

## APPEL A MANIFESTATION D'INTERET POUR L'EXPLOITATION D'UN ESPACE CAFETARIA/RESTAURATION AU CAMPUS CARAÏBÉEN DES ARTS 2025AMI-02

En vue de l'occupation temporaire du domaine public

Articles L.2122-1 et suivants du Code de la Propriété des personnes publiques

En application des articles L.2122-1- et suivants du Code général de la propriété des personnes publiques (CG3P), Le Campus Caraïbéen des Arts (CCA) invite les opérateurs économiques à manifester leur intérêt pour l'exploitation d'un espace cafétaria/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 économique pour l'exploitation d'un espace de cafétaria/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.

Dans une volonté d'améliorer la qualité de vie sur le campus, le présent appel à manifestation d'intérêt vise à sélectionner un porteur de projet pour l'exploitation d'un espace de restauration adapté aux besoins du public du campus. Le public cible comprend 150 étudiants et 70 agents (administratifs, techniques et pédagogiques) *données de l'année universitaire 2024-2025*

L'objectif est de proposer une offre alimentaire saine, variée, accessible et respectueuse de l'environnement, en valorisant les produits locaux et les circuits courts.

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

L'espace mis à disposition représente une surface de 50 m<sup>2</sup> (terrasse comprise). Il comprend :

- des espaces de production / préparation (cuisine) de 15 m<sup>2</sup>

## CAMPUS CARAÏBEEN DES ARTS

*Pôle EIA*

- des espaces de stockage (y compris emplacement des chambres froides) de 10 m<sup>2</sup>

- un espace comptoir aménagé de 8,5 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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'équipements complémentaires à la charge de l'exploitant.

### 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 années 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 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.

Les activités autorisées sont, notamment :

- Vente de plats chauds ou froids, salés ou sucrés
- Vente de boissons sans alcool
- Pause-café

Les activités de l'exploitant pourront être réévaluées en cours d'exécution du contrat.

L'exploitant devra s'engager à respecter l'ensemble des règles sanitaires et de sécurité applicable et en vigueur. Il devra tenir constamment le lieu en état de propreté et d'hygiène. La mise en place d'une politique de tri des déchets et de réduction du plastique est souhaitée.

### 2.2 HORAIRES D'EXPLOITATION SOUHAITES

L'espace de restauration devra être ouvert du lundi au vendredi, de 10h00 à 16h00.

Le CCA est ouvert de septembre à la mi-juillet : il est fermé pendant les vacances universitaires : Toussaint, Noël, Carnaval, Pâques, grandes vacances. 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.

**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),

## CAMPUS CARAÏBEEN DES ARTS

*Pôle EIA*

- l'entretien des extincteurs et des BAES, -
- l'entretien du bac à graisse du restaurant et le recyclage des huiles usagées,
- la désinsectisation, dératisation.

### 2.4 TARIFS

Une attention 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 30 septembre 2025 **OU** 14 octobre à 10h00 sur site.
- Les vendredi 3 **OU** 17 octobre 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](mailto:c.genevieve-anastasie@cca-martinique.com) / 0596 60 65 29**

La durée de validité des offres est de 90 jours à compter de la date de remise des propositions des candidats.

### 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 de la structure qui assurera l'exploitation de l'espace de restauration. Il devra également présenter une assurance professionnelle

### 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.

## CAMPUS CARAÏBEEN DES ARTS

*Pôle EIA*

- 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

- 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 à la vente chaque jour :

- Des plats chauds ou froids, salés ou sucrés

- Des sandwiches

- Des boissons sans alcool

### 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](mailto:c.genevieve-anastasia@cca-martinique.com)

### 3.4 CALENDRIER

Les dossiers de réponse à cet AMI doivent être adressés au plus tard le **mardi 21 octobre 2025, 12h00 délai de rigueur**, par mail à [mp@cca-martinique.com](mailto: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 :  $(\text{offre de prix la moins élevée} / \text{offre de l'entreprise}) \times 20$

### 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 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 professionnelle.
- 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 achat du CCA.**

\*\*\*

## CADRE DE RÉPONSE POUR LE MÉMOIRE DE PRÉSENTATION DU PROJET

### 1. Porteur de projet

- Nom Prénom : Coordonnées (téléphone, adresse de messagerie)
- Nom de la structure : Statut (entreprise en nom personnel, société commerciale, association)
- Expérience dans le domaine de la restauration (préciser le type de restauration et le cadre dans lequel cette expérience a été acquise)

### 2. Projet

#### **Activité**

- Description de l'activité projetée (vente à emporter, prise de repas sur place, café, ...)
- Horaires
- Exemples de menus et tarification projetée

#### **Moyens humains** – Composition de l'équipe et répartition des fonctions (joindre CVs)

- Statut des personnes composant l'équipe (salariés, apprentis, ...)

#### **Exploitation**

- Prévision d'activité (nombre de repas sur place et en vente à emporter, montant moyen par repas, ventes de boissons)
- Origine et gestion des approvisionnements
- Gestion des déchets