



EMPURANY

## Commune d'Empurany

### Appel d'offres

Exploitation d'un restaurant ouvert au public et en option  
d'une cantine pour l'École du Village  
dans le Centre du Village  
Par une Convention d'Occupation du Domaine Public

## RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION

Empurany, le 5 mai 2026

## RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION

### 1. Identification du propriétaire du bien et adresse :

Mairie d'Empurany

### 2. Objet de la mise à disposition :

Permettre une restauration assise par l'exploitation du restaurant toute l'année et une restauration collective en option, pour les élèves de l'école primaire pendant l'année scolaire pour 40 élèves.

### 3. Caractéristiques principales de la mise à disposition :

Les locaux disposent de 154 m<sup>2</sup> de surface exploitable dont :  
une salle de bistrot de 40m<sup>2</sup>, une cuisine professionnelle équipée de plus de 35m<sup>2</sup> (comprenant tous les éléments respectant la réglementation HACCP depuis l'arrivée des denrées, jusqu'à l'élimination des déchets), une salle cantine ou autre / restaurant de près de 30 m<sup>2</sup> et un bar à vin de plus de 25m<sup>2</sup>. A ceci s'ajoutent deux toilettes dont un PMR, un local technique / vestiaire et une chaufferie. Le bâtiment dispose également d'une terrasse arborée de 50m<sup>2</sup> exploitable. Enfin le sous-sol du bâtiment permet d'avoir une grande zone de stockage de sec et de frais grâce à une grande chambre froide fonctionnelle.

**4. Mise à disposition d'une licence IV attachée au lieu**, la mise à disposition est soumise à la délivrance du permis d'exploitation par l'exploitant. La licence restera rattachée au lieu mais sera au nom de l'exploitation.

**5. Durée de la mise à disposition** : 3 ans renouvelable 1 fois par période de 3 ans, possibilité de reconduction.

### 6. Conditions de participation :

1) Déroulement de la consultation :

**Publicité** : avis de publicité dans :

- le site internet officiel de la mairie le 11 mai 2026

**Retrait des dossiers** : à partir du 6 mai 2026

**Visite** : Une visite peut être envisagée sur rendez- vous à prendre directement auprès de Céline Rouch et/ou Laura Lamboglia.

**Audition** : dans le cas d'offres relativement proches une audition des candidats auteurs des meilleures offres pourra être envisagée pendant le mois de juillet et septembre.

**Notification** : au cours du mois de juillet 2026

**Les candidats** : La présente consultation est ouverte à tout candidat. Il devra néanmoins – s'il est choisi – choisir un statut et disposer des documents demandés avant d'entrer dans les murs.

**Avertissement** : Si le candidat retenu à la fin de la consultation n'est pas en capacité de fournir ses attestations d'assurances avec le détail des garanties accordées dans le délai d'une semaine suivant la prise d'effet de la convention d'occupation, l'occupation sera accordée au candidat classé en deuxième position sur la liste.

2) Critères de choix des candidats :

Qualité du projet en cohérence avec l'objet de l'appel d'offre	40	dont
- Mise en valeur de son patrimoine, de son histoire, de la région, des artisans		10
- Respect et mise en œuvre d'une démarche environnementale		10
- Menus types et approvisionnements pour les différentes activités - restauration grand public et cantine scolaire		15
Prestations envisagées – dynamisation de la vie citoyenne		5
Mise en valeur et respect du site en termes d'aménagements intérieurs et extérieurs, respect du bâtiment et de son histoire.	10	
Respect de la réglementation (hygiène, fiscale et sociale, urbanisme, vie locale)	25	
Qualité du projet en termes économiques / Fiabilité du projet, prévisionnel. Appréciation des tarifs publics ainsi que pour les élèves de la cantine.	25	

L'ensemble de ces critères sera noté entre 0 et 5 (0 : ne correspond en rien aux attentes, 5 : répond parfaitement aux attentes).

La note attribuée à l'offre correspondra à la moyenne pondérée des notes obtenues sur chaque critère. S'il s'avère que les meilleures offres ont des notes dont l'écart est inférieur à 3%, il est envisagé que les candidats dans cette position soient convoqués pour une audition in situ dont la date sera communiquée à l'issue de l'étude des offres reçues.

**7 - Constitution du dossier de candidature**

Chaque candidat intéressé devra constituer un dossier de candidature rédigé en langue française et comprenant les documents suivants :

- CV du candidat
- Une note de présentation générale des prestations envisagées comprenant notamment un descriptif de la cuisine proposée, avec gamme et type de carte proposée.
- Un descriptif du public visé, une échelle de prix ou une grille tarifaire.
- Le nombre de personnes employées, la fréquence d'ouverture envisagée.
- Un descriptif précis du mobilier envisagé pour l'intérieur des locaux ainsi que pour la terrasse (chaises, tables et parasols) ainsi que les matériaux utilisés, couleurs, dimensions.
- Un descriptif précis du mode de gestion et d'évacuation des déchets envisagé.
- Un budget prévisionnel sur les deux premières années détaillant la composition des recettes et des dépenses.

La liste des questions sera communiquée aux candidats au plus tard 4 jours avant la date de convocation. Les candidats seront tous reçus le même jour.

La non présence du candidat sera considérée comme un retrait de son offre.

Les précisions communiquées feront l'objet d'une confirmation par écrit du candidat au plus tard dans les 5 jours ouvrés suivant l'audition. Ce document viendra compléter son offre et fera partie de celle-ci.

3) **Documents à fournir par les candidats :**

- Une copie de la carte nationale d'identité.
- Une copie des diplômes qualifiants pour la restauration.
- Références professionnelles
- Déclaration confirmant que le candidat ne fait pas l'objet d'une interdiction d'exercer une activité à caractère commercial ou industriel
  
- pour le restaurant commercial :
  - exemples de menus pour une restauration midi et soir
  
- pour le restaurant scolaire :
  - exemples de menus, produits et provenance des produits
  
- liste d'aménagements qu'il jugera nécessaire de réaliser à son entrée dans les lieux en sus des travaux réalisés par le village d'Empurany.
- planning de mise en œuvre permettant une ouverture au public au démarrage de la saison septembre 2026.

NB : La fin des travaux réalisés par la commune d'Empurany pourra être coordonnée pour que le titulaire fasse ses aménagements directement à la suite.

Adresse à laquelle les dossiers de consultation doivent être retirés :

Mairie d'Empurany - 55 Rue de la Mairie, 07270 Empurany ou sur demande

Adresse à laquelle les demandes de participation doivent être envoyées :

Mairie d'Empurany - 55 Rue de la Mairie, 07270 Empurany

Horaires d'ouverture : Les lundis et vendredis de 08h à 12h. Les mardis et jeudis de 09h à 12h. Fermeture les mercredis.

Les candidats feront parvenir leur pli dans une enveloppe contenant une enveloppe intérieure.

L'enveloppe intérieure cachetée portera les mentions suivantes :

**AFFAIRE : Restaurant et option cantine du Village D'Empurany**  
**CONSULTATION POUR L'ATTRIBUTION DE L'EXPLOITATION**  
**SELON UNE CONVENTION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC**  
**NOM DU CANDIDAT : .....**

**NE PAS OUVRIR**

Les offres devront parvenir :

- soit par la poste en recommandé avec accusé réception, soit par remise de pli en main propre à la mairie. Attention tenir compte des horaires d'ouverture de la mairie.
- Tout pli reçu au-delà de la date et heure indiquée ou dont l'offre sera non cachetée sera déclaré irrégulier et ne sera pas pris en compte dans la suite de la procédure.

Date limite à laquelle les dossiers pourront être retirés / date limite de dépôt des candidatures :

**Date de retrait des dossiers : 6 mai à 14h00**

4) Personnes à contacter pour tout renseignement complémentaire :

Madame Rouch au 0611555172

Madame Lamboglia au 0683278446

Et/ou [clcousines@gmail.com](mailto:clcousines@gmail.com)

5) Pièces du dossier de consultation :

- le présent règlement de la consultation
- le cahier des charges

6) Autres :

La collectivité se réserve le droit de demander des pièces supplémentaires.