

APPEL A MANIFESTATION D'INTERET POUR L'EXPLOITATION D'UN ESPACE CAFETERIA/RESTAURATION AU CAMPUS CARAÏBÉEN DES ARTS 2025AMI-01

En vue de l'occupation temporaire du domaine public

Article L.2122-14 du Code de la Propriété des personnes publiques

En application de l'article L.2122-1-4 du Code général de la propriété des personnes publiques (CG3P), Le Campus Caraïbéen des Arts (CCA) sollicite les opérateurs économiques à manifester leur intérêt pour l'exploitation d'un espace cafétéria/restauration au Campus Caraïbéen des Arts situé au quartier Ermitage à Fort de France.

1 - OBJET DE LA CONSULTATION

Le Campus Caraïbéen des Arts (CCA) recherche un partenaire pour l'exploitation d'un espace de cafétéria/restauration ouvert sur l'extérieur situé au rez-de-chaussée du bâtiment de son siège situé au 10 rue des artistes – Quartier Ermitage – 97200 FORT DE France.

Créé en 1984 par la Région Martinique, le Campus Caraïbéen des Arts (CCA) est un établissement public administratif doté de la personnalité juridique et de l'autonomie financière, à vocation d'enseignement supérieur rattaché à la Collectivité Territoriale de la Martinique.

Agréé par le ministère de la Culture, l'établissement est habilité à délivrer des diplômes nationaux dans le domaine des arts plastiques. Inscrit dans le réseau des écoles territoriales d'enseignement supérieur artistique, le CCA assure les formations aux métiers de la création plastique telles que artistes, photographes, designers et graphistes.

Le public cible du présent Appel à Manifestation d'Intérêt comprend 160 étudiants et 70 agents (administratifs, techniques et pédagogiques)

Cet Appel à Manifestation d'Intérêt répond au souhait de la direction de disposer d'une offre de snack, viennoiseries/pâtisseries, sandwichs, repas économique et boissons non alcoolisées.

1.1 DESCRIPTION DE L'ESPACE MIS A DISPOSITION ET DES EQUIPEMENTS

L'espace mis à disposition représente une surface de 50 m² (terrasse comprise). Il comprend :

- des espaces de production / préparation (cuisine) de 15 m²
- des espaces de stockage (y compris emplacement des chambres froides) de 10 m²

CAMPUS CARAÏBEEN DES ARTS

Pôle EIA

- un espace comptoir aménagé de 8,5 m2 équipé de plan de travail et d'étagères
- une terrasse non couverte avec tables, chaises et parasols

L'espace mis à disposition est équipé de (liste non exhaustive) :

- un évier inox de cuisine professionnelle
- 2 réfrigérateurs
- 1 congélateur armoire
- plans de travail inox de 17 ml au total pour cuisine professionnelle

Un inventaire complet des équipements sera remis à l'exploitant le jour de la signature de la convention d'occupation temporaire. La cuisine pourra faire l'objet d'un équipement complémentaire.

1.2 CADRE JURIDIQUE

L'espace sera mis à la disposition de l'exploitant dans le cadre d'une convention d'occupation temporaire en vertu des articles L.2122-1 et suivants du Code général de la propriété des personnes publiques. Cette convention d'occupation temporaire sera consentie à titre précaire et révocable.

L'exploitant ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d'une autre réglementation susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et/ou un quelconque autre droit.

La mise à disposition sera « intuitu personae ». L'exploitant qui en bénéficiera sera tenu d'exploiter personnellement les activités décrites dans la convention d'occupation et ne pourra pas transférer cette mise à disposition au profit d'un tiers, même à titre gratuit.

Le contrat conclu à l'issue de l'appel à manifestation d'intérêt sera une occupation temporaire du domaine public

La convention sera conclue pour une durée initiale de 1 an assortie de 2 reconductions expresses possibles soit 3 ans maximum et moyennant une redevance d'un montant de 3 600 euros par an.

Un premier versement de 30% de son montant est exigible à la signature de la convention et le solde à la date anniversaire de la signature de la présente convention, maximum sous 30 jours. Ensuite, elle est payable en une fois chaque année à la date anniversaire de la signature, maximum sous 30 jours.

Tout retard dans le règlement des redevances autorisera la CTG à engager des pénalités de retard à l'encontre de l'exploitant. Ces pénalités sont portées à 10 € par jour de retard.

La non-reconduction sera signifiée à l'exploitant 3 mois avant l'échéance. Elle pourra être résiliée par anticipation à l'initiative du CCA, avec un préavis de 6 mois. La non-reconduction ou la résiliation

CAMPUS CARAÏBEEN DES ARTS

Pôle EIA

anticipée de la convention ne pourra donner lieu à une quelconque indemnisation au profit de l'exploitant

2 - CONDITIONS D'OCCUPATION

2.1 ACTIVITES AUTORISEES

Les locaux mis à disposition sont exclusivement réservés à une activité de vente de repas sur place et à emporter et de débit de boissons sans alcool.

L'exploitant devra s'engager à respecter l'ensemble des règles sanitaires applicables à cette activité et devra tenir constamment le lieu en état de propreté et d'hygiène. Il devra respecter les règles de sécurité en vigueur.

2.2 HORAIRES D'EXPLOITATION SOUHAITES

L'espace de restauration devra être ouvert et assurer les prestations attendues du lundi au vendredi, de 7h00 à 16h30.

Le CCA est ouvert de septembre à la mi-juillet : il est fermé pendant les vacances scolaires, un calendrier exhaustif sera remis à l'exploitant.

2.3 CHARGES / REDEVANCE

L'opérateur économique retenu sera autorisé, par convention, à occuper les locaux afin d'y réaliser une activité de restauration rapide.

La convention sera conclue pour une durée de 1 an, avec 2 reconductions expresses possibles soit 3 ans maximum et moyennant une redevance d'un montant de 3 600 euros par an.

L'exploitant devra assurer également la propreté du local et prendra en charge les consommations de fluides et les contrats nécessaires à :

- l'entretien des hottes d'aspiration,
- l'entretien des moteurs VMC et CTA (Centrale de Traitement de l'Air),
- l'entretien des extincteurs et des BAES, -
- l'entretien du bac à graisse du restaurant, - le recyclage des huiles usagées,
- la désinsectisation, dératisation.

2.4 TARIFS

Une attention très particulière sera portée sur les prix proposés. Les tarifs pratiqués devront être clairement affichés. L'exploitant s'engage à solliciter l'avis et l'accord du CCA lorsqu'il voudra augmenter les prix des produits proposés.

3 - DOSSIER DE CANDIDATURE

Les candidats devront impérativement visiter les lieux avant remise de leur offre. Cette visite se fera au choix du candidat :

- Les mardi 8 **OU** 15 avril 2025 à 10h00 sur site.
- Les mardi 6 **OU** 13 mai 2025 à 10h00 sur site.

L'inscription à l'une de ces dates devra impérativement se faire par mail auprès de Mme GENEVIEVE-ANASTASIE par courrier électronique => c.genevieve-anastasie@cca-martinique.com.

La durée de validité des offres est de 90 jours.

3.1 PRESENTATION DU PORTEUR DE PROJET

Le présent appel à manifestation d'intérêt s'adresse à tout porteur de projet ayant une expérience significative dans le domaine de la restauration. Le porteur de projet devra justifier de son expérience de gestionnaire d'une activité de restauration. Il devra également justifier de la régularité de sa situation fiscale et sociale.

3.2 PRESENTATION DU PROJET

Le mémoire de présentation du projet devra démontrer la capacité du candidat à assurer les prestations attendues et devra contenir les éléments suivants :

- Type de restauration envisagée et exemples de menus. Le CCA appréciera la proposition de mets locaux.
- Tarification projetée qui doivent prendre en compte le public cible à savoir les étudiants et le personnel administratif, technique et pédagogique de la structure.
- Les moyens de paiement devront couvrir un spectre large de possibilité (Carte Bleue, Espèces, tickets restaurants papiers et dématérialisés)
- Moyens humains mobilisés pour l'exécution des prestations
- Mesures d'hygiène et sanitaire ainsi que de sécurité alimentaire qui seront mises en œuvre

CAMPUS CARAÏBÉEN DES ARTS

Pôle EIA

- Références en matière de restauration

- Capacité à exécuter les prestations attendues

L'offre des candidats devra respecter :

- les dispositions légales et réglementaires spécifiques en matière d'hygiène alimentaire ;

- la prise en compte de critères de développement durable (approvisionnement en circuits courts, lutte contre le gaspillage alimentaire, la bonne gestion des déchets, des produits de qualité, fruits et légumes de saison...);

- des plats variés et équilibrés ;

- des formules à prix attractifs ;

L'exploitant devra proposer chaque jour :

- un petit-déjeuner (fruits, viennoiseries, sandwiches, boissons, ...) - un déjeuner (entrées, plats, desserts, un plat végétarien..) - un goûter.

- des boissons fraîches non alcoolisées

La sandwicherie devra être accessible au déjeuner et au goûter.

3.3 CONTACT

La personne à contacter sur le projet est :

⇒ **Mme Céline GENEVIEVE-ANASTASIE** 05 96 60 65 29 – c.genevieve-anastasia@cca-martinique.com

3.4 CALENDRIER

Les dossiers de réponse à cet AMI doivent être adressés au plus tard le **Vendredi 16 mai 2025, 12h00** **déla**i de rigueur, par mail à mp@cca-martinique.com

4 - CRITERES DE SELECTION DES PROJETS

Les critères pour l'analyse des offres des candidats seront les suivants :

1 - Tarifs proposés 40 %

L'analyse des offres se fera sur la base d'une simulation prédéfinie par CCA. L'offre de prix la moins élevée se verra attribuer la note maximum de 20 points, les notes des offres suivantes seront minorées du nombre de points égal à l'écart en pourcentage par rapport à cette offre selon la formule suivante : (offre de prix la moins élevée/offre de l'entreprise) x 20

CAMPUS CARAÏBÉEN DES ARTS

Pôle EIA

2 - Type de restauration, contenu de la carte, Menu proposé, Produits utilisés 30%

3 - Capacité technique et financière de la structure, moyens humains mis en œuvre 30 %

5 - ELEMENTS A TRANSMETTRE OBLIGATOIREMENT DANS LE CADRE DE CETTE CONSULTATION :

- Un courrier manifestant l'intérêt du candidat à présenter une offre
- Le Kbis de la société ou tout autre document équivalant de moins de trois mois
- Bilan Comptable de la structure
- Présentation détaillée de l'entreprise (Liste du personnel de la structure affecté sur le site du CCA, coordonnées, date de création de la structure, statut juridique, domaine d'intervention, curriculum vitae ;
- Le mémoire de présentation dont le contenu est précisé au point 3.2
- Une attestation d'assurance
- Attestations sociales et fiscales à jour.

6 - NEGOCIATION

Après réception et examen des offres, le CCA se réserve le droit d'engager une phase de négociation avec un ou plusieurs candidats. Les négociations pourront porter sur les prix et/ou l'offre technique des candidats.

A l'issue de la négociation, le ou les candidat(s) pourra.ont adresser au CCA une nouvelle offre avec les propositions négociées. Un classement sera effectué à l'issue de cette phase de négociation.

Le choix du titulaire sera effectué par la commission d'appel d'offres du CCA.
