

COMMUNE de SAINT-PIERRE d'IRUBE / HIRIBURUKo HERRIA

APPEL à CANDIDATURES – Bar-restaurant du mur à gauche 24/12/2025

1. Objet de la consultation

La commune de Saint-Pierre d'Irube/Hiriburu est propriétaire des murs d'un restaurant-bar avec licence IV, le bar-restaurant dit du mur à gauche, aménagé dans la continuité de la partie sportive (cancha+gradins) du mur à gauche de Saint-Pierre d'Irube/Hiriburuko Plaza, situé sur le Parc des Sports, au n°1 rue Etxerruti.



La commune lance une consultation en direction des professionnels de la restauration, en vue de confier la gestion et l'exploitation dudit restaurant, via un bail commercial en application des articles L.145 et suivants du code de commerce.

Pour ce faire, la commune vend le droit au bail ou droit d'entrée et le matériel, et procède à la passation d'un bail commercial avec l'exploitant.

2. Descriptif du local

L'établissement comprend :

- Un bar avec comptoir équipé : 36,80m²
- Dégagement+sanitaires clients+stockage : 13,85m²
- Salle de restaurant : 63,03m²
- Sas+cuisine+rangement préparation+wc personnel : 40,45m²
- Chambres froides positive et négative : 4,66m²

- Un espace extérieur en terrasse bétonnée et couverte, fermée sur les 4 côtés au droit de la salle de restaurant, accueillant une pergola bâchée avec des volets roulants sur 2 côtés équipée d'un comptoir type pub : 54,65m²
- Une terrasse couverte sur sol béton : 40,01m²

Soit un total de 253,45m² auquel s'ajoutent :

- Un abri ossature bois pouvant accueillir un brasero extérieur : 33,84m²
- Un espace extérieur en sol bitumé (devant brasero, terrasse et pergola bâchée) pour accueillir une terrasse de plein-air : 268m²

3. Le bail commercial

Le bail commercial est conclu pour une durée de 9 ans.

Toutefois, comme indiqué par l'article L.145-4 du code de commerce : « Le preneur a la faculté de donner congé à l'expiration d'une période triennale, au moins six mois à l'avance, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception ou par acte extrajudiciaire. »

Loyer : 2.560€ par mois, auquel s'ajouteront la redevance de terrasse exploitée sur le domaine public :

Conformément à la délibération du 27 juin 2012 qui fixe les redevances d'occupation du domaine public, une redevance annuelle d'occupation du domaine public sera appliquée, à hauteur de 2 € par m² et par mois les 2 premières années, puis 3€ par m² et par mois à partir de la troisième année.

Dépôt de garantie : une somme de 5.000 € sera versée à la commune.

Date prévisionnelle de notification du bail : mai 2026

Le bail commercial sera accompagné de la signature d'un état des lieux et d'un inventaire, signés des deux parties lors de la remise des clés.

La cancha pourra être mise à disposition du preneur **3 jours par an**, pour organiser toute animation ou activité de son choix, sous réserve d'en informer préalablement la commune et d'en obtenir l'accord préalable.

Concernant les fluides :

Les charges sont à la charge du preneur (gaz, électricité, télécom), avec la particularité que l'eau sera facturée par la commune au preneur 2 fois par an pour un total annuel d'environ 2.000€ selon le volume consommé.

Concernant la taxe d'enlèvement des ordures ménagères, elle est à charge du preneur. A titre indicatif, pour 2025, elle s'élevait à 355€.

4. Cession du droit au bail et du matériel

La commune cède à l'exploitant le droit au bail, pour une valeur de 50.000€ et le matériel pour une valeur de 100.000€, se composant de l'ensemble des biens mobiliers, matériels, ustensiles appartenant au vendeur et servant à l'exploitation du fonds de commerce, listé ci-dessous. Le local est vide de toute marchandise et de tout stock.

Il est convenu que la Licence débit de boissons 4^{ème} catégorie, appartenant à la commune, ne fait pas partie des éléments cédés ; elle est mise à disposition de l'acquéreur par le vendeur, gracieusement par acte séparé.

La liste du matériel/équipement est donnée à titre indicatif, elle n'est pas exhaustive. L'inventaire sera réalisé pour l'entrée dans les lieux. Néanmoins, on retiendra notamment :

- 130 chaises bois
- 48 tables bois 70 cm x 70 cm
- 1 table bois 230 cm x 90 cm

- 6 tables bois 140 cm x 70 cm
- 5 bancs bois à dossier
- 15 chaises de comptoir
- 1 vaisselier bois 220 cm x 210 cm
- 2 vaisseliers bois 130cm x 110 cm
- 1 TV 128 cm
- 1 lot de vaisselle salle à manger et bar
- 1 comptoir de bar équipé

La cuisine est équipée d'une hotte aspirante avec tourelle d'extraction sur le toit, d'un évier, et de deux chambres froides (une négative et une positive).

Les équipements extérieurs attachés à l'établissement sont :

- Un terrasse couverte par une pergola bâchée fermée sur les 4 côtés dont 2 ouvrables par volets roulants
- Une terrasse couverte sur sol bétonné
- Un abri à ossature bois pouvant accueillir un brasero
- Deux pompes à chaleur réversibles pour le bar et la salle de restaurant

5. Attentes de la commune

La commune souhaite que le projet de restauration remplisse plusieurs critères reflétant :

- ➔ **La volonté de la municipalité d'animer la commune en proposant un espace de convivialité et de rencontre pour les habitants**
 - Une ouverture à l'année : l'établissement pourra proposer des périodes de fermeture annuelle, dans la limite de 6 semaines par an.
 - Une **ouverture le midi** : le restaurant devra être ouvert :
 - 3 midis ou plus entre le lundi et le vendredi
 - 2 midis entre le samedi et le dimanche midi
 - Une **ouverture le soir** : le restaurant devra être ouvert :
 - 3 soirs entre le jeudi soir et le samedi soir

Ces horaires seront fixes et communiqués sur les supports de communication de l'établissement.

- ➔ **La volonté de la municipalité de proposer une restauration accessible**

Le service du midi devra répondre à une cuisine traditionnelle et abordable pour accueillir les professionnels des entreprises locales et de passage. La formule repas du jour / plat du jour devra être proposée.

Pour le soir et le week-end, outre une cuisine traditionnelle, une cuisine plus festive ou bistrannique peut être proposée : pintxos, tapas, brasero, etc...

En complément, l'exploitant devra savoir utiliser les outils de communication en vue de promouvoir l'activité de l'établissement et d'attirer la clientèle. Il est attendu a minima :

- Un référencement sur Google ;
- Une page Instagram et / ou un site internet et/ou une page Facebook présentant le concept / l'ordre de prix / les horaires et la localisation.

L'exploitant devra être inscrit au registre du commerce et être en règle avec la législation en vigueur. Il devra, de plus, être titulaire du permis d'exploitation.

6. Engagements de la commune vis-à-vis de l'exploitant

La commune garantit l'accès à l'établissement et facilitera une installation optimale grâce aux conditions de location contractualisées par un bail rédigé par la commune. Celui-ci prendra la forme d'un contrat de bail commercial.

La commune s'engage à remettre un local opérationnel lors de l'entrée de l'exploitant dans les lieux, de façon à faciliter le démarrage de l'activité.

Un état des lieux sera réalisé à l'entrée de l'exploitant.

7. Contenu du dossier de candidature

Le candidat devra remettre à la collectivité un dossier de candidature comprenant :

A. Un dossier de présentation du projet d'établissement, précisant :

- Le présent document de consultation signé prouvant qu'il en a bien pris connaissance ;
- Une lettre de motivation (1 page maximum) ;
- Le CV du candidat porteur de projet, faisant apparaître l'expérience et les qualifications du candidat ;
- La copie des diplômes et qualifications professionnelles du candidat présentant un intérêt pour l'exploitation du lieu ;
- La clientèle cible et le positionnement (politique tarifaire et ambiance) du lieu ;
- Les jours et horaires d'ouverture ainsi que les périodes de fermeture prévisionnelles ;
- L'approvisionnement des denrées : enseignes / producteurs / artisans et localisation
- Les propositions de produits :
Une proposition de formule du jour (composition + tarif) ;
Une proposition de carte du soir et du week-end (composition + tarif) ;
- Les moyens humains alloués au projet sur sa première année d'exploitation ;
- Le plan de financement initial ;
- Un prévisionnel d'exploitation des 3 premières années d'activité ;
- Les moyens de communication dédiés à la vie du projet ;

B. Les pièces administratives :

- Une copie de la carte nationale d'identité ou du passeport ;
- Un extrait de casier judiciaire pour s'assurer de l'absence d'incapacité pénale du candidat ;
- Un extrait K-bis de moins de 3 ans si société existante et le dernier bilan accompagné des liasses fiscales ;
- La copie du permis d'exploitation avec licence IV ;
- Une attestation bancaire de solvabilité.

Option bonifiée facultative :

- ➔ La municipalité souhaite **privilégier une restauration fraîche et encourager l'agriculture paysanne et locale. Aussi, seront appréciées les candidatures présentant une démarche sincère privilégiant ces deux axes. Pour examiner la sincérité de la démarche, la collectivité a défini des critères factuels, que les candidats pourront préciser au sein de leur dossier de présentation.**

Les candidats qui souhaitent s'engager dans cette démarche préciseront, au sein du dossier de présentation du projet d'établissement :

a. Concernant les denrées alimentaires :

La part en pourcentage de l'alimentation proposée le midi et le soir préparée sur place dans les locaux.

La part en pourcentage des produits, hors glaces et sorbets, qui seront frais et la part en pourcentage de produits surgelés ou congelés ;
La liste des fournisseurs, grossistes, producteurs et artisans pressentie ;
L'origine des viandes

b. Concernant les boissons, il serait apprécié :

- Une référence ou plus de bière locale (brassée au Pays Basque)
- Deux références ou plus de vins du Pays Basque

Néanmoins, ce dernier critère sera valorisé comme bonus lors de l'analyse des offres, il ne saurait être un facteur d'exclusion des projets.

8. Analyse des offres

Les candidatures seront évaluées selon les critères suivants :

- **Viabilité économique du projet : 30 %**
 - Solidité financière du candidat (garanties de financement, pérennité de la société...)
 - Qualité et caractère réaliste du business plan
 - Moyens économiques mis en œuvre
- **Compétence du candidat : 30 %**
 - Composition et qualification de l'équipe dédiée à la structure : expérience dans le domaine de la restauration, diplômes.
- **Qualité du projet commercial ou professionnel : 40 %**
 - Périodes, jours et horaires d'ouverture
 - Plan de communication envisagé au lancement de l'exploitation et moyens de communication mis en place tout au long de l'exploitation
- **Bonus : + 10 points** : Valorisation des circuits courts et des filières d'alimentation paysanne

9. Date limite de dépôt de candidature

Afin de faciliter le dépôt des candidatures, le dossier peut être remis en deux temps :

- **La présentation du projet d'établissement (A)** sera adressée par mail à projets@saintpierredirube.fr, au plus tard le 13 janvier à 12h.
- **Les pièces administratives (B) pourront être remises le 19 janvier**, en mains propres ou par mail.

Les candidatures peuvent être également déposées en mairie : Mairie, 1 Plaza Berri, 64990 Saint-Pierre d'Irube.

Une audition des candidats est prévue pour le 19 janvier 2026 à partir de 18h00 (l'horaire sera précisé ultérieurement).

10. Diffusion de l'offre

L'offre est adressée par mail aux porteurs de projets qui ont manifesté leur intérêt pour l'exploitation du local, et est mise en ligne sur le site internet de la Ville : www.saintpierredirube.fr

11. Renseignements et informations

Marie SURZUR : projets@saintpierredirube.fr – 06 88 53 84 02 (à compter du 05 janvier 2026)

12. Données personnelles :

Afin d'étudier votre candidature, de pouvoir ensuite échanger oralement et par écrit, d'organiser les éventuels entretiens de sélection, d'assurer la bonne gestion du dossier de candidature, tout ou partie des données individuelles, autorisées par la loi, communiquées par le candidat dans le cadre du présent appel à projet sont susceptibles d'être collectées et traitées.

Il s'agit notamment des données d'identité (prénom, nom de famille, date de naissance...), des données de communication (adresse électronique, numéros de téléphone, adresse domiciliaire), des données professionnelles (formations et diplômes), des données concernant le projet professionnel envisagé. Les données communiquées servent exclusivement à traiter les demandes de candidatures pour l'appel à candidatures pour occuper l'établissement.

Les agents traitant le dossier (service projets, service finances, direction générale) et les élus sont habilités à accéder aux données communiquées. La durée de conservation des données est fixée à 3 ans maximum pour les candidats non retenus, et pour la durée du bail pour le candidat retenu.

Conformément au règlement général sur la protection des données (RGPD), vous disposez d'un droit d'accès, de portabilité et de rectification de vos données personnelles ainsi que du droit d'opposition, d'effacement et de limitation au traitement de vos données personnelles pour motifs légitimes. Vous pouvez exercer vos droits à l'adresse mail projets@saintpierredirube.fr. En cas de non-réponse sous 30 jours, vous êtes en droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL.

Fait à SAINT-PIERRE d'IRUBE/HIRIBURU le 24 décembre 2025.

Le Maire,

Alain IRIART.