

# POUR L'EXPLOITATION D'UN BAR – RESTAURANT AU MAS PAMS RELEVANT DU DOMAINE PUBLIC

Procédure de sélection préalable à la mise à disposition pluriannuelle du domaine public communal

Date limite de remise des dossiers : Jeudi 20 novembre 2025 à 16h30

Les dossiers papiers doivent être adressés impérativement <u>avant</u> la date et l'heure ci-dessus, à l'hôtel de ville, soit en courrier recommandé (la date d'envoi faisant foi), soit remis en mains propres contre décharge (signature d'un agent de l'accueil de la mairie qui vous remettra un reçu daté et signé) pendant les heures d'ouverture au public.

A l'attention de la Directrice Générale des Services Hôtel de ville

12 avenue de la Salanque

66430 Bompas

#### Lancement de la consultation le 20 octobre 2025

#### Règlement de la consultation

#### ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION

La commune de Bompas, dans le cadre de l'axe stratégique visant notamment la revitalisation du centre-ville et la promotion de son commerce de proximité au sein de son Contrat Bourg-centre, s'est engagée dans la rénovation complète du site communal du Mas Pams.

Depuis 2023 et jusqu'à janvier 2026, avec le concours de nos partenaires publics, l'Etat, la Région, le Département et Perpignan Méditerranée, l'ensemble du site Pams en friche fait peau neuve.

Un Tiers-lieu social et culturel, un parc urbain résilient, ainsi qu'un équipement structurant économique et social, comprenant une pépinière de jeunes entreprises et des espaces partagés, sont venus rejoindre le restaurant scolaire de la commune, au sein de cet espace public.

Le site Pams bénéficie d'un positionnement idéal au sein d'un écrin de verdure, au centre de la commune, à la croisée des quartiers, entre « vieux village », zones pavillonnaires et nouveaux lotissements.

Il est en connexion avec l'hyper centre, ses commerces et la place du 14 juillet. Le nouveau cheminement piéton – cyclable permet de rejoindre en 5 minutes à pied d'une part le Parc des sports et des loisirs dont la fréquentation relève du niveau départemental et d'autre part les équipements publics principaux de Bompas. La zone artisanale de la commune, en direction de la voie rapide de Perpignan, et la future zone économique dédiée aux professionnels de santé, sis en direction des communes de Torreilles et de Villelongue de la Salanque, seront à 2 mn en voiture du Bar – Restaurant créé.

Plus largement, le site Pams est situé entre Perpignan, la zone économique attractive du Polygone Nord est à 5 minutes, et la mer, avec les stations balnéaires de Canet en Roussillon et Sainte-Marie la Mer.

L'espace Mas Pams accueille notamment tous les étés les manifestations hebdomadaires de la commune, les mardis, festifs et musicaux de Bompas, un théâtre de verdure qui sera investi pour des animations dès l'achèvement du programme de travaux du parc urbain.

Pour garantir la vie sociale et la dynamique du site Pams, une animatrice chargée de son développement est présente. Elle est la référente directe de premier niveau de cet espace public.

C'est dans ce contexte que la commune de Bompas, propriétaire de l'ensemble du site, lance un appel à candidature afin de trouver un exploitant professionnel, tout au long de l'année, pour le Bar – Restaurant créé au Rez-de-chaussée du Mas Pams (2 étages), ancien bâtiment agricole entièrement rénové en équipement public structurant.

La commune veut valoriser cet espace afin d'apporter une attractivité supplémentaire au site.

Le Bar – Restaurant dispose d'une salle de restaurant, un comptoir, une cuisine, une terrasse, un espace jardin, des toilettes, une réserve. Il est conforme dans sa structure aux normes en vigueur pour accueillir un tel établissement.

Les travaux de rénovation du Bar-Restaurant seront achevés au mois de <u>janvier 2026</u>, le rendant disponible à l'aménagement et la décoration.

L'exploitant fera son affaire de l'aménagement : mobilier intérieur et extérieur, vaissellerie, aménagement intérieur, ombrage, éclairage, décoration, etc. L'aménagement de site sera présenté au propriétaire, la commune, pour accord avant sa mise en place.

Conformément aux articles L. 2122-1, L. 2122-3 et L. 2125-1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques (CG3P), l'occupation du domaine public à des fins privatives requiert l'obtention d'une autorisation d'occupation temporaire (AOT) et donne lieu à la perception d'une redevance.

Conformément à L. 2122-1 et suivants du CG3P, l'attribution d'un titre d'occupation pour l'exercice d'une activité économique est soumise à une procédure de publicité et de mise ne concurrence préalable. Cette procédure de relève pas des marchés publics ou des délégations de service public.

L'appel à manifestation d'intérêt débouchera sur la conclusion d'une <u>convention d'occupation temporaire du</u> <u>domaine public</u> entre la commune de Bompas et le candidat sélectionné.

Cette convention fixera les modalités de mise à disposition du restaurant pour une durée de 6 ans.

#### ARTICLE 2 – CONDITIONS DE LA MISE A DISPOSITION DU BAR-RESTAURANT

#### 2.1 Instrument juridique relatif au domaine public

Identification du propriétaire du bar-restaurant : Commune de Bompas - 12 avenue de la Salanque - 66430

Collectivité territoriale, personne morale de droit public dans le département des Pyrénées Orientales, identifiée au SIRENE sous le numéro 216 600 213 / SIRET 216 600 213 00096, représentée par son Maire, ou son représentant.

Le restaurant appartient au domaine public de la commune, lequel n'autorise pas le bail commercial. Le Bar -Restaurant est ainsi mis à disposition par une convention d'occupation temporaire du domaine public.

Cette convention d'occupation est personnelle. Elle ne peut être cédée, de même que la gestion du Bar-restaurant ne peut être confiée à un tiers.

#### 2.2. Lieux mis à disposition

Il convient de se reporter aux images illustrant le lieu en annexe, le bâtiment intérieur et extérieur étant en cours de réhabilitation totale. L'espace mis à disposition sera neuf. Il est situé 18 allée Pierre Pams à Bompas sur la parcelle cadastrale AK 495.

La commune met à disposition (voir annexe 5) :

- Un <u>espace total d'environ 100 m²</u> (hors dégagement et WC), une salle et une cuisine de Bar Restaurant, des sanitaires, l'ensemble des espaces est aux normes en vigueur
- Trois terrasses Nord Est Sud pour un total de 260 m<sup>2</sup>
- L'espace cuisine est équipé du <u>matériel de cuisine listé en annexe 4</u>

#### 2.3 Conditions financières

La redevance mensuelle d'occupation comporte une part fixe minimale de 2000 €.

Les charges en lien avec l'exploitation des locaux sont à la charge du preneur – exploitant (eau, électricité, ménage, téléphonie...)

Le dépôt de garantie est de deux mois de redevance mensuelle.

Une franchise de redevance mensuelle pourra être accordée éventuellement à compter de la mise à disposition pour le démarrage de l'activité jusqu'au mois de mai 2026 inclus.

#### 2.4 Durée

La durée de la convention est de 6 ans.

#### 2.5 Les attentes de la commune

Le candidat devra exploiter le restaurant toute l'année. Les fermetures annuelles éventuelles devront être définies avec la collectivité en fonction notamment des besoins repérés par la commune pour la population et de l'activité touristique, sans que cela puisse donner lieu à une remise sur le montant de la redevance à régler par l'exploitant.

Les horaires d'ouverture proposés par le candidat seront fixes et cohérents au regard de la nature de l'établissement, des besoins de la population et du respect de la tranquillité publique du quartier.

Le candidat doit s'inscrire dans la dynamique de vie que la commune souhaite donner notamment en lien avec le Tiers-lieu public communal. Par exemple, il s'engage à tenir ouvert l'établissement les soirs des « mardis de Bompas », soirées festives hebdomadaires sur le site du Mas Pams, en juillet et août, ou encore pendant la fête de l'escargot et les festivités de Noël. Il pourra accueillir ponctuellement et en commun accord avec la commune des soirées culturelles et musicales du Tiers-lieu. Le candidat s'engage à examiner une activité événementielle, par exemple en proposant des animations ou soirées à thème, parfois partenariale, pour s'inscrire dans le tissu social de la commune.

Le concept du lieu est à proposer par le candidat, sachant que la commune est sensible au concept, non exclusif, de bistronomie, qui répond aux valeurs de :

- Cuisine fraîche, de saison, faite maison, en majorité à base de produits locaux ou régionaux (circuits courts).
- Carte courte et renouvelée régulièrement (au minimum chaque saison).
- Mise en valeur des producteurs locaux (affichage ou mentions sur la carte).
- ► Prix accessibles et cohérents avec une restauration bistronomique (positionnement intermédiaire entre gastronomie et brasserie).
- Propositions adaptées à une clientèle mixte : locales, actifs, familles et touristes.

#### 2.6 L'exploitant

La présente consultation est ouverte à tout soumissionnaire potentiel (hors autoentrepreneur) ou structure susceptible d'exploiter son activité sur le domaine public communal à compter du mois de mars 2026, en répondant aux objectifs et conditions imposés par la commune et décrits dans le dossier de consultation.

A l'issue de la consultation, une convention d'occupation du domaine public communal sera conclue avec le lauréat, sous réserve de son obtention des toutes les autorisations d'ouverture nécessaires.

<u>Rappel</u>: L'occupant sera occupant du domaine public et ne pourra donc pas se prévaloir en particulier, de la législation sur la propriété commerciale. L'autorisation d'occupation ne crée aucun droit réel au sens de la loi n° 94-631 du 25 juillet 1994, ni aucun droit résultant des lois sur la propriété commerciale.

Ainsi, l'exploitant bénéficiaire :

- exploitera l'activité à ses risques et périls
- exploitera en propre, il n'est pas possible de sous-traiter l'activité
- tirera sa rémunération du produit des prestations vendues aux usagers
- devra supporter toutes les charges, taxes et impôts en rapport avec son activité
- devra régler la redevance mensuelle d'occupation
- aménagera, dans les conditions prévues au cahier des charges et à ses frais, les lieux mis à sa disposition pour la durée de l'occupation
- devra respecter toutes les dispositions législatives et réglementaires en vigueur relatives à son activité. Le respect des normes sanitaires et d'hygiène (HACCP) est attendu, ainsi que celui concernant l'accessibilité et la non-discrimination, prônant l'égalité de traitement du service public.

La délivrance de l'autorisation est subordonnée au respect par l'occupant des différentes réglementations en vigueur, ainsi que l'accord préalable de la Commission de Sécurité le cas échéant.

Le non-respect de ces principes entrainera la résiliation de la convention d'occupation.

#### ARTICLE 3 – ORGANISATION DE LA CONSULTATION

#### 3.1 Diffusion de la consultation

Cet appel à manifestation d'intérêt est publié sur le site Internet de la ville <a href="http://bompas.fr">http://bompas.fr</a> Elle est transmise aux partenaires institutionnels du projet, la CCI des Pyrénées-Orientales, l'association des commerçants de Bompas et l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH) des Pyrénées-Orientales pour diffusion.

#### 3.2 Demande de renseignements et visite obligatoire du site du Bar – Restaurant

Les questions directement liées au site ou à la compréhension du présent appel à projet peuvent être posées à l'adresse suivante : <u>AMI@BOMPAS.FR</u>

**Une visite de site obligatoire** pour répondre à cet Appel à Manifestation d'Intérêt, deux temps au choix seront organisées les : <u>Lundi 3 novembre 2025 à 15h</u> et <u>lundi 10 novembre 2025 à 10h</u>. Le départ de la visite se fera à l'entrée du Parc du Mas Pams, 18 allée Pams à Bompas. Une attestation de visite vous sera remise. Toute candidature comportera ladite attestation pour être valablement étudiée.

#### 3.3 Recevabilité et examen du dossier de la proposition du candidat

Le candidat est invité à fournir un dossier de candidature, rédigé en langue française, comprenant une déclaration de candidature (dossier de candidature) et un dossier d'offre concernant l'exploitation du Bar – Restaurant, l'ensemble des documents à fournir listés ci-après devra être remis.

Le candidat établi hors France fournit les certificats et documents équivalents demandés délivrés par l'autorité administrative et judiciaire compétente de son pays d'origine ou d'établissement. Le cas échéant, les candidats joignent une traduction française des documents remis dans une autre langue.

Les candidatures incomplètes ou contenant de faux renseignements ou document ne sont pas admises à participer à la suite de la procédure.

#### Seuls les dossiers transmis complets seront examinés.

<u>Chaque candidat transmet</u> un dossier en format papier <u>ET</u> un dossier en format numérique avant le Jeudi 20 novembre 2025 à 16h30

■ la transmission numérique du dossier : Vous nommerez votre courriel avec la mention UNIQUE « Candidature et offre(s) — AMI Bar-restaurant Mas Pams ». Vous le transmettez à l'adresse <u>AMI@BOMPAS.FR</u> Un accusé de réception numérique sera transmis à chaque candidat.

ET

■ la transmission du dossier papier : Vous adressez impérativement votre dossier à l'hôtel de ville, soit en courrier recommandé (la date d'envoi faisant foi), soit vous le remettez en main propre contre décharge (signature d'un agent de l'accueil de la mairie qui vous remettra un reçu daté et signé mentionnant son identité) pendant les heures d'ouverture au public.

Le dossier transmis, sous plis cachetés, contiennent 2 enveloppes distinctes également cachetées :

- LA PREMIÈRE ENVELOPPE INTÉRIEURE contiendra les pièces de candidatures et portera la mention suivante : « Candidature – AMI Bar-restaurant Le Pam's Parc Pams »
- LA SECONDE ENVELOPPE INTÉRIEURE contiendra les pièces de l'offre et portera la mention suivante : « Offre AMI Bar-restaurant Le Pam's Parc Pams »
- L'ENVELOPPE EXTÉRIEURE contiendra les deux premières enveloppes intérieures et portera la mention suivante : « Candidature et offre(s) AMI Bar-restaurant Le Pam's Parc Pams ».
   Le dossier porte la mention « Candidature et offre(s) AMI Bar-restaurant Mas Pams », ainsi que le nom, la raison sociale ou dénomination sociale du candidat. Le dossier contient la totalité des pièces demandées.

Seuls les candidats disposant de la capacité économique, financière, technique et professionnelle pour exploiter le Bar – Restaurant voient leur offre analysée.

La commune se réserve le droit d'éliminer des propositions non conformes à l'objet de la présente consultation.

Durant la période d'examen des dossiers, la commune, peut, si besoin, prendre contact avec les candidats afin d'obtenir une précision qu'elle juge utile, et, à cet effet, se réserve le droit de réclamer toute pièce qui lui semble utile en lien avec le dossier de candidature et l'offre.

#### 3.4 Documents à fournir et procédure à respecter

Les propositions des candidats entièrement rédigées en langue française sont transmis, sous plis cachetés, contenant 2 enveloppes sous peine d'irrecevabilité comprenant les pièces suivantes :

#### **▶** Première enveloppe : DOSSIER DE CANDIDATURE

Les candidats établiront un dossier contenant, au titre de leur candidature, les documents suivants :

#### <u>A)</u> Situation juridique

- A-1 La lettre de candidature signée par la personne habilitée déposant son dossier.
- A-2 Les attestations sur l'honneur dûment datées et signées par le candidat pour justifier :
  - a) ne pas avoir fait l'objet, depuis moins de cinq ans, d'une condamnation définitive pour l'une des infractions prévues par les articles du code pénal concernés
  - b) ne pas avoir fait l'objet, depuis moins de cinq ans d'une condamnation définitive pour l'infraction prévue par l'article 1741 du code général des impôts
  - c) ne pas avoir fait l'objet, au cours des cinq dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin no 2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L8221-1 à L8221-6, L8231-1, L8241-1 et L8251-1 du code du travail
  - d) ne pas être en état de liquidation judiciaire

- A-3 Les certificats délivrés par les administrations et organismes compétents attestant que les obligations suivantes ont été satisfaites (sauf pour les sociétés en cours de constitution ou à créer):
  - f) L'attestation sur l'honneur, dûment datée et signée, certifiant du respect de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L. 5212-1 à L. 5212-5 et L5212-9 du code du travail, ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France
  - g) La copie du ou des jugements prononcés, si le candidat est en redressement judiciaire
  - h) L'attestation d'assurance de responsabilité civile et professionnelle
  - i) Extrait du registre de commerce et des sociétés de moins de 3 mois.

#### B) Capacité économique et financière

- B-1 une fiche descriptive des activités actuelles du candidat
  - j) la déclaration du chiffre d'affaires concernant les prestations, objet de la consultation, réalisées au cours des trois derniers exercices disponibles
  - k) les comptes de résultat ou bilans disponibles, pour les 3 derniers exercices ou dans le cas d'une entreprise créée récemment : justifier de capacités financières par tout autre document considéré comme équivalent par le pouvoir adjudicateur, comme par exemple une « déclaration appropriée de banque ».

#### C) Références professionnelles et capacités techniques

- C-1 une lettre de candidature motivée
- C-2 un curriculum vitae du candidat
- C-3 la déclaration des moyens humains pour chacune des trois dernières années et moyens matériels dont dispose le candidat
  - C-4 la liste de références de prestations de nature similaire à celles attendues, réalisées au cours des trois dernières années précisant la date, la durée, la nature et le montant

#### **D)** Eléments complémentaires

- D-1 toute pièce permettant d'apprécier l'aptitude du candidat à juger de ses garanties professionnelles, financières et techniques.
- D-2 l'attestation de visite du site remise par la commune (article 3.2 du présent règlement) L'ensemble des pièces visées au présent article constitue la candidature.

#### ■ Seconde enveloppe : CONTENU TECHNIQUE DU DOSSIER DE L'OFFRE

Les candidats établiront un dossier d'offre, contenant les documents suivants :

<u>Une notice explicative relative au projet d'exploitation, à l'aspect esthétique que le candidat entend développer et aux mesures qu'il entend mettre en œuvre pour assurer le respect de l'environnement.</u>

Afin de justifier des éléments ci-dessus, le candidat est notamment invité à produire :

- D-1 un exemple de « menu » ou « carte » des mets et boissons qu'il entend proposer
- D-2 une liste des fournisseurs locaux
- D-3 des plans ou maquettes permettant de visualiser l'aspect esthétique (type de mobilier et aménagement intérieur, terrasses extérieures, ombrage, éclairage etc...)
- D-4 ainsi que tout document qu'il estime utile à la présentation de son projet

#### <u>F) La viabilité économique de l'offre</u>

- E-1 L'offre comporte nécessairement un business plan sur 3 exercices signé d'un expert-comptable.

#### **G)** La Proposition de redevance mensuelle

- F1 Le candidat propose une redevance mensuelle dans le respect du seuil minimum défini par la commune à 2000 € mensuelle.

#### ARTICLE 4 - JUGEMENT DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

#### 4-1- Critères de sélection

Après vérification de la production de l'ensemble des documents demandés à <u>l'article 3</u> par chacun des candidats et après analyse, l'autorité compétente appréciera l'aptitude des candidats, du point de vue de leur capacité professionnelle et financière, à garantir la bonne exploitation de l'établissement projeté au regard :

- de la candidature complète avec obligation de produire toutes les attestations demandées, des garanties professionnelles et financières du candidat
- de l'aptitude des candidats à assurer les prestations demandées et l'accueil du public pendant la période d'exploitation.

Les candidats ne respectant pas ces critères seront éliminés et la seconde enveloppe contenant l'offre ne sera pas ouverte et sera retournée aux candidats non retenus.

Seules seront ouvertes les offres des soumissionnaires dont la candidature aura été admise.

#### 4-2 Critères d'attribution

Les critères de choix pondérés suivants seront appliqués pour apprécier les propositions des candidats

## ► <u>La qualité du projet présenté qui fera l'objet d'une appréciation globale au regard</u> notamment

- du projet d'exploitation: qualité de la restauration proposée et tarification, du « fait-maison », moyens mis en œuvre pour favoriser les « circuits-courts » et les productions locales, capacité à travailler en partenariat au sein du Tiers-lieu et avec la collectivité, à animer le lieu
- de l'aspect esthétique du projet : qualité et cohérence de l'aménagement et de la décoration, concept proposé
- et des mesures proposées pour respecter l'environnement.

Ce critère est noté sur 100 et affecté d'un coefficient de 70 %

#### Le montant de la redevance (part fixe et part variable) proposé par le candidat.

Ce critère est noté sur 100 et affecté d'un coefficient de 30 %.

#### 4-3 Déroulement de la sélection et calendrier récapitulatif de la démarche

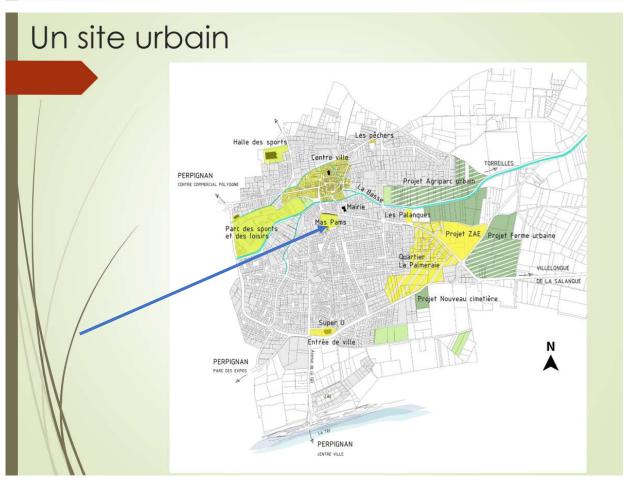
- > 20 octobre 2025 : Lancement de consultation
- > 3 novembre 2025 à 15h et 10 novembre 2025 à 10h : Visite du site avec la DGS et le DST de la commune
- > 20 novembre 2025 à 16h30 : Fin de la transmission des dossiers de candidature à l'AMI
- > Entre le 24 novembre et le 31 décembre 2025 : Audition des candidats retenus dont le dossier est recevable, par le jury composé du Maire, de la commission communale commerce, de la DGS et du DST de la commune, ainsi que d'un représentant de la CCI.
- > La commune se réserve le droit de réaliser une seconde audition de candidats présélectionnés
- > Fin décembre première quinzaine du mois de janvier 2026 : Sélection finale et réponses aux candidats
- > Mars 2026 : Ouverture du Bar Restaurant

#### ARTICLE 5 – FACULTE DE LA COMMUNE D'ADANDONNER LE PROCESSUS DE SELECTION

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 sans que les candidats puissent demander en contrepartie une quelconque indemnisation.

Annexe 1 : Localisation sur la commune de Bompas du site Mas Pams Bar-Restaurant





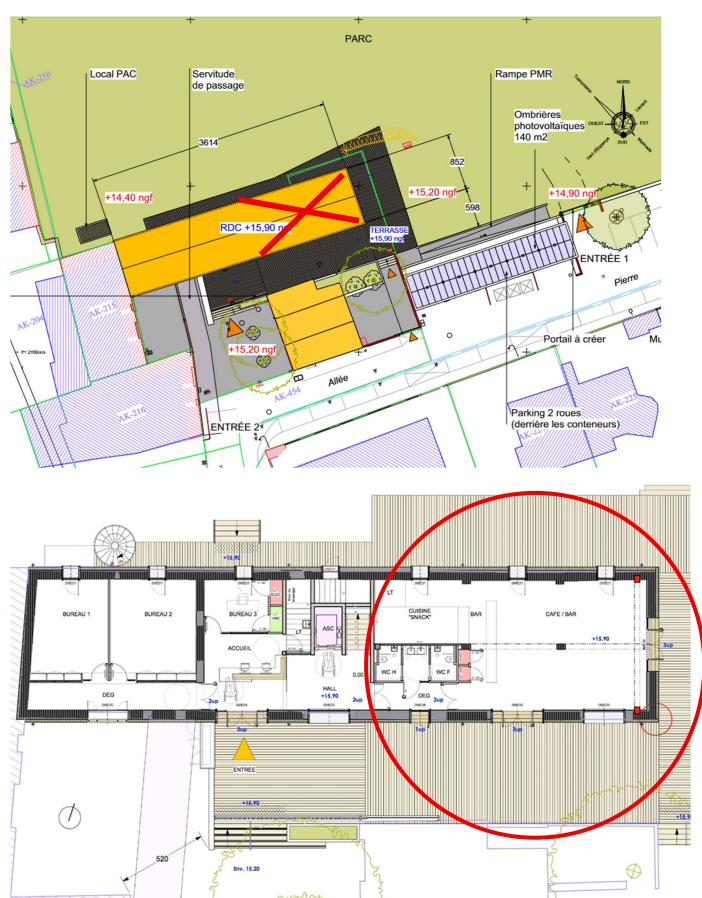
## Annexes 2 : le Parc urbain qui borde le Mas et le Bar - Restaurant

Un cadre nature : le nouveau parc urbain résilient





Annexes 2 : Localisation du Bar – Restaurant au sein du Bâtiment public « Le Mas Pams »



Annexes 3 : Vues du projet du Mas et du Bar - Restaurant





#### Annexes 4 : Liste du matériel Bar - Restaurant

DOUBLAGE ISOTHERME 40 DOUBLAGE ISOTHERME 60 CLOISONS ISOTHERME 80 FINITION AU DROIT DE LA PORTE-FENE FINITION AU DROIT DES PORTES COUF PLINTHES PVC PORTE INTERIEURE CUISINE 83\*204 SIPHON INOX 200\*200 DESINSECTISEUR INOX LAVE MAIN REGLEMENTAIRE ARMOIRE FROIDE POSITIVE ARMOIRE FROIDE NEGATIVE RAYONNAGE RESERVE TABLE DE CHEF MEUBLE FROID ARMOIRE SUSPENDUE FOUR A CUISSON RAPIDE FOUR MIXTE ELECTRIQUE CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPID POSTE SALAGE + MAINT, CHAUD SPEC FRITEUSE ELECTRIQUE ARMOIRE DE RANGEMENT GRIL FONTE ELECTRIQUE GRIL ACIER ELECTRIQUE ELEMENT 2 FEUX VITROCERAMIQUE ARMOIRE CHAUFFE ASSIETTES ETAGERE MURALE BARREAUDEE CREDENDE MURALE PLONGE LAVE-VAISSELLE ETAGERE MURALE POUR PANIERS VAIS POSTE DE NETTOYAGE LAVE VERRE CASIER MACHINE A GLACONS ARRIERE BAR

MEUBLE CAFE ARMOIRE A VIN

Annexes 5 : Vues du Bar - Restaurant

NOTA: les échelles sont valables au format A1



PLAN DE RDC - SURFACES INDICATIVES ZONE CUISINE ET BAR / RESTAURANT éch: 1/50°

