à donner à la consultation

L'offre la mieux classée sera donc retenue à titre provisoire en attendant que le ou les candidats produisent les certificats et attestations. Le délai imparti par le pouvoir adjudicateur pour remettre ces documents ne pourra être supérieur à 8 jours.

Jusqu'à l'acceptation ferme d'une candidature, la Commune se réserve le droit d'interrompre, de suspendre ou d'annuler le processus d'attribution de l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public et se réserve la possibilité de ne pas donner suite aux offres reçues, le tout, sans que les candidats puissent demander, en contrepartie, une quelconque indemnisation.

## 8 - Dématérialisation des échanges pendant l'exécution des prestations

Dans le cadre de l'exécution du contrat, les correspondances entre le pouvoir adjudicateur et le titulaire seront réalisés par voie dématérialisée au moyen de l'envoi d'un courriel avec accusé de réception.

Toutefois, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit, lorsqu'il l'estime nécessaire, de transmettre ses correspondances par l'envoi papier en recommandé avec accusé de réception.

## 9- Renseignements complémentaires

## 9.1- Adresses supplémentaires et points de contact

Pour tout renseignement complémentaire concernant cette consultation, une demande écrite devra être faite :

## Renseignement(s) administratif(s) et technique(s) :

Mairie de Saint-Cézaire-sur-Siagne Direction Générale des Services 5 rue de la République 06530 SAINT CEZAIRE SUR SIAGNE Téléphone: 04.93.40 E7.E7

Téléphone: 04.93.40.57.57 mairie@saintcezairesursiagne.fr A l'attention de Valérie BRUNETTI

Une réponse sera alors adressée, à toutes les entreprises ayant retiré le dossier ou l'ayant téléchargé après identification, 6 jours au plus tard avant la date limite de réception des offres.

#### **CAHIER DES CHARGES**

#### 1. OBJET DE LA CONVENTION

# TENNIS CLUB DE SAINT-CEZAIRE-SUR-SIAGNE Exploitation d'un restaurant au club house de Tennis

La commune de Saint-Cézaire-sur-Siagne est propriétaire de l'équipement sportif de tennis situé chemin de la Condamine à Saint-Cézaire-sur-Siagne. Ledit équipement est mis à la disposition de l'Association Sportive Tennis et Loisirs (ASTL). Néanmoins, les locaux du club house permettent l'exploitation d'une activité de restauration.

La présente convention d'occupation temporaire du domaine public après mise en concurrence en vertu de l'art L.2122-1-1 (ORDONNANCE N° 2017-562 du 19 avril 2017 – art. 3) du Code Général de la propriété des personnes publiques, a pour objet l'occupation d'une partie du bâtiment à usage de restauration, ainsi qu'à l'accueil des usagers de l'équipement sportif. L'exploitant aura ainsi l'usage exclusif d'une partie des locaux et une jouissance partagée avec l'ASTL pour certains espaces.

#### 2. LOCAUX ET MATERIEL MIS A DISPOSITION

#### 2.1 Description des locaux

La commune de Saint-Cézaire-sur-Siagne met à la disposition de l'exploitant, les locaux situés au sein du Club house de tennis, sis chemin de la Condamine à Saint-Cézaire-sur-Siagne.

Dans le cadre d'une convention N°2021-AOT-02 signée le 7 avril 2021, la commune met à la disposition de l'Association Sports Tennis Loisirs (ASTL), les équipements sportifs du Tennis et les locaux du club house.

Les locaux sont donc partagés entre l'exploitant et l'ASTL selon le tableau ci-après :

ETAGE	LOCAUX	Jouissance exclusive de l'exploitant	Jouissance exclusive de l'ASTL	Jouissance partagée entre l'exploitant et l'ASTL
Au rez-de- chaussée	Une salle de restaurant avec bar servant aussi de club house			Х
	Une cuisine équipée	Х		
	Une légumerie	X		
	Un local de rangement	X		
Au sous-sol:	Des vestiaires		Х	
	Des sanitaires			X
	Un bureau		X	
	Un local de stockage		Х	
A l'extérieur	Une terrasse extérieure non couverte			X
	4 cours de Tennis		Х	

Surface totale:

Locaux : 100 m² environ
 Terrasse : 300 m² environ

La salle des restaurant et les sanitaires sont donc des espaces partagés entre l'ASTL, chargée de l'animation sportive du club de tennis et l'exploitant, afin que l'accueil des joueurs et visiteurs se fasse dans les meilleures conditions. Un coin bureau sera réservé à l'ASTL dans la salle de restaurant. Ce coin bureau restera libre d'accès en toutes circonstances y compris en dehors des heures d'ouverture de la restauration.

## 2.2 Caractère imprescriptible et inaliénable des lieux

Conformément à l'article L.1311-1 du CGCT, les locaux sont inaliénables et imprescriptibles. Leur occupation ou leur utilisation ne confèrent pas de de droits réels, notamment de bail commercial.

L'exploitant ne peut ni sous louer tout ou partie des locaux, ni sous-traiter son activité, même occasionnellement. Il en va de même pour l'ASTL, co-utilisatrice du club house.

## 2.3 Matériel mis à disposition de l'exploitant

L'ASTL met à disposition de l'exploitant du restaurant du club house le mobilier et du matériel dont l'inventaire est arrêté entre eux. La commune n'est pas responsable de ce matériel qui n'engage que l'ASTL et l'exploitant (annexe 1).

Le matériel de cuisine en place appartenant à l'exploitant actuel, un accord entre celui-ci et le futur exploitant est possible sous leur entière responsabilité. Pour information, le listing du matériel de cuisine et de restauration appartenant à l'exploitant actuel et susceptible d'être repris par le repreneur est fourni en annexe 2.

Cependant, le matériel quel qu'il soit, devra respecter toutes les normes sanitaires en vigueur. En cas de plaintes ou de recours, des clients ou des autorités sanitaires, la responsabilité de l'exploitant sera totalement engagée et son autorisation d'occupation du domaine public immédiatement révoquée.

L'exploitant devra procéder à l'installation d'une boîte aux lettres séparée de celle de l'ASTL à ses frais.

Le matériel acquis directement par l'exploitant pour l'usage de son activité reste sa propriété.

#### 2.4 Entretien des locaux et du matériel

L'exploitant s'engage à maintenir les locaux intérieurs et extérieurs dont il a l'usage en bon état. Il s'engage à procéder à ses frais exclusifs, à l'entretien courant et aux réparations locatives des locaux mis à disposition, tels que définis par le décret N°87-712 du 26 août 1987.

L'exploitant s'engage à effectuer à ses frais, les travaux de mise aux normes des espaces réservés à son usage exclusif.

Il ne pourra réaliser des travaux ou des modifications de la disposition des locaux sans l'accord écrit de la commune. Les éventuels travaux resteront propriété de la commune sans que l'exploitant ne puisse bénéficier d'aucune indemnité.

Les locaux intérieurs et extérieurs ainsi que leurs abords devront être maintenus en parfait état de propreté. Il videra les poubelles situées dans les locaux intérieurs et extérieurs, à ses abords et sur les courts de tennis.

Aucun effet personnel ne devra être entreposé dans les locaux ou à la vue des clients.

L'aspect général devra être accueillant et disponible à la clientèle. L'aménagement et la décoration de la salle de restaurant et du bar servant de club house doivent respecter les travaux qui ont été engagés précédemment. L'exploitant devra s'accorder avec l'ASTL pour tout changement d'aménagement ou de décoration.

## 2.5 Hygiène – sécurité - contrôle

La commune sera chargée du contrôle du respect des prescriptions de la présente convention et pourra mettre en demeure l'exploitant de les respecter. La commune pourra procéder ou faire procéder à des contrôles inopinés.

L'exploitant devra se soumettre à des contrôles réguliers d'un organisme agréé pour garantir les normes HACCP; Les frais de contrôle seront à la charge de l'exploitant.

L'exploitant, en tant que « chef d'établissement » est chargé de :

- ✓ Fermer l'établissement et le tenir en sécurité,
- Assurer la sécurité incendie en respectant la réglementation en vigueur ; il devra veiller à la tenue et à la conservation du registre de sécurité fourni par la commune. Il devra être présent lors des visites éventuelles de la commission de sécurité.

#### 3. CONDITIONS D'EXPLOITATION

L'exploitant s'engage à animer le club house en lui donnant un caractère très convivial.

L'activité de restauration consiste en :

- La fourniture de repas,
- La vente de boissons non alcoolisées,
- La vente d'en-cas.

Le restaurant sera ouvert à tous les publics.

L'exploitant devra bénéficier d'une licence de 1ère catégorie. Il devra respecter les horaires définis par l'arrêté préfectoral (ou municipal) en vigueur d'heure limite de fermeture de ce type d'établissement ainsi qu'en matière de nuisances sonores.

Le club-house est soumis à l'article L.3335-4 du code de la santé publique et, en tant que zone protégée, l'exploitant ne peut y servir des boissons de groupe 2 à 5, à l'exception des cas dérogatoires prévus par la réglementation.

L'exploitant est autorisé à effectuer une promotion de qualité des espaces et activités de restauration au moyen de tout support de communication. Les cartes, menus, documents promotionnels et affichages divers, la signalétique intérieure liés à l'exploitation des espaces occupés sont à sa charge. La signalisation extérieure, ainsi que l'enseigne doivent respecter la réglementation en vigueur sur la commune. Elles sont à sa charge.

#### 4. ETAT DES LIEUX

Un état des lieux contradictoire sera dressé lors de la remise des clés. Celui-ci sera annexé à la présente convention.

Au terme de la convention, l'exploitant devra quitter les lieux en laissant le matériel mis à sa disposition pendant la durée de la convention.

Un état des lieux contradictoire sera dressé 6 mois avant la fin de la présente convention. Les éventuels travaux de remise en état à la charge de l'exploitant seront listés. Ils devront être effectués au plus tard à la date de sortie des lieux. Un état des lieux définitifs sera fait le jour de sortie des lieux.

#### 5. CLAUSES FINANCIERES

#### 5.1 Caution

L'exploitant devra remettre à la commune, lors de la signature de la présente convention, un chèque de caution de 3000 €.

Le montant de la caution sera reversé à l'exploitant après l'état des lieux de sortie ; le montant des travaux de remise en état des lieux à réaliser par la commune sera déduit du montant de la caution.

#### 5.2 Tarifs de restauration

L'exploitant est libre d'établir ses tarifs de restauration.

#### 5.3 Charges

En l'absence de comptage individualisé sur l'installation, l'exploitant s'acquittera d'un forfait de charges de 200 €/mois (deux cent euros), payables par trimestre échu. Ce forfait pourra être révisé chaque année

selon les frais réels engagés par la commune. L'exploitant s'engage à prendre toutes mesures utiles pour éviter le gaspillage de l'électricité et de l'eau. Il est strictement interdit d'installer des chauffages d'appoint ou des climatiseurs.

Ce forfait recouvre les charges d'électricité, d'eau potable et d'assainissement ainsi que des taxes diverses qui sont acquittées par la commune pour cette partie de l'installation tennistique.

En cas de pause de compteurs séparés en cours de convention, les abonnements seront automatiquement transmis à l'exploitant qui en assurera directement le paiement.

L'exploitant fera son affaire de l'entretien du bac à graisse selon les normes en vigueur.

L'exploitant prendra à sa charge exclusive le réapprovisionnement en bonbonnes de gaz des fourneaux.

L'exploitant fera installer à son nom les lignes téléphoniques et internet destinées à son usage dont il acquittera l'abonnement et la consommation. Il ne pourra pas utiliser les lignes de l'ASTL sans son accord.

#### 5.4 Redevances

A cet effet, l'occupation du domaine public pour l'activité de restauration et de gestion du club house de tennis est consentie et acceptée moyennant les redevances suivantes :

- Redevance forfaitaire d'un montant de 400 € par mois, soit 4 800 € par an,

ET

- Redevance variable annuelle de 2% du chiffre d'affaires annuel

Le montant de la redevance forfaitaire mensuelle sera révisé, chaque année, à la date anniversaire de la convention.

L'indice pris en compte pour la révision est celui du coût de la construction selon la formule suivante :

Redevance révisée = <u>redevance en cours x nouvel indice de révision</u> Indice de base (janvier 2023)

Au plus tard le 31 mars de chaque année, l'exploitant devra produire son bilan comptable de l'année écoulée.

#### 6 CONTROLE

La commune sera chargée du contrôle du respect des clauses de la présente convention. Elle pourra mettre en demeure l'exploitant de les respecter. La commune pourra procéder ou faire procéder à des contrôles inopinés.

## 7 DUREE DE LA CONVENTION - - MODIFICATIONS - CONDITIONS DE RESILIATION

#### 7.1 Durée de la convention

La présente convention est conclue pour une durée d'une année reconductible quatre fois, soit au maximum cinq années à compter de sa date de signature.

La reconduction se fera tacitement à chaque date anniversaire, sauf dénonciation par la commune par lettre recommandée avec accusé de réception 3 mois au moins avant la date d'échéance.

## 7.2 Modifications

Toute modification de la présente convention devra faire l'objet d'un avenant signé par les deux parties.

#### 7.3 Conditions de résiliation

Dans le cas où l'exploitant souhaiterait cesser son activité de manière anticipée, il en informera la commune de Saint-Cézaire-sur-Siagne, 6 mois au moins avant la date de fin souhaitée, par lettre recommandée avec accusé de réception.

La présente autorisation d'occupation du domaine public pourra être résiliée de plein droit pour motif d'intérêt général.

En cas de manquement aux obligations définies dans la présente convention, le bénéficiaire s'expose à sa résiliation de plein droit. Un avertissement par lettre recommandée avec accusé de réception lui sera adressé. En l'absence de réponse du bénéficiaire dans un délai de 15 jours, la résiliation sera effective immédiatement.

Toute cessation non autorisée de l'occupation des locaux pendant une durée de deux semaines dûment constatées, entraînera de plein droit la résiliation immédiate de la présente convention.

La commune pourra résilier de plein droit la convention sans formalités judiciaires lorsqu'après ouverture d'une procédure de redressement ou de mise en liquidation judiciaire, l'administrateur judiciaire ou le liquidateur a renoncé à poursuivre l'exécution de la convention, soit explicitement, soit implicitement, après mise en demeure restée sans réponse pendant un mois.

Toute résiliation, quel qu'en soit le motif ne pourra donner lieu au versement d'une quelconque indemnité.

#### **8 RESPONSABILITE - ASSURANCES**

## 8.1 Responsabilité

L'exploitant est seul responsable de son fait, de celui de son personnel et des biens dont il a la garde de tout dommage corporel, matériel et immatériel qui en sont la conséquence, ainsi que de toute dégradation survenant, par ou à l'occasion de travaux réalisés conformément à la présente convention, par ou à l'occasion de l'occupation et ou de l'exploitation des espaces occupés et survenant :

- Au bâtiment, aux espaces occupés et à leurs dépendances,
- Aux biens et équipements, matériels et marchandises de toute nature,
- Aux personnes physiques notamment usagers, clients des espaces.

La commune de Saint-Cézaire-sur-Siagne est dégagée de toute responsabilité en cas de disparition, détérioration de matériel ou de marchandise dans les locaux mis à disposition de l'exploitant, ainsi qu'en cas d'accidents survenus aux usagers des dits locaux ou aux personnels employés par lui.

#### 8.4 Assurances

L'exploitant doit contracter avant de commencer l'exploitation des lieux, les attestations d'assurances suivantes :

- Responsabilité civile professionnelle le garantissant contre les conséquences pécuniaires 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 aux 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 l'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 des locaux qui lui appartient.

Le bénéficiaire acquitte ses primes d'assurance exclusivement à ses frais et doit justifier de leur paiement sur demande de la commune. L'exploitant est tenu de produire chaque année, les attestations d'assurances correspondantes.

## 9 REGLEMENT DES LITIGES

Les parties déclarent donner compétence au tribunal administratif de Nice pour tout litige lié à cette convention.

Lieu	Désignation	Quantité	Etat
Matériel mis	à disposition de l'exploitant du club house par l'ASTL		
	Tables 4 places	6	
Bar&Sous-			
sol	Tables 2 places	5	
	Réfrigérateur congélateur type américain	1	
	Armoire en deux parties pour vaisselle et verres	1	
	Buffet bar haut et bas	1	
	Machine à laver le linge	1	
	Meubles étagères	1	
	Extincteur	1	
	Etagère métallique	1	
	Chauffe assiettes	1	
Cuisine	Piano	1	
	Plan de travail en inox avec 1 bac	1	
	Petit plan de travail en inox	1	
	Hotte aspirante	1	
	Légumerie	1	
Local frais	Bac évier	1	
	Plan de travail avec 2 bacs évier	1	
Local pour			
le sale	Grandes étagères métalliques	1	
Matériel rés	ervé à l'usage propre de l'ASTL		
	Ordinateur	1	
	Imprimante	1	
	Vitrine	1	
	Téléphones	1	
	Tableau d'affichage	1	
	Bureau	1	
	Petit meuble bas	1	
	Horloge	1	
	Poste de télévision	1	
	Distributeur essuie-tout	1	
	Porte manteaux	1	
	Convecteurs	6	
	Aspirateur	1	
	Tables de jardin	4	
	Grande table ronde bois	1	
	Chaises de jardin	39	
	Bancs sur les courts	8	
	Chaises arbitres	4	
	Poubelles sur cours	4	
Local s/sol	Machine à corder	1	
20001 3/ 301	Lance balles	1	
	Réfrigérateur	1	
	Table ovale	1	
	Chaises	1	
	Petit meuble de rangement	1	
	Stock de balles	1	
	Stock de palles	1 1	

Annexe 2
Inventaire de l'équipement de cuisine et restauration appartenant à l'exploitant actuel susceptible d'être repris par le futur exploitant

Machine à café professionnelle         1         1 300,00 6           Four à air pulsé         1         100,00 6           Réfrigérateur cuisine         1         100,00 6           Congélateur 300 L         1         150,00 6           Vitrines à boisson réfrigérateur         2         250,00 6           Friteuse         1         100,00 6           Mobilier terrasse           Gros parasol professionnel 3mx3m         1         150,00 6           Petit parasol         1         30,00 6           Tables rectangulaires plastique         4         40,00 6           Tables rectangulaires plastique         4         40,00 6           Tables plastique 2 places         1         10,00 6           Chaises paille         8         50,00 6           Vaisselle         8         50,00 6           Assiettes plat du jour         57         90,00 6           Assiettes plat du jour         57         90,00 6           Assiettes glace         17         10,00 6           Couteaux viande         29         25,00 6           Fourchettes         77         30,00 6           Cuillières glace         17         10,00 6           Cuillières glace	Désignation	Quantité	Valeur de rachat
Matériel cuisine         Image: Company of the co			
Machine à laver les assiettes professionnelle         1         1 000,00 0           Machine à café professionnelle         1         1 300,00 0           Four à air pulsé         1         100,00 0           Réfrigérateur cuisine         1         100,00 0           Congélateur 300 L         1         150,00 0           Vitrines à boisson réfrigérateur         2         250,00 0           Friteuse         1         100,00 0           Mobilier terrasse         1         100,00 0           Gros parasol professionnel 3mx3m         1         150,00 0           Petit parasol         1         30,00 0           Tables rectangulaires plastique         4         40,00 0           Tables plastique 2 places         1         20,00 0           Tables plastique 2 places         1         10,00 0           Chaises paille         8         50,00 0           Vaisselle         8         50,00 0           Assiettes plat du jour         57         90,00 0           Assiettes plat du jour         57         90,00 0           Assiettes plat du jour         57         90,00 0           Couteaux viande         29         25,00 0           Fourchettes         77         30			l'exploitant actuel
Machine à café professionnelle         1         1 300,00 6           Four à air pulsé         1         100,00 6           Réfrigérateur cuisine         1         100,00 6           Congélateur 300 L         1         150,00 6           Vitrines à boisson réfrigérateur         2         250,00 6           Friteuse         1         100,00 6           Mobilier terrasse           Gros parasol professionnel 3mx3m         1         150,00 6           Petit parasol         1         30,00 6           Tables rectangulaires plastique         4         40,00 6           Tables rectangulaires plastique         4         40,00 6           Tables plastique 2 places         1         10,00 6           Chaises paille         8         50,00 6           Vaisselle         8         50,00 6           Assiettes plat du jour         57         90,00 6           Assiettes plat du jour         57         90,00 6           Assiettes glace         17         10,00 6           Couteaux viande         29         25,00 6           Fourchettes         77         30,00 6           Cuillières glace         17         10,00 6           Cuillières glace	Matériel cuisine		
Four à air pulsé         1         100,00 d           Réfrigérateur cuisine         1         100,00 d           Congélateur 300 L         1         150,00 d           Vitrines à boisson réfrigérateur         2         250,00 d           Friteuse         1         100,00 d           Mobilier terrasse           Gros parasol professionnel 3mx3m         1         150,00 d           Petit parasol         1         30,00 d           Tables rectangulaires plastique         4         40,00 d           Tables rondes plastique 8 places         1         20,00 d           Tables plastique 2 places         1         10,00 d           Chaises paille         8         50,00 d           Vaisselle         8         50,00 d           Assiettes plat du jour         57         90,00 d           Assiettes dessert         26         30,00 d           Couteaux viande         29         25,00 d           Fourchettes         77         30,00 d           Cuillières glace         17         10,00 d           Cuillières dessert         21         10,00 d           Cuillières dessert         21         10,00 d           Cuillières dessert         21	Machine à laver les assiettes professionnelle	1	1 000,00 €
Réfrigérateur cuisine       1       100,00 de         Congélateur 300 L       1       150,00 de         Vitrines à boisson réfrigérateur       2       250,00 de         Friteuse       1       100,00 de         Mobilier terrasse         Gros parasol professionnel 3mx3m       1       150,00 de         Petit parasol       1       30,00 de         Tables rectangulaires plastique       4       40,00 de         Tables plastique 2 places       1       10,00 de         Chaises paille       8       50,00 de         Vaisselle         Assiettes plat du jour       57       90,00 de         Assiettes dessert       26       30,00 de         Couteaux viande       29       25,00 de         Fourchettes       77       30,00 de         Cuillières glace       17       10,00 de         Cuillières dessert       21       10,00 de         Cuillières soupe       26       15,00 de         Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop, digestif, vin       94       80,00 de         Coupes à glace       28       40,00 de         Salière - poivrier       34       20,00 de         Ramequin flan       10<	Machine à café professionnelle	1	1 300,00 €
Congélateur 300 L         1         150,00 d           Vitrines à boisson réfrigérateur         2         250,00 d           Friteuse         1         100,00 d           Mobilier terrasse         8         1         150,00 d           Gros parasol professionnel 3mx3m         1         150,00 d         1           Petit parasol         1         30,00 d         4         40,00 d         4         40,00 d         4         40,00 d         4         40,00 d         4         1         20,00 d         4         1         20,00 d         4         1         20,00 d         4         20,00 d         2         25,00 d         4         20,00 d         2         25,00 d         4         2         2,00 d         4         2         2 <t< td=""><td>Four à air pulsé</td><td>1</td><td>100,00€</td></t<>	Four à air pulsé	1	100,00€
Vitrines à boisson réfrigérateur         2         250,00 €           Friteuse         1         100,00 €           Mobilier terrasse         3         1         150,00 €           Gros parasol professionnel 3mx3m         1         150,00 €         1           Petit parasol         1         30,00 €         4         40,00 €           Tables rectangulaires plastique         4         40,00 €         4         40,00 €           Tables rondes plastique 8 places         1         20,00 €         1         10,00 €         6         10,00 €         6         10,00 €         6         10,00 €         6         10,00 €         6         10,00 €         6         10,00 €         6         30,00 €         6         30,00 €         6         30,00 €         6         30,00 €         6         30,00 €         6         30,00 €         6         30,00 €         6         30,00 €         6         30,00 €         6         30,00 €         6         10,00 €         6         10,00 €         6         10,00 €         6         15,00 €         6         15,00 €         6         15,00 €         6         15,00 €         6         15,00 €         6         15,00 €         6         15,00 €	Réfrigérateur cuisine	1	100,00€
Friteuse         1         100,00 d           Mobilier terrasse         6         1         150,00 d           Petit parasol         1         30,00 d         1         30,00 d           Tables rectangulaires plastique         4         40,00 d         4         40,00 d         1         20,00 d         4         40,00 d         4         40,00 d         1         10,00 d         4         40,00 d         4         50,00 d         4         50,00 d         4         40,00 d         4         50,00 d	Congélateur 300 L	1	150,00€
Mobilier terrasse         1         150,00 e           Gros parasol professionnel 3mx3m         1         150,00 e           Petit parasol         1         30,00 e           Tables rectangulaires plastique         4         40,00 e           Tables plastique 2 places         1         10,00 e           Chaises paille         8         50,00 e           Vaisselle         8         50,00 e           Assiettes plat du jour         57         90,00 e           Assiettes dessert         26         30,00 e           Couteaux viande         29         25,00 e           Fourchettes         77         30,00 e           Cuillières glace         17         10,00 e           Cuillières dessert         21         10,00 e           Cuillières dessert         21         10,00 e           Cuillières soupe         26         15,00 e           Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop,         94         80,00 e           digestif, vin         28         40,00 e           Coupes à glace         28         40,00 e           Bols salade         20         30,00 e           Salière - poivrier         34         20,00 e           Ramequin	Vitrines à boisson réfrigérateur	2	250,00€
Gros parasol professionnel 3mx3m         1         150,00 e           Petit parasol         1         30,00 e           Tables rectangulaires plastique         4         40,00 e           Tables plastique 2 places         1         10,00 e           Chaises paille         8         50,00 e           Vaisselle           Assiettes plat du jour         57         90,00 e           Assiettes dessert         26         30,00 e           Couteaux viande         29         25,00 e           Fourchettes         77         30,00 e           Cuillières glace         17         10,00 e           Cuillières dessert         21         10,00 e           Cuillières soupe         26         15,00 e           Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop, digestif, vin         94         80,00 e           Coupes à glace         28         40,00 e           Bols salade         20         30,00 e           Salière - poivrier         34         20,00 e           Ramequin flan         10         15,00 e           Panières pain         13         10,00 e           Plateaux inox service         15         40,00 e           Lot carafes vin et eau	Friteuse	1	100,00€
Petit parasol         1         30,00 d           Tables rectangulaires plastique         4         40,00 d           Tables rondes plastique 8 places         1         20,00 d           Tables plastique 2 places         1         10,00 d           Chaises paille         8         50,00 d           Vaisselle           Assiettes plat du jour         57         90,00 d           Assiettes dessert         26         30,00 d           Couteaux viande         29         25,00 d           Fourchettes         77         30,00 d           Cuillières glace         17         10,00 d           Cuillières dessert         21         10,00 d           Cuillières soupe         26         15,00 d           Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop,         94         80,00 d           digestif, vin         28         40,00 d           Coupes à glace         28         40,00 d           Bols salade         20         30,00 d           Salière - poivrier         34         20,00 d           Ramequin flan         10         15,00 d           Paltaeux inox service         15         40,00 d           Lot carafes vin et eau	Mobilier terrasse		
Tables rectangulaires plastique       4       40,00 d         Tables prondes plastique 8 places       1       20,00 d         Tables plastique 2 places       1       10,00 d         Chaises paille       8       50,00 d         Vaisselle       8       50,00 d         Assiettes plat du jour       57       90,00 d         Assiettes dessert       26       30,00 d         Couteaux viande       29       25,00 d         Fourchettes       77       30,00 d         Cuillières glace       17       10,00 d         Cuillières dessert       21       10,00 d         Cuillières soupe       26       15,00 d         Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop,       94       80,00 d         digestif, vin       28       40,00 d         Coupes à glace       28       40,00 d         Bols salade       20       30,00 d         Salière - poivrier       34       20,00 d         Ramequin flan       10       15,00 d         Panières pain       13       10,00 d         Plateaux inox service       15       40,00 d         Lot carafes vin et eau       1       40,00 d         Lot tasses à café, choc	Gros parasol professionnel 3mx3m	1	150,00€
Tables rondes plastique 8 places       1       20,00 cm         Tables plastique 2 places       1       10,00 cm         Chaises paille       8       50,00 cm         Vaisselle         Assiettes plat du jour       57       90,00 cm         Assiettes dessert       26       30,00 cm         Couteaux viande       29       25,00 cm         Fourchettes       77       30,00 cm         Cuillières glace       17       10,00 cm         Cuillières dessert       21       10,00 cm         Cuillières soupe       26       15,00 cm         Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop, digestif, vin       94       80,00 cm         Coupes à glace       28       40,00 cm         Bols salade       20       30,00 cm         Salière - poivrier       34       20,00 cm         Ramequin flan       10       15,00 cm         Panières pain       13       10,00 cm         Plat cuisson four       8       50,00 cm         Plateaux inox service       15       40,00 cm         Lot carafes vin et eau       1       30,00 cm         Lot tasses à café, chocolat, thé       1       40,00 cm	Petit parasol	1	30,00€
Tables plastique 2 places       1       10,00 €         Chaises paille       8       50,00 €         Vaisselle       90,00 €         Assiettes plat du jour       57       90,00 €         Assiettes dessert       26       30,00 €         Couteaux viande       29       25,00 €         Fourchettes       77       30,00 €         Cuillières glace       17       10,00 €         Cuillières dessert       21       10,00 €         Cuillières soupe       26       15,00 €         Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop, digestif, vin       94       80,00 €         Coupes à glace       28       40,00 €         Bols salade       20       30,00 €         Salière - poivrier       34       20,00 €         Ramequin flan       10       15,00 €         Panières pain       13       10,00 €         Plat cuisson four       8       50,00 €         Plateaux inox service       15       40,00 €         Lot carafes vin et eau       1       30,00 €         Lot tasses à café, chocolat, thé       1       40,00 €	Tables rectangulaires plastique	4	40,00€
Chaises paille       8       50,00 €         Vaisselle       90,00 €         Assiettes plat du jour       57       90,00 €         Assiettes dessert       26       30,00 €         Couteaux viande       29       25,00 €         Fourchettes       77       30,00 €         Cuillières glace       17       10,00 €         Cuillières dessert       21       10,00 €         Cuillières soupe       26       15,00 €         Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop, digestif, vin       94       80,00 €         Coupes à glace       28       40,00 €         Bols salade       20       30,00 €         Salière - poivrier       34       20,00 €         Ramequin flan       10       15,00 €         Panières pain       13       10,00 €         Plateaux inox service       15       40,00 €         Lot carafes vin et eau       1       30,00 €         Lot tasses à café, chocolat, thé       1       40,00 €	Tables rondes plastique 8 places	1	20,00€
Vaisselle       57       90,00 €         Assiettes plat du jour       57       90,00 €         Assiettes dessert       26       30,00 €         Couteaux viande       29       25,00 €         Fourchettes       77       30,00 €         Cuillières glace       17       10,00 €         Cuillières dessert       21       10,00 €         Cuillières soupe       26       15,00 €         Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop, digestif, vin       94       80,00 €         Coupes à glace       28       40,00 €         Bols salade       20       30,00 €         Salière - poivrier       34       20,00 €         Ramequin flan       10       15,00 €         Panières pain       13       10,00 €         Plateaux inox service       15       40,00 €         Lot carafes vin et eau       1       30,00 €         Lot tasses à café, chocolat, thé       1       40,00 €	Tables plastique 2 places	1	10,00€
Assiettes plat du jour 57 90,00 € Assiettes dessert 26 30,00 € Couteaux viande 29 25,00 € Fourchettes 77 30,00 € Cuillières glace 17 10,00 € Cuillières dessert 21 10,00 € Cuillières soupe 26 15,00 € Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop, 94 80,00 € digestif, vin 20 30,00 € Bols salade 20 30,00 € Salière - poivrier 34 20,00 € Ramequin flan 10 15,00 € Panières pain 13 10,00 € Plat cuisson four 8 50,00 € Dot carafes vin et eau 1 30,00 € Lot tasses à café, chocolat, thé 1 40,00 €	Chaises paille	8	50,00€
Assiettes dessert 26 30,00 € Couteaux viande 29 25,00 € Fourchettes 77 30,00 € Cuillières glace 17 10,00 € Cuillières dessert 21 10,00 € Cuillières soupe 26 15,00 € Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop, digestif, vin 20 30,00 € Bols salade 20 30,00 € Salière - poivrier 34 20,00 € Ramequin flan 10 15,00 € Panières pain 13 10,00 € Plate aux inox service 15 40,00 € Lot carafes vin et eau 1 30,00 € Lot tasses à café, chocolat, thé 1 40,00 €	Vaisselle		
Couteaux viande       29       25,00 €         Fourchettes       77       30,00 €         Cuillières glace       17       10,00 €         Cuillières dessert       21       10,00 €         Cuillières soupe       26       15,00 €         Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop, digestif, vin       94       80,00 €         Coupes à glace       28       40,00 €         Bols salade       20       30,00 €         Salière - poivrier       34       20,00 €         Ramequin flan       10       15,00 €         Panières pain       13       10,00 €         Plat cuisson four       8       50,00 €         Plateaux inox service       15       40,00 €         Lot carafes vin et eau       1       30,00 €         Lot tasses à café, chocolat, thé       1       40,00 €	Assiettes plat du jour	57	90,00€
Fourchettes       77       30,00 €         Cuillières glace       17       10,00 €         Cuillières dessert       21       10,00 €         Cuillières soupe       26       15,00 €         Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop, digestif, vin       94       80,00 €         Coupes à glace       28       40,00 €         Bols salade       20       30,00 €         Salière - poivrier       34       20,00 €         Ramequin flan       10       15,00 €         Panières pain       13       10,00 €         Plat cuisson four       8       50,00 €         Plateaux inox service       15       40,00 €         Lot carafes vin et eau       1       30,00 €         Lot tasses à café, chocolat, thé       1       40,00 €	Assiettes dessert	26	30,00€
Cuillières glace       17       10,00 €         Cuillières dessert       21       10,00 €         Cuillières soupe       26       15,00 €         Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop, digestif, vin       94       80,00 €         Coupes à glace       28       40,00 €         Bols salade       20       30,00 €         Salière - poivrier       34       20,00 €         Ramequin flan       10       15,00 €         Panières pain       13       10,00 €         Plat cuisson four       8       50,00 €         Plateaux inox service       15       40,00 €         Lot carafes vin et eau       1       30,00 €         Lot tasses à café, chocolat, thé       1       40,00 €	Couteaux viande	29	25,00€
Cuillières dessert       21       10,00 €         Cuillières soupe       26       15,00 €         Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop, digestif, vin       94       80,00 €         Coupes à glace       28       40,00 €         Bols salade       20       30,00 €         Salière - poivrier       34       20,00 €         Ramequin flan       10       15,00 €         Panières pain       13       10,00 €         Plat cuisson four       8       50,00 €         Plateaux inox service       15       40,00 €         Lot carafes vin et eau       1       30,00 €         Lot tasses à café, chocolat, thé       1       40,00 €	Fourchettes	77	30,00€
Cuillières soupe       26       15,00 €         Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop, digestif, vin       94       80,00 €         Coupes à glace       28       40,00 €         Bols salade       20       30,00 €         Salière - poivrier       34       20,00 €         Ramequin flan       10       15,00 €         Panières pain       13       10,00 €         Plat cuisson four       8       50,00 €         Plateaux inox service       15       40,00 €         Lot carafes vin et eau       1       30,00 €         Lot tasses à café, chocolat, thé       1       40,00 €	Cuillières glace	17	10,00€
Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop,       94       80,00 €         digestif, vin       28       40,00 €         Coupes à glace       28       40,00 €         Bols salade       20       30,00 €         Salière - poivrier       34       20,00 €         Ramequin flan       10       15,00 €         Panières pain       13       10,00 €         Plat cuisson four       8       50,00 €         Plateaux inox service       15       40,00 €         Lot carafes vin et eau       1       30,00 €         Lot tasses à café, chocolat, thé       1       40,00 €	Cuillières dessert	21	10,00€
digestif, vin       28       40,00 €         Coupes à glace       28       40,00 €         Bols salade       20       30,00 €         Salière - poivrier       34       20,00 €         Ramequin flan       10       15,00 €         Panières pain       13       10,00 €         Plat cuisson four       8       50,00 €         Plateaux inox service       15       40,00 €         Lot carafes vin et eau       1       30,00 €         Lot tasses à café, chocolat, thé       1       40,00 €	Cuillières soupe	26	15,00€
Coupes à glace       28       40,00 €         Bols salade       20       30,00 €         Salière - poivrier       34       20,00 €         Ramequin flan       10       15,00 €         Panières pain       13       10,00 €         Plat cuisson four       8       50,00 €         Plateaux inox service       15       40,00 €         Lot carafes vin et eau       1       30,00 €         Lot tasses à café, chocolat, thé       1       40,00 €	Lot de verres : bière, apéritif, champagne, sirop,	94	80,00€
Bols salade       20       30,00 €         Salière - poivrier       34       20,00 €         Ramequin flan       10       15,00 €         Panières pain       13       10,00 €         Plat cuisson four       8       50,00 €         Plateaux inox service       15       40,00 €         Lot carafes vin et eau       1       30,00 €         Lot tasses à café, chocolat, thé       1       40,00 €	digestif, vin		
Salière - poivrier       34       20,00 €         Ramequin flan       10       15,00 €         Panières pain       13       10,00 €         Plat cuisson four       8       50,00 €         Plateaux inox service       15       40,00 €         Lot carafes vin et eau       1       30,00 €         Lot tasses à café, chocolat, thé       1       40,00 €	Coupes à glace	28	40,00€
Ramequin flan       10       15,00 €         Panières pain       13       10,00 €         Plat cuisson four       8       50,00 €         Plateaux inox service       15       40,00 €         Lot carafes vin et eau       1       30,00 €         Lot tasses à café, chocolat, thé       1       40,00 €	Bols salade	20	30,00€
Panières pain       13       10,00 €         Plat cuisson four       8       50,00 €         Plateaux inox service       15       40,00 €         Lot carafes vin et eau       1       30,00 €         Lot tasses à café, chocolat, thé       1       40,00 €	Salière - poivrier	34	20,00€
Plat cuisson four         8         50,00 €           Plateaux inox service         15         40,00 €           Lot carafes vin et eau         1         30,00 €           Lot tasses à café, chocolat, thé         1         40,00 €	Ramequin flan	10	15,00€
Plateaux inox service 15 40,00 € Lot carafes vin et eau 1 30,00 € Lot tasses à café, chocolat, thé 1 40,00 €	Panières pain	13	10,00€
Lot carafes vin et eau130,00 €Lot tasses à café, chocolat, thé140,00 €	Plat cuisson four	8	50,00€
Lot tasses à café, chocolat, thé 1 40,00 €	Plateaux inox service	15	40,00€
	Lot carafes vin et eau	1	30,00€
Poêle paëlla 1 30,00 €	Lot tasses à café, chocolat, thé	1	40,00€
·	Poêle paëlla	1	30,00€

TOTAL

3 895,00 €