

× ×

AFFAIRE N° 10. - Extension de l'Hôtel de Ville - Equipement de la cuisine collective -
Choix du mode d'exploitation.

LE SECRETAIRE donne lecture du rapport.

Mesdames, Messieurs et Chers Collègues,

Dans le cadre du nouvel Hôtel de Ville, il est prévu la création d'un restaurant sous forme de "Self Service" d'une capacité de 200 couverts environ.

L'aménagement général de cette cuisine (arrivée et évacuation des fluides, socle de cuisson, hotte, etc...) est déjà réalisé. Il reste donc à mettre en place les équipements spécifiques tels que tables de travail, batteries de cuisines, équipement froid, équipements de salle, etc...

A cet égard, plusieurs solutions sont envisageables suivant le mode d'exploitation que vous souhaitez donner à ce restaurant :

- 1) Exploitation en régie : les investissements et le fonctionnement seraient donc pris directement en compte au budget communal.
- 2) Affermage de durée à déterminer. Le fermier prendrait possession des installations entièrement équipées et en assurerait le fonctionnement sous son entière responsabilité.
- 3) Concession de longue durée : le concessionnaire disposerait des locaux en l'état actuel et aurait à charge d'équiper et d'assurer le fonctionnement du restaurant.

Dans l'hypothèse où votre choix porterait soit sur la régie, soit, sur l'affermage, j'aurais l'honneur de soumettre à votre approbation, le dossier concours d'équipements spécifiques que j'ai demandé au maître d'oeuvre. En effet, la formule du concours, permettant à partir d'une offre de base de présenter différentes variantes ou compléments m'est apparue la plus adaptée à ce genre de réalisation. L'estimation prévisionnelle suivant l'offre de base est de 619 000 F TTC (valuer juillet 1977)

J'ai l'honneur de vous demander :

- a) de vous prononcer sur le mode d'exploitation de ce restaurant.
- b) dans l'hypothèse où vous auriez choisi, soit la régie, soit l'affermage :
 - d'approuver le dossier concours qui vous est présenté,
 - de m'autoriser à lancer ce concours et à retenir l'entreprise présentant l'offre la plus avantageuse.

LE SECRETAIRE donne lecture de l'avis des Commissions : "La Commission propose que la gestion de la cuisine collective de l'Hôtel de Ville soit confiée au Comité d'Entreprise de la Mairie ou à l'organisme qui en fait fonction. Une commission composée de MM. LEFEVRE, Gilbert GERARD et HO-POON-SUNG, assistés de MM. FOURNEL et BOIS devra examiner les équipements existants tant en ce qui concerne la nature des investissements que leur fonctionnement.

LE MAIRE. - Mesdames, Messieurs, je vous soumets le rapport dont lecture vient de vous être donnée.

LE MAIRE - Précise que le mode d'exploitation se fera en régie.

Je mets la question aux voix.

ADOPTEE A L'UNANIMITE