

## **APPEL À CANDIDATURES**

### **MISE A DISPOSITION DU BAR-RESTAURANT** **DE LA MAISON DE L'AIR** **AERODROME DE MONT-DAUPHIN – SAINT-CREPIN**

#### **Pièce n°1 :** **CAHIER DES CHARGES**

#### **ARTICLE 1 - PREAMBULE**

Le Département des Hautes-Alpes est propriétaire de l'aérodrome de Mont-Dauphin – Saint-Crépin – 05600 SAINT-CREPIN, sur lequel ont été édifiés différents bâtiments, et un bâtiment dénommé « Maison de l'Air ».

Le Département souhaite engager des travaux sur ce bâtiment durant l'automne 2024 en vue d'aménager un espace (actuellement dédié à une salle de réunion), en un bar-restaurant.

En conséquence, le Département mettra à disposition cet espace bar-restaurant à un 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 et rendue nécessaire par l'ordonnance n° 2017-562 du 19 avril 2017.

#### **ARTICLE 2 - DESIGNATION DES BIENS MIS À DISPOSITION**

Le bien mis à disposition est un bar-restaurant situé dans la Maison de l'Air, 100 Route de l'aérodrome de Mont-Dauphin – Saint-Crépin – 05600 SAINT-CREPIN, et qui comportera :

- une salle de bar-restaurant d'une superficie de 60,50 m<sup>2</sup>, soit environ 40 couverts,
- une cuisine d'une superficie de 17 m<sup>2</sup>,
- un sas d'une superficie de 4,50 m<sup>2</sup>,
- des sanitaires d'une superficie de 14,50 m<sup>2</sup>,
- un local « ménage » d'une superficie de 3 m<sup>2</sup>,
- dans l'espace de la maison de l'air : un local pour les réserves sèches de 12 m<sup>2</sup>, ainsi qu'un vestiaire de 14 m<sup>2</sup>
- une terrasse de 150 m<sup>2</sup>,
- des équipements de cuisine dont la liste figure dans le document joint en annexe dénommé « aménagement de la cuisine et liste des équipements/

Il est précisé :

- que tout autre matériel ne figurant pas cette liste ainsi que le mobilier (tables et chaises notamment) devront être fournis par l'occupant,
- que l'aménagement et l'organisation de l'espace de la cuisine figurant sur les documents joints, sont présentés à titre indicatif.

En effet les travaux seront réalisés conformément au plan ci-joint mais pourront légèrement évoluer selon les contraintes budgétaires ou techniques, et éventuellement selon les préconisations du candidat.

Le local est chauffé par un chauffage électrique au sol.

### **ARTICLE 3 - CONDITIONS DE MISE À DISPOSITION OBLIGATOIRES**

Les propositions des candidats doivent intégrer les principes et obligations suivants :

#### **Jours et heures d'ouverture :**

Le bar-restaurant devra être ouvert au plus près des jours et heures d'ouverture de la plateforme à la circulation aérienne au public, et a minima :

- de 9h00 à 18h00 en été (du 1<sup>er</sup> mai au 30 septembre)
- de 11h30 à 15h00 en hiver (du 1<sup>er</sup> octobre au 30 avril)

#### **Nature du service minimum :**

Un service de restauration devra être assuré le midi et un service de bar le reste de la journée.

Deux jours de fermeture par semaine en période hivernale et un jour par semaine en période estivale sont autorisés.

Le restaurant ne pourra fermer que dans les limites suivantes :

- la durée totale annuelle de fermeture ne pourra être supérieure à 30 jours,
- l'établissement ne pourra fermer que pendant les périodes définies ci-dessus.

#### **Accès des locaux :**

L'établissement sera accessible à tous les publics, qu'ils soient usagers ou pas de l'aérodrome, qui 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.

#### **Obligations d'entretien à la charge de l'occupant :**

L'occupant devra obligatoirement assurer l'entretien courant des locaux, et plus particulièrement se charger :

- des vérifications annuelles imposées par la réglementation, telles que :
  - les installations électriques,
  - la maintenance des extincteurs.

Ces contrôles seront consignés dans le registre de sécurité. Si toutefois, des observations ou remarques sont signalées, ces dernières devront être prises en compte sans délai.

- de souscrire un contrat d'entretien technique et sanitaire du matériel de cuisine (les appareils de cuisson, de préparation, de distribution réfrigérée et installation frigorifique, de laverie et plonge).

Compte-tenu de la nature des murs qui vont être refaits dans la cuisine, l'occupant ne sera pas autorisé à y installer des supports sans la validation préalable du Département.

### **Objectifs du candidat :**

Au-delà des obligations ci-dessus détaillées et de celles figurant dans le projet de convention d'occupation figurant en pièce annexe, le candidat s'engage à respecter les propositions présentées dans son dossier de candidature, notamment sur la qualité de la restauration, la qualité de l'accueil et l'organisation générale de l'établissement.

### **Redevance/charges :**

La redevance sera payable d'avance et mensuellement.

Le montant de la redevance 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 : 2 154,5 au 1<sup>er</sup> trimestre 2024). 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 un quart du loyer annuel proposé sera demandé au candidat lors de l'entrée dans les lieux.

### **Durée :**

**Le bien sera mis à disposition après réalisation des travaux que le Département engagera, et dont l'achèvement est prévu au printemps 2025.**

La durée de l'occupation sera de **6 ans** à compter de la date de signature de la convention d'occupation, mais un protocole définissant les obligations de chacune des parties sera signé avant l'engagement des travaux par le Département.

### **Forme de la mise à disposition :**

Le bar-restaurant sera mis à disposition par convention d'occupation dont le modèle figure en annexe.

L'ensemble des conditions qui figurent dans ce document devront être acceptées par le candidat.

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

### **Nom du restaurant :**

Le candidat fera une proposition pour le nom du restaurant.

## **ARTICLE 4 : ANALYSE DES OFFRES**

Le bien sera mis à disposition du candidat qui présentera le meilleur projet. Les dossiers seront évalués de la manière suivante :

### **A- Qualité de l'offre :**

Les candidats devront présenter leur projet en développant particulièrement 3 aspects :

#### **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.

## **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. 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...

## **B- Montant de la redevance : Minimum annuel : 6 000 € (loyer non soumis à TVA) :**

Au-delà de ce minimum, les candidats devront proposer une redevance complémentaire :

- Soit fixe,
- Soit proportionnelle au chiffre d'affaires annuel.

## **C- Expérience professionnelle :**

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.

**L'ensemble de ces critères devra figurer dans le dossier technique joint en annexe. Il pourra être complété par tout document complémentaire d'information que les candidats jugeront utiles.**

## **ARTICLE 5 – RETRAIT DU DOSSIER**

Le présent cahier des charges, ses annexes, ainsi que le dossier technique à compléter sont disponibles :

- 1- Sur demande écrite ou par courriel, transmis 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 : et/ou [stephanie.aye@hautes-alpes.fr](mailto:stephanie.aye@hautes-alpes.fr)

2- Il peut être retiré à l'adresse suivante :

**DEPARTEMENT DES HAUTES-ALPES**  
Service Foncier et Immobilier  
Site Saint-Louis – Route de Malcombe - 05000 GAP – Bureaux n°222

3- Il est téléchargeable sur le site du Département [www.hautes-alpes.fr/](http://www.hautes-alpes.fr/) Onglet Économie / Filière Air / Aérodrome de MONT-DAUPHIN – SAINT-CREPIN.

**Aucun dossier ne sera transmis sur demande téléphonique.**

## **ARTICLE 6 – CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DE L'OFFRE**

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

<p>OFFRE POUR :</p> <p><b><u>APPEL À CANDIDATURES</u></b> <b>MISE À DISPOSITION DU BAR-RESTAURANT</b> <b>DE L'AERODROME DE MONTDAUPHIN - SAINT-CREPIN-</b> <b>NE PAS OUVRIR</b></p>
---

**Date limite de réception des offres :**

**Lundi 23 septembre 2024 à 12 h**

Ce pli, contiendra obligatoirement :

- **Le dossier technique (pièce 2) complété et signé**, qui pourra être accompagné de tout document complémentaire et pièces justificatives,
- **Le projet de convention d'occupation type, non complétée, signée (pièce 3).**

Il sera :

1°) soit remis contre récépissé à l'adresse suivante :

**DEPARTEMENT 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 postal, à l'adresse suivante :

**Monsieur le Président du Département des Hautes-Alpes**  
Pôle Aménagement, Développement et Déplacements  
Service Foncier et Immobilier  
Hôtel du Département – Place Saint-Arnoux

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 7 : ANALYSE DES OFFRES**

Les candidats retenus à l'issue d'une première sélection de dossier seront invités à présenter leur offre au comité de pilotage réuni à cet effet. Ce dernier notera les candidats sur 100 selon les critères figurant à l'article 4 ci-dessus et de la façon suivante :

Qualité de l'offre	Montant de la redevance proposée *	Expérience professionnelle
50 points	20 points	30 points

\*Pour les candidats proposant une redevance complémentaire proportionnelle au chiffre d'affaires, le calcul de la note attribuée sera fait sur la base d'un chiffre d'affaires fictif de 150 000 € H.T.

La Commission Permanente du Conseil Départemental désignera le candidat retenu.

### **ARTICLE 8 – INFORMATION DES CANDIDATS**

Le candidat sélectionné, mais également les candidats dont l'offre n'aura pas été retenue, seront informés par courrier.

### **ARTICLE 9 – RENSEIGNEMENTS DIVERS - VISITE**

Pour obtenir tous renseignements complémentaires sur le dossier, il conviendra d'adresser une demande écrite ou par courriel à : [stephanie.aye@hautes-alpes.fr](mailto:stephanie.aye@hautes-alpes.fr)

Les visites sont possibles sur rendez-vous en contactant Raymond Borghese (06 70 37 97 18) ou Bertrand Veauleger (06 30 80 85 56).