

APPEL À MANIFESTATION D'INTERET (A.M.I.)

AÉRODROME D'ASPRES-SUR-BUECH

MISE À DISPOSITION DU BAR-RESTAURANT

PIECE N°1 : CAHIER DES CHARGES

PREAMBULE

Le Département des Hautes-Alpes est propriétaire de l'aérodrome du Chevalet à Aspres-sur-Buëch sur lequel ont été édifiés différents bâtiments, dont le **bâtiment n°8** au sein duquel se trouve un **bar-restaurant** ci-après décrit.

Le Département a pour objectif de **mettre à disposition ce bar-restaurant** au candidat ayant présenté le meilleur projet.

Le présent cahier des charges expose donc les modalités de mise en concurrence préalable à la délivrance d'un titre d'occupation, rendue nécessaire par l'article L. 2122-1-1 du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques.

ARTICLE 1 - DESIGNATION DES BIENS MIS À DISPOSITION

Le bien mis à disposition est un bar-restaurant d'une superficie d'environ 249 m², assortie d'une terrasse d'environ 200 m², qui se situe sur l'aérodrome du Chevalet à Aspres-sur-Buëch.

La composition précises du bien mis à disposition est décrite dans l'article 1 du projet de Convention d'Occupation Temporaire (pièce n°3 de l'A.M.I.).

Les locaux seront mis à disposition en l'état.

ARTICLE 2 - CONDITIONS DE MISE À DISPOSITION OBLIGATOIRES

Les propositions des candidats devront intégrer et détailler les informations et principes suivants :

2.1. Conditions d'ouverture :

Le bar-restaurant devra être ouvert au plus près des jours et heures d'ouverture de la plate-forme à la circulation aérienne au public, et à titre indicatif sur les plages suivantes :

- de 9h00 à 18h00 en été (du 1^{er} mai au 30 septembre),
- de 11h00 à 15h00 en hiver (du 1^{er} octobre au 30 avril),

A minima, un service de restauration devra à être assuré le midi, et un service de bar le reste de la journée.

Les périodes de fermeture hebdomadaire et de congés annuels devront être détaillées par le candidat dans son dossier de candidature.

2.2. Accès des locaux :

L'établissement sera accessible à tous les publics, qu'ils soient usagers ou non de l'aérodrome. Ils devront bénéficier d'une égalité de traitement.

L'occupant pourra en revanche interdire l'accès à toute personne qui troublerait la tranquillité des lieux et notamment interdire l'accès à toute personne en état d'ébriété.

2.3. Obligation d'entretien à la charge de l'occupant :

L'occupant devra obligatoirement assurer l'entretien courant des lieux.

Les obligations sont décrites dans l'article 5 du projet de Convention d'Occupation Temporaire (pièce n°3 de l'A.M.I.)

2.4. Redevance minimale annuelle

Les redevances seront payables d'avance et mensuellement.

La redevance minimale annuelle attendue pour ce bar-restaurant est de : 4 500 €

Les candidats pourront proposer une redevance supérieure. A l'inverse, si l'occupant propose un plan d'investissement de travaux conséquent, une redevance moindre pourra éventuellement être étudiée.

Le montant de la redevance sera définitivement arrêté d'un commun accord entre le Département et le candidat retenu, en fonction du montant et de la nature de l'investissement réalisé et du projet présenté.

Le montant des redevances est indexé sur l'indice INSEE du coût de la construction moyenne des 4 derniers indices (valeur du dernier indice connu au jour de la signature de la convention : 2 071 au 1^{er} trimestre 2026). Il sera actualisé chaque année à la date anniversaire de création de la convention en fonction du dernier indice connu.

Un dépôt de garantie égal à une année de loyer devra être payé dans les deux mois après l'entrée dans les lieux.

2.5. Taxe foncière

La taxe foncière sera due par l'occupant.

2.6. Durée

La durée de l'occupation sera de **5 ans** à compter de la date de signature de la convention d'occupation. *(Elle pourra être d'une durée supérieure si l'occupant propose un plan d'investissement justifiant de l'allongement de la durée de la COT, sans aller au-delà de 10 ans).*

La durée de la convention sera définitivement arrêtée d'un commun accord entre le Département et le candidat retenu, en fonction du montant et de la nature de l'investissement réalisé et du projet présenté.

Le bien sera mis à disposition dès que la convention sera signée et que l'état des lieux d'entrée sera réalisé.

2.7. Forme de la mise à disposition

Le bar-restaurant sera mis à disposition par une Convention d'Occupation Temporaire (pièce n°3 de l'A.M.I.).

L'ensemble des conditions indiquées dans le projet de COT devra être accepté par le candidat, à l'exception des rubriques à compléter par celui-ci.

La convention d'occupation ne pourra pas donner lieu à la constitution d'un fonds de commerce.

2.8. Obligation de réalisation du projet par le candidat

Au-delà des obligations ci-dessus détaillées et de celles figurant dans le projet de convention d'occupation (pièce n°3 de l'A.M.I.), **le candidat s'engage à réaliser son projet conformément à ce qu'il a présenté dans son dossier de candidature** (pièce n°2 de l'A.M.I.).

Si des contraintes administratives ou budgétaires devaient conduire le candidat à faire évoluer son projet, le Département devra donner son accord à toute modification, ou autre changement qui ne serait pas conforme au projet présenté à l'origine.

Dans le cas où le candidat ne respecterait pas ses engagements, la convention d'occupation sera résiliée de plein droit et les investissements de l'occupant seront acquis au Département sans indemnité.

2.9. Nom du restaurant :

Le candidat fera une proposition pour le nom du restaurant qui devra être validée par le Département.

ARTICLE 3 : ANALYSE DES OFFRES

Les biens seront mis à disposition du candidat qui présentera le meilleur projet.
Les dossiers de candidature seront évalués sur 100 points de la manière suivante :

Période d'ouverture	Qualité de l'offre	Montant de la redevance annuelle proposée et investissement sur le bâtiment	Expérience professionnelle et capacité financière du candidat
15 points	35 points	30 points	20 points

3.1. Période d'ouverture (15 points) :

Se référer à l'article 2.1 du présent cahier des charge.

3.2. Qualité de l'offre (35 points)

Les candidats devront présenter leur projet, selon la trame du dossier de candidature (pièce n°2 de l'A.M.I), en développant particulièrement 3 aspects :

3.2.1. Qualité de la restauration :

Les candidats devront expliquer de façon détaillée le type de cuisine proposée, présenter des menus-type et des prix correspondants.

Les candidats s'engagent à proposer des menus élaborés sur place et composés au maximum de produits frais et locaux. Les tarifs devront être adaptés à la clientèle du restaurant, qui est constituée à la fois d'usagers et d'entreprises de l'aérodrome, d'employés ou d'ouvriers d'entreprises extérieures, mais également des clients de passage.

Si le candidat s'engage sur un type de produit, il devra au cours de l'occupation, fournir au Département les éléments nécessaires au contrôle de cet engagement.

3.2.2. Qualité de l'accueil :

Les candidats devront décrire de quelle façon ils s'engagent sur la qualité de l'accueil du public, et notamment développer les points suivants :

- l'aménagement des locaux et investissements mobiliers envisagés, à travers un visuel de principe,
- au-delà des plages d'ouverture obligatoires ci-dessus indiquées, les candidats pourront proposer des plages d'ouverture plus larges (horaires/jours),
- la capacité d'adaptation à la clientèle.

3.2.3. Organisation :

Les candidats devront également développer l'organisation générale projetée : nombre de personnes employées, type de contrat, fonction du candidat dans l'organisation générale, etc...

3.3. Montant de la redevance annuelle proposée et investissement sur le bâtiment (30 points)

3.3.1. Redevance

La redevance minimale annuelle attendue pour ce bar-restaurant est de : 4 500 €

Les candidats pourront proposer une redevance supérieure. A l'inverse, si l'occupant propose un plan d'investissement de travaux conséquent, une redevance moindre pourra éventuellement être étudiée.

Le montant de la redevance sera définitivement arrêté d'un commun accord entre le Département et le candidat retenu, en fonction du montant et de la nature de l'investissement réalisé et du projet présenté.

Les redevances seront payables d'avance et mensuellement.

Le montant des redevances est indexé sur l'indice INSEE du coût de la construction moyenne des 4 derniers indices (valeur du dernier indice connu au jour de la signature de la convention : 2 071 au 1^{er} trimestre 2026). Il sera actualisé chaque année à la date anniversaire de création de la convention en fonction du dernier indice connu.

Un dépôt de garantie égal à une année de loyer devra être payé dans les deux mois après l'entrée dans les lieux.

L'ensemble de ces critères devra figurer dans le dossier de candidature (pièce n°2 de l'A.M.I). Il pourra être complété par tout document complémentaire d'information que les candidats jugeront utiles.

3.3.2. Plan d'investissement

Les candidats pourront présenter un programme de travaux à réaliser sur les biens mis à disposition. Ils devront les décrire, les estimer, exposer le plan de financement et s'engager sur la durée de leur réalisation.

Le candidat sera jugé sur le montant des travaux mais également sur la pertinence de son investissement par rapport à l'état du bâtiment.

3.4. Expérience professionnelle et capacité financière du candidat (20 points)

Les candidats devront :

- présenter les diplômes éventuellement obtenus dans le domaine de la restauration,
- exposer leur expérience professionnelle et démontrer leur savoir-faire qui devra être en adéquation avec la clientèle du restaurant.

Ils devront également justifier de leur capacité financière à assumer les investissements proposés en fournissant le bilan prévisionnel de leur projet.

ARTICLE 4 – RETRAIT DES PIÈCES DE L'APPEL À MANIFESTATION D'INTERET

L'ensemble des pièces de l'A.M.I., dont le dossier de candidature à compléter, sont disponibles :

- 1- **sur demande écrite ou par courriel**, transmises au moins huit jours avant la date limite de réception des offres, à l'adresse suivante :

DEPARTEMENT DES HAUTES-ALPES
Service Foncier et Immobilier
Place Saint-Arnoux – CS 66005 – 05008 GAP CEDEX
ou courriel : add-fi@hautes-alpes.fr

- 2- elles peuvent être **retirées à l'adresse suivante** :

DEPARTEMENT DES HAUTES-ALPES
Service Foncier et Immobilier
Site Saint-Louis – Route de Malcombe - 05000 GAP
Du lundi au vendredi de **9h00 à 12h00** et de **13h30 à 17h00**

- 3- elles sont **téléchargeables sur le site du Département** www.hautes-alpes.fr dans la rubrique « Appel à candidature ».

Aucune pièce ne sera transmise sur demande téléphonique.

ARTICLE 5 – CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DE L'OFFRE

Les candidats transmettront leur offre **sous pli cacheté** portant les mentions :

OFFRE POUR :

APPEL À CANDIDATURES
MISE À DISPOSITION DU BAR-RESTAURANT
DE L'AÉRODROME D'ASPRES-SUR-BUECH
NE PAS OUVRIR

Date limite de réception des offres :
Lundi 9 novembre 2026 à 12 h

Ce pli, contiendra obligatoirement :

- **Le dossier de candidature (pièce n°2 de l'A.M.I.) : complété et signé.**
Il pourra être accompagné de tout document complémentaire et pièces justificatives,
- **Le projet de convention d'occupation type (pièce n°3 de l'A.M.I.) : non complété, signé.**

Il sera :

- 1- soit **remis contre récépissé** à l'adresse suivante :

Département des Hautes-Alpes - Service Foncier et Immobilier - Site Saint-Louis –
Bureaux n° 222 - Route de Malcombe - 05000 GAP.

Du lundi au vendredi de **9h00 à 12h00** et de **13h30 à 17h00**

- 2- soit **envoyé par la poste, par pli recommandé avec avis de réception**, à l'adresse suivante :

Monsieur le Président du Département des Hautes-Alpes

Service Foncier et Immobilier
Hôtel du Département – Place Saint-Arnoux
CS 66005
05008 GAP CEDEX

Les dossiers qui seraient remis, ou dont l'avis de réception serait délivré, après la date et l'heure limites fixées ci-dessus ainsi que ceux remis sous un pli non cacheté, ne seront pas retenus : ils seront renvoyés à leur auteur.

ARTICLE 6 : PROCEDURE DE SELECTION

6.1. Sélection

Une présélection pourra être envisagée en fonction des offres reçues et donner lieu à une présentation des projets des candidats.

En l'absence ou à l'issue de cette phase de présélection, la Commission Permanente du Conseil Départemental désignera le candidat retenu.

En cas d'offres ne correspondant pas à la demande du Département, ce dernier se réserve le droit de ne pas donner suite à la procédure.

Les candidats qui n'auront pas été retenus ne pourront prétendre à aucune indemnisation.

6.2. Information des candidats

Le candidat retenu sera informé par courrier et/ou tout autre moyen de communication. Une convention lui sera également adressée.

Les candidats dont l'offre n'aura pas été retenue seront également informés par courrier simple ou électronique.

ARTICLE 7 – RENSEIGNEMENTS DIVERS - VISITE

Pour obtenir tous renseignements complémentaires sur le dossier, il conviendra d'adresser une demande écrite ou par courriel au plus tard 8 jours avant l'échéance de remise des offres, à : **add-fi@hautes-alpes.fr**

Les visites sont fortement conseillées, avec une prise de **rendez-vous** en contactant l'Antenne Technique du Buëch (04 92 57 20 07).