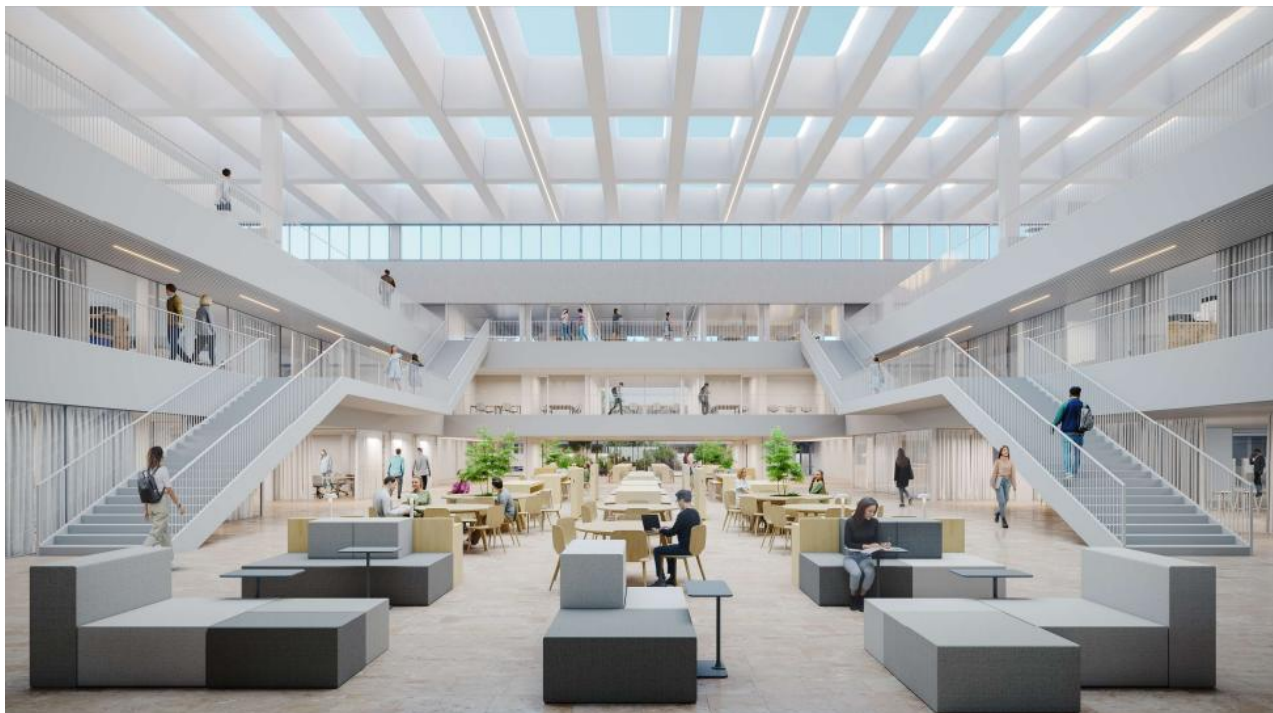




Appel d'offre en vue de l'exploitation d'un service de restauration

CentraleSupélec
Bâtiment Louis-Charles Breguet
Campus de Paris-Saclay

-

Annexe 8

Cadre technique

Mars 2026

Appel d'offre en vue de l'exploitation d'un service de restauration

Annexe 8 – Mars 2026

CentraleSupélec
Plateau de Moulon
3 rue Joliot-Curie
91192 Gif-sur-Yvette Cedex
Tél : +33 (0)1 69 85 12 12

1. Objet et périmètre de la présente annexe

La présente annexe a pour objet de préciser le cadre technique applicable à l'exploitation de l'offre de restauration au sein du bâtiment Breguet.

Les dispositions techniques détaillées (équipements, installations, caractéristiques des locaux) sont précisées dans la notice technique restauration jointe en annexe spécifique.

2. Contexte technique général du bâtiment

2.1 Un bâtiment existant réhabilité

Le projet de restauration s'inscrit dans un bâtiment existant ayant fait l'objet d'une réhabilitation complète.

Les espaces dédiés à la restauration, incluant la cuisine, sont livrés **aménagés, équipés et opérationnels**.

Les candidats doivent tenir compte :

- des contraintes structurelles du bâtiment,
- des espaces et réseaux existants,
- des équipements mis à disposition,
- des limites techniques inhérentes à un bâtiment réhabilité.

3. Équipements et installations techniques

3.1 Cuisine et équipements

La cuisine est livrée équipée conformément aux prescriptions techniques définies dans les pièces du dossier.

Les équipements installés constituent le socle technique de l'exploitation.

Le concessionnaire devra inscrire son organisation d'exploitation dans le cadre des équipements existants.

3.2 Réseaux, ventilation et extraction

Les installations techniques du bâtiment comprennent :

- les réseaux électriques nécessaires à l'exploitation,
- les alimentations en eau et systèmes d'évacuation,
- les dispositifs de ventilation et d'extraction adaptés à l'activité de restauration,
- les dispositifs de traitement acoustique garantissant la compatibilité avec les usages du hall.

Les caractéristiques détaillées figurent dans la notice technique.

3.3 Logistique et flux techniques

Les modalités suivantes sont intégrées au fonctionnement du bâtiment :

- accès livraisons organisé,
- gestion des déchets encadrée,
- articulation des flux techniques avec les flux publics.

Le concessionnaire devra respecter ces principes d'organisation.

4. Adaptations et interventions complémentaires

Les espaces étant livrés aménagés et équipés, aucune transformation structurelle n'est attendue.

Toutefois, si le restaurateur estime nécessaire d'apporter des adaptations complémentaires (hors branding et interventions pelliculaires), celles-ci devront :

- faire l'objet d'un dossier de travaux détaillé,
- être compatibles avec les installations existantes,
- respecter les contraintes techniques et réglementaires du bâtiment,
- obtenir une validation préalable de CentraleSupélec.

Ces éventuelles adaptations pourront être examinées et discutées dans le cadre de la phase de dialogue avec les candidats, afin d'assurer la cohérence technique et économique des solutions proposées.

5. Répartition des responsabilités

5.1 À la charge de CentraleSupélec

- Mise à disposition des locaux aménagés et équipés
- Réseaux principaux et installations techniques existantes
- Cadre architectural et réglementaire du bâtiment

5.2 À la charge du concessionnaire

- Exploitation des équipements mis à disposition
- Fourniture du petit matériel, de la vaisselle et des consommables
- Maintenance courante liée à l'usage
- Respect de l'ensemble des obligations réglementaires applicables à l'activité

6. Enjeux pour les candidats

Le cadre technique mis à disposition vise à :

- faciliter une mise en exploitation rapide,
- limiter les investissements initiaux lourds,
- sécuriser les conditions d'exploitation,
- garantir la cohérence architecturale du hall.

La présente annexe permet aux candidats de se projeter dans un environnement technique stabilisé, tout en laissant la possibilité d'échanges encadrés en phase de dialogue.