



Appel à Manifestation d'Intérêts

Exploitation commerciale de l'espace restauration du Campus 120

CAHIER DES CHARGES

En vue de la désignation d'un opérateur pour une occupation temporaire et commerciale du domaine public

Date limite de réponse : Mercredi 20 mai 2026 à 17h00

**CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA VIENNE
Campus 120
120 Rue du Porteau – ZI République – CS80495
86000 POITIERS CEDEX**

1. Objet de la consultation	4
2. Nature de l'occupation et de l'activité autorisée	4
3. Nature juridique	4
4. Présentation du Campus 120	5
5. Locaux et équipements mis à disposition.....	7
6. Services et prestations attendues	8
6.1 Portage de repas en liaison froide	8
6.2 Exigences en matière de plage ouverture	9
6.3 Exigences en matière d'offre de restauration	9
6.3 Qualité culinaire attendue	10
6.5 Logiciel de caisse, bornes de paiements	11
6.6 Frigo connecté.....	11
6.7 Prestations complémentaires	11
6.8 Quelques chiffres, clientèles.....	12
6.8 Reprise du personnel	12
7. Tarifs de vente.....	12
7.1 Produits.....	12
7.2 Proposition commerciale	13
7.3 Variation des prix de vente	13
7.4 Prise en charge OPCO	13
8. Durée de l'AOT	13
9. Redevance d'occupation.....	14
10. Etat de livraison, entretien des locaux et sécurité	14
10.1 Etat des lieux :.....	14
10.2 Travaux :	14
10.3 Sécurité Incendie :	15
10.4 Fluides.....	15
10.5 Le matériel	16
10.6 Entretien des locaux.....	16
10.7 Déchets	17
10.8 Publicité – Affichage.....	17
11. Règlement de l'AMI.....	18
11.1 Pièces requises.....	18
11.2 Modalités de remise des candidatures	18
11.3 Visite des lieux	19

12. Sélection de l'exploitant.....	19
12.1 Critères de sélection	19
12.3 Calendrier de la procédure.....	20
12.4 Renseignements complémentaires.....	20

ANNEXES 1 : Chiffres d'affaires 2024/2025

ANNEXE 2 : Tarifs de vente 2025/2026

ANNEXE 3 : Liste indicative matériels sous maintenance de l'exploitant

ANNEXE 4 : Besoin Compagnons du devoir

ANNEXE 5 : Proposition financière

ANNEXE 6 : Modèle Attestation sur l'honneur

ANNEXE 7 : Flux financiers

1. Objet de la consultation

La CCI de la Vienne, sur son siège social du Campus 120 à Poitiers, dispose d'un espace de restauration de type self-service pour la prise de repas journalière (offre au plateau et snacking) destinée aux salariés de plusieurs structures, étudiants, locataires, partenaires et externes du site.

Le présent document a pour objet la sélection d'un opérateur économique en vue de la conclusion d'une **autorisation d'occupation temporaire (AOT)** du domaine public pour l'exploitation commerciale de l'espace restauration, en **liaison froide**, sans production sur place.

Le titulaire de l'AOT se rémunérera sur les recettes d'exploitation des services, et versera une redevance sous la forme d'un pourcentage du chiffre d'affaires réalisé.

2. Nature de l'occupation et de l'activité autorisée

Les locaux sont destinés à une activité commerciale de restauration (vente sur place et à emporter), en liaison froide, sans production sur site et donc depuis une cuisine centrale.

L'occupant sera autorisé à :

- Recevoir des repas **livrés en liaison froide** ;
- Assurer leur **stockage** dans le respect de la chaîne du froid ;
- Réaliser la **remise en température** selon la réglementation ($\geq +63$ °C) ;
- Assurer le **service** si nécessaire ;
- Proposer un service de vente à emporter (click and collect) pour l'offre de snacking
- Mettre en place un frigo connecté pour la vente de repas additionnelle, hors plage horaire d'ouverture de l'espace
- Réaliser le **nettoyage des espaces**, la **plonge**, la **gestion des déchets** ;
- Mettre en œuvre une démarche **HACCP** complète.

Aucune **production culinaire** n'est autorisée sur place. Seule l'assemblage pourra être autorisée.

L'occupant retenu aura l'autorisation d'exploiter le local mis à sa disposition pour un usage commercial, tel que désigné dans la convention d'occupation temporaire du domaine public qui sera signée à l'issue de la procédure de sélection. Le changement d'activité et la sous-location ne pourront pas être envisagés.

Il est précisé que la CCI envisage aussi d'autoriser la présence d'un foodtruck sur son parking 2 fois /semaine maximum afin de diversifier l'offre de restauration sur le Campus 120, et qui fera l'objet d'un autre appel à candidature.

3. Nature juridique

Compte tenu de l'expiration de l'AOT actuelle, la CCI de la Vienne, en tant qu'autorité gestionnaire récupère librement son domaine et lance une nouvelle procédure de sélection.

La CCI de la Vienne, en tant qu'établissement public, s'appuie sur les règles du **Code général de la propriété des personnes publiques (CG3P)**.

Selon les articles **L2122-1-1 à L2122-1-4 du CG3P**, lorsqu'une occupation du domaine public vise une **activité économique (notamment de restauration)**, l'autorité doit :

- publier une **procédure de sélection ouverte** (ex : AMI),
- garantir la **transparence**,
- garantir l'**égalité de traitement** entre candidats.

Le cadre de la consultation est donc ouvert. Tous les projets en phase avec les attentes de la CCI de la Vienne seront étudiés. Le présent document constitue le cahier des charges. Il apporte les informations techniques, relatives au projet, précise les attentes de la CCIV, et indique les modalités de consultation et de sélection des offres selon des critères ci-après exposés.

L'appel à manifestation d'intérêt présenté dans ce dossier ne relève pas de la réglementation du Code de la Commande publique.

Une convention d'occupation temporaire du domaine public sera signée entre l'exploitant et la CCIV.

4. Présentation du Campus 120

La CCI de la Vienne est installée au 120 Rue du Porteau à Poitiers, sur son siège social et site principal désigné CAMPUS 120, qui regroupe l'ensemble de ses services, à savoir :

- Le centre de Formalité des entreprises
- L'appui aux entreprises et aux territoires
- Son service de Formation :
 - Initiale destinée aux jeunes de moins de 26 ans désireux de préparer un diplôme en alternance, par la voie de l'apprentissage ou contrat de professionnalisation, à travers un CFA (Centre de formation des apprentis)
 - Continue courte ou longue pour les entreprises, salariés, demandeurs d'emploi soucieux de prendre en compte la gestion du développement de leur compétences.
- Son activité de co-working et locations d'espaces, et ses locataires associés



Images ©2026 Google, Images ©2026 Airbus, Maxar Technologies, Données cartographiques ©2026 50 m



Aussi, le site du Campus 120 héberge plusieurs autres structures du domaine de la formation, à savoir :

- Le Pôle Formation UIMM (AFPI PC et CFAI notamment)
- Les Compagnons du devoir et du Tour de France (convention particulière à prévoir pour leur besoin spécifique sur site)
- L'UMIH

De plus, le site dispose en accès libre au 118 Rue du Porteau d'une **Résidence Habitat Jeune** (anciennement Foyer de jeunes travailleurs dit FTJ) gérée et exploitée par l'association Le Local, avec une capacité de 192 lits (du T1 au T4)

Cette Résidence, née d'un partenariat entre SIPEA, Les Compagnons du Devoir, le CFAI et la CCI de la Vienne, a dans ses gènes la mutualisation de biens et de services.

En effet, elle s'appuie sur l'espace de restauration du Campus 120 pour tous ses besoins de restauration, et ne dispose pas d'équipements propres.

La présence sur le site du Campus 120 de ces structures génère un besoin important en termes de repas à servir, car ce ne seront pas moins d'un potentiel de 800 apprenants (selon des rythmes et des durées différents) et 180 collaborateurs susceptibles de venir se restaurer le midi, et pour les Compagnons du Devoir midi et soir 7j/7.

Chaque année, ce plus ou moins 50 000 repas qui sont pris par les utilisateurs du site.



5. Locaux et équipements mis à disposition

La CCIV mettra à disposition les locaux suivants, implantés au sein du BAT R entièrement rénové en 2007, et qui intègre l'ensemble des activités de restauration :

- Une partie pour l'exploitation d'un self-service (cuisines et salles)
- Une partie pédagogique avec plateau techniques : plusieurs cuisines et un restaurant d'application
- Des vestiaires, chambres froides (positives et négatives), bureaux et circulation
- Un local déchets avec collecteur biodéchets alimentaire

Une seule partie de l'unité R sera mise à disposition du titulaire pour l'exploitation de l'espace de restauration.

Nom bâtiment	Désignation	Surface
MDF - Bâtiment R - (BAT)	local OM réfrigéré int.	4,66
MDF - Bâtiment R - (BAT)	local OM réfrigéré ext.	10,48
MDF - Bâtiment R - (BAT)	chambre froide 1	10
MDF - Bâtiment R - (BAT)	chambre froide 2	15
MDF - Bâtiment R - (BAT)	chambre froide 3	4,97
MDF - Bâtiment R - (BAT)	bureau livraison	9,21
MDF - Bâtiment R - (BAT)	bureau chef	11,2
MDF - Bâtiment R - (BAT)	vestiaire filles	19,21
MDF - Bâtiment R - (BAT)	rangement SELF	5,98
MDF - Bâtiment R - (BAT)	vestiaire garçons	19,57
MDF - Bâtiment R - (BAT)	economat	40,25
MDF - Bâtiment R - (BAT)	sandwicherie	14,76
MDF - Bâtiment R - (BAT)	SAS entrée SELF	15,19
MDF - Bâtiment R - (BAT)	local prépa froide	18,05
MDF - Bâtiment R - (BAT)	scramble	86,77
MDF - Bâtiment R - (BAT)	légumerie	11,9
MDF - Bâtiment R - (BAT)	local prépa chaude	58,65
MDF - Bâtiment R - (BAT)	plonge	37,42
MDF - Bâtiment R - (BAT)	salle à manger SELF	223,33
MDF - Bâtiment R - (BAT)	circulation	59,7
Total Surface (m²) :		676,3

Les surfaces nécessaires pour l'exploitation commerciale seront validées ultérieurement lors de la visite de site et/ou avec l'exploitant retenu

Plan des locaux : Voir en annexe, plan BAT R au format PDF.

A minima, les locaux faisant l'objet de la convention AOT seront :

- Une ou plusieurs chambres froides
- Bureau chef de self
- Vestiaires adultes femmes et/ou hommes
- Sandwicherie + préparation
- Laverie-vaisselle
- Scramble
- Arrivée des élèves
- Salle à manger

Certaines surfaces ne seront pas concernées par le projet. Il s'agit des locaux pédagogiques, implantés dans le même bâtiment.

A ce titre, les co-activités ont été limitées au minimum dans le projet.

Toutefois, selon la solution proposée, certains locaux (vestiaires, économat, ...), ou équipements (Local Déchets, Chambre Froide, ...), pourront être partagés entre le titulaire de la convention et le Service Pédagogique de la CCIV.

Si nécessaire, la convention sera adaptée pour coller au réel des surfaces affectées.

En synthèse, les 676 m² sont répartis comme suit :

- Le bâtiment a été rénové en 2007 puis en 2020
- 300m² de cuisines et stockage (y compris CF, logiciel suivi temp°c, ...) – une seule partie de cette surface sera concédée dans l'AOT
- 90m² d'accueil et service
- 223m² de salle à manger (192 places assises à ce jour)
- Terrasse extérieure (20 places assises à ce jour)
- Local déchets partagés avec la pédagogie

L'espace restauration est confiée au titulaire de la convention avec l'ensemble de ses équipements de production, c'est-à-dire :

- Quelques petits équipements de cuisine
- Chambres froides dédiées
- Tables, Chaises et mobilier divers
- Vaisselle et couverts.
- Un lave-vaisselle a convoyeur et tunnel de plonge

Le matériel est confié en l'état, et a fait l'objet d'un entretien durant la précédente convention. Il est rappelé ici que :

- il n'y a pas de listing avec date d'achat ou de mise en service mais une liste des équipements maintenus par l'exploitant actuel, voir annexe 3.
- il n'y a pas de plan de renouvellement prévisionnel
- La Maintenance doit être assurée en direct par titulaire pour les équipements mis à disposition

6. Services et prestations attendues

Les points mentionnés ci-dessous exposent les attentes de la CCI Vienne et de ses partenaires en termes de restauration sur site.

6.1 *Portage de repas en liaison froide*

La liaison froide est un mode de production et de distribution dans lequel le prestataire devra assurer :

- La préparation des repas depuis une cuisine centrale et réception sur notre site
- Assurer le procédé de refroidissement rapide
- Acheminement froids ≤ +3 °C (respect strict de la chaîne du froid)
- Stockage dans enceintes réfrigérées sur le site d'exploitation.
- Remise en température réglementaire.
- Dressage, mise en place, distribution aux convives
- Gestion de l'espace (flux, portionnage, hygiène, plonge, déchets...)

Aucune cuisson n'est autorisée sur site (hormis friterie), uniquement une remise en température. L'assemblage est autorisé, ainsi que la préparation de l'offre snacking si nécessaire (sandwichs froids, panini...).

Les repas peuvent être conditionnées dans des contenants inox réutilisables (ou tout autre contenant), ou servis à l'assiette.

La plonge pourra être réalisée sur place en cas d'utilisation de vaisselle.

Le prestataire devra s'assurer de respecter les différentes contraintes réglementaires relatives au portage et à l'activité de restauration, notamment :

- Guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) restauration collective
- Paquet hygiène (Règlements CE 852/2004 relatif à l'hygiène des aliments.
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires (Températures, remise en température)
- Traçabilité et autocontrôle HACCP
- Tous autres réglementations en vigueur

L'activité s'exerce selon un mode d'exploitation en liaison froide, sans production culinaire sur site. L'exploitant assume l'entière responsabilité de la chaîne alimentaire, de la sécurité sanitaire et du service de restauration.

La CCI de la Vienne conserve un rôle de propriétaire du domaine public et de contrôle du respect des conditions d'occupation.

6.2 Exigences en matière de plage ouverture

L'exploitant sera tenu d'ouvrir l'espace restauration tout au long de l'année (une période de fermeture estivale pourra être programmée avec la CCI selon la fréquentation du site, pour une durée usuelle de deux semaines), 5jr/7 et a minima de 11h30 à 13h30.

Le soumissionnaire est libre d'adapter ses horaires d'ouvertures afin de développer son offre commerciale.

Les horaires d'ouverture feront l'objet d'un affichage de la part du titulaire.

Toute modification devra faire l'objet d'un préavis de 10 jours et être soumise à l'autorisation écrite du service Achats – Commande Publique.

Les besoins spécifiques des Compagnons du devoir soir et WE sont détaillés dans l'article suivant.

6.3 Exigences en matière d'offre de restauration

L'exploitant est libre de proposer toute offre de restauration à destination de la clientèle, avec à minima :

- Une offre de plats préparés, entrées, desserts, boissons, etc....
 - Plusieurs formules peuvent être proposées, à la carte...
- Un service snack et de restauration rapide
 - Plusieurs formules peuvent être proposées, à la carte...
 - Sandwichs froids, panini, burger, frites....
 - Un service de vente à emporter uniquement pour le snacking

- Un frigo connecté avec produits à emporter

Pour les **besoins spécifiques des Compagnons du Devoir** :

- Portage en liaison froide pour assurer en moyenne 40 repas chaque soir du lundi au jeudi soir
- Portage en liaison froide pour assurer en moyenne 100 repas sur tout le week-end. Livraison et stockage en armoire froide positive le vendredi.
- Une armoire froide positive et un chariot chauffant sont mis à disposition par les Compagnons.

Voir Annexe 4 Besoin Compagnons du devoir pour la description détaillée qui servira de base à la convention entre le titulaire et les Compagnons du devoir.

6.3 Qualité culinaire attendue

La CCI a toujours été attentive à la qualité des produits achetés pour confectionner les repas qu'elle a produit par le passé lorsqu'elle gèrait directement le self-service.

Il est attendu une prestation de bonne qualité, basée sur des produits frais, de saison et issus de circuits courts.

Aussi, dans leurs offres, les candidats devront indiquer leurs chaînes d'approvisionnement, en précisant en détail la liste de leurs fournisseurs, notamment :

- Produits laitiers
- Charcuterie
- Porc Frais
- Volaille Fraiche
- Viande Bovine Fraiche (avec l'origine des races à viande)
- Œufs frais
- Fruits et Légumes Frais
- Pain frais
- Etc....

Chaque candidat précisera également :

- Ses méthodes de fabrication
- L'usage qu'il fait de « préparations industrielles »
- Les menus types proposés sur un mois, et les méthodes de confection de menus (nutritionniste, ...)

Un plan de prévention devra être établi et remis à la Direction des Services Généraux avant l'entrée dans les lieux et tenu disponible sur demande.

Enfin, le titulaire devra porter une attention toute particulière à la qualité et à la sécurité alimentaires de ses produits.

Il mettra en œuvre tous les moyens propres à assurer la sécurité des aliments, dans le respect de la réglementation applicable en ce domaine.

Le candidat devra indiquer les modalités des contrôles sanitaires qu'il entend effectuer conformément à la réglementation en vigueur et permettant de s'assurer d'une qualité irréprochable (HACCP, nettoyage, désinfection, formation du personnel, ...).

La qualité de l'accueil et des prestations sur les lieux occupés sera suivie par le Responsable des Achats-Moyens Généraux.

6.5 Logiciel de caisse, bornes de paiements

Le prestataire devra mettre en place son propre système d'encaissement, et en assurer la charge.

La CCI de la Vienne ne souhaite plus de caisses « physique » pour le paiement afin d'éviter les files d'attentes nombreuses qui viendraient réduire la fréquentation de l'espace.

Le prestataire devra donc proposer et mettre en place une ou plusieurs bornes tactiles de paiement (type restauration rapide), en fixation murale ou sur pied.

L'ensemble des produits, formules, etc.... doivent être affichés sur les bornes.

Chaque client se verra remettre un ticket de son repas/menu acheté, qu'il remettra au personnel de l'exploitant lors du passage (récupération de son plat ou de produits snackings) pour contrôle de sa part.

Le système d'encaissement intégré aux bornes tactiles doit être en mesure d'accepter les moyens de paiements suivants :

- Carte bleue
- Carte Tickets restaurants ou équivalent
- Carte ISOE2 Piste n° 2 HICO piste magnétique impression noir 5 chiffres, ou équivalent
- Tout autre système (application dédiée) permettant la reconnaissance d'un alternant (Base YPAREO fourni, liste des apprenants du site) et salariés du site afin d'alimenter et créer la base client du titulaire.

Une application pour la prise de commande, porte-monnaie électronique, autres fonctionnalités, doit être proposée dans l'offre.

6.6 Frigo connecté

Le titulaire doit proposer dans son offre la mise en place d'un frigo connecté.

Le recours à un frigo connecté s'inscrit dans une démarche de responsabilité sociétale, en favorisant la réduction du gaspillage alimentaire, l'optimisation des consommations énergétiques et la sécurisation de la chaîne du froid. Cette solution contribue à une gestion plus sobre, durable et responsable du service de restauration, et d'en moderniser l'offre.

Ce frigo vient en complément de l'offre avec service, hors plage horaires d'ouverture de l'espace restauration, afin d'offrir en continue une offre de restauration en libre-service.

L'entretien et la gestion est sous la responsabilité du titulaire.

Le frigo connecté doit être en mesure d'accepter les moyens de paiements listés ci-dessus, et compatible avec le système d'encaissement.

Fiche technique du frigo à remettre dans le dossier.

6.7 Prestations complémentaires

Le soumissionnaire est libre de proposer toute offre complémentaire de restauration, à la demande exclusive du Service Achats de la CCI de la Vienne.

La CCIV pourra faire appel à des prestations ponctuelles de traiteur de type cocktail déjeunatoire et/ou dinatoire organisées sur le Campus (besoin interne ou de clients externes lors de location de salle), et livraison de plateaux repas pour réunions internes.

Aucune production sur place n'est autorisée pour les prestations complémentaires.

6.8 Quelques chiffres, clientèles

Chiffres d'affaires 2024/2025 :

Tous services confondus, le volume d'activité représente 49 000 repas servis pour l'année scolaire 2024/2025, pour un chiffre d'affaires global d'environ 334 000 € HT.

Voir annexe 1 pour le détail du CA par mois.

Clientèle du site :

- Apprenants du CFA de la CCIV et des autres structures :
 - Apprentis du CFA-CCIV et du CFAI
 - Stagiaires Demandeurs d'Emploi et C-PRO
- Stagiaires salariés en Formation Continue
- Stagiaires Compagnons du Devoir
- Compagnons du Devoir
- Formateurs
- Salariés des structures installées sur le site du Campus 120 (CCI Vienne, Pole Formation UIMM, CCI NA....)
- Locataires du WTC, espace de co-working
- Clients Externes au site, la CCIV laissant la possibilité à l'exploitant de développer son activité auprès des entreprises de la zone de la république.

Le titulaire pourra traiter en direct avec chaque structure cliente les aspects particuliers de facturation, de prise en charge, voire de commandes spéciales si nécessaire.

Le mode de fonctionnement particulier et les besoins propres aux Compagnons du devoir seront encadrés par une convention entre le titulaire et les Compagnons du Devoir, pour une durée de 5 ans. (Voir annexe 4)

Les différents flux comptables sont précisés en Annexe 7.

6.8 Reprise du personnel

Le présent appel à manifestation d'intérêt porte sur une activité de restauration en liaison froide sans production sur site.

En conséquence, il n'est pas procédé à un transfert d'entité économique autonome au sens de l'article L.1224-1 du Code du travail.

Le titulaire ne sera tenu à aucune obligation de reprise du personnel de l'exploitant sortant.

7. Tarifs de vente

7.1 Produits

Le titulaire s'engage à proposer des tarifs cohérents avec ceux pratiqués sur le marché de la restauration collective, dans le respect de son modèle économique.

La liste des produits proposés et leur tarif (le cas échéant les tarifs pour la vente à emporter et la vente sur place), figurent dans **l'Annexe 5 – Proposition Financière**.

La vente de tabac et d'alcools est interdite.

Tous les articles devront avoir leurs prix lisiblement affichés au tarif T.T.C, en fonction des taux de TVA applicables.

A titre indicatif, tarif de vente 2025/2026 en annexe.

7.2 Proposition commerciale

Le titulaire indique dans l'annexe 5 s'il s'engage à faire bénéficier le personnel d'une remise (exprimée en %) sur le prix unitaire des produits cafétéria et autres produits proposés dans l'offre du titulaire, et les modalités d'octroi de cette remise (sur présentation d'un badge, d'une carte d'établissement, etc...)

Le cas échéant, cette remise s'applique à tout le personnel.

7.3 Variation des prix de vente

Préalablement à toute augmentation, et au moins 1 mois avant la date d'application, le titulaire transmet pour avis la liste des produits concernés, avec les nouveaux prix, accompagnée d'une note explicative de leur évolution. Cette liste est transmise à la Direction de la CCI de la Vienne

La révision est conforme à l'évolution du tarif appliqué par le titulaire à l'ensemble de sa clientèle.

En tout état de cause, elle ne pourra intervenir qu'une fois par année scolaire, idéalement avant la rentrée en septembre. Elle sera portée à la connaissance de la CCI de la Vienne et pourra faire l'objet d'échanges en cas d'évolution significative.

Si un pourcentage de remise a été consenti au bénéfice du personnel dans le cadre de la présente convention, il est réputé maintenu. Les prix sont réputés établis au mois de remise des offres.

7.4 Prise en charge OPCO

Les apprentis du CFA de la CCI de la Vienne et du CFAI bénéficient d'une prise en charge OPCO de 3€ sur les repas du midi, directement déduite du prix des repas des apprentis et refacturée aux CFA concernés par le titulaire.

Chaque service comptable (CCIV et Pôle Formation) se charge ensuite de récupérer la pris en charge / apprenants auprès de l'OPCO sur la base d'un reporting fourni par le titulaire et issu de son système d'encaissement ou base client.

8. Durée de l'AOT

La date d'effet du contrat est fixée au **1^{er} août 2026**, toutefois, si la notification de la présente concession devait avoir lieu postérieurement à cette date, la prestation débiterait au lendemain de la notification.

La présente AOT est conclue pour une **durée de 5 ans** à compter du **1^{er} aout 2026** ou de sa date de notification si celle-ci est postérieure.

La durée sera arrêtée définitivement après validation de l'offre retenue.

L'AOT est par nature précaire et révocable et peut être résiliée avant le terme fixé ci avant dans les conditions précisées dans la convention d'occupation temporaire du domaine public signée entre les 2 parties, selon les articles L2122-1 à L2125-1 du CG3P.

9. Redevance d'occupation

L'occupation donnera lieu au paiement d'une **redevance**, déterminée selon :

- la valeur économique de l'emplacement ;
- la nature de l'activité ;
- l'avantage procuré à l'occupant.

Les candidats sont invités à proposer une **redevance** tenant compte de l'avantage économique retiré de l'occupation du domaine public, exprimée en pourcentage du chiffre d'affaires, à **minima de 6%**.

En application de la réglementation fiscale en vigueur, la redevance due à l'établissement n'entre pas dans le champ d'application de la TVA (article 256B).

La redevance minimum garantie est facturée chaque trimestre, à T+1.
Elle a pour base le chiffre d'affaires réalisé le trimestre précédent.

A cet effet, en début de trimestre T+1, le titulaire s'engage à communiquer à la Direction Administrative et Financière de la CCIV le montant du chiffre d'affaires du trimestre T ainsi que toutes les pièces comptables justificatives de l'espace restauration et toutes activités annexes.

Un relevé annuel sera également fourni pour valider les flux avant clôture comptable avant le 31 janvier de l'année N+1.

10. Etat de livraison, entretien des locaux et sécurité

10.1 Etat des lieux :

Le titulaire de la convention prendra les locaux dans leur état au jour de l'entrée en jouissance, et ne pourra exiger de la CCIV aucun aménagement, aucun travail de remise en état ou de grosses réparations pendant la durée de la convention, autres que ceux prévus à l'article 606 du Code Civil qui incombent au propriétaire.

Un état des lieux sera effectué à la prise de possession des locaux avec les représentants de la CCIV et les représentants du titulaire. Cet état des lieux décrira notamment la nature et la composition de l'espace, ses équipements, son état d'entretien. Il sera annexé au contrat.

10.2 Travaux :

La CCIV autorise le titulaire de la convention à procéder aux modifications intérieures nécessaires à l'exercice de son activité (cloisons, changements de distribution, courant fort courant faible...). Le titulaire de la convention ne pourra opérer aucune modification de gros œuvre ou des distributions sans avoir obtenu l'autorisation écrite de la CCIV.

Les travaux seront soumis à accord préalable de la CCIV.

Dans l'hypothèse où il réaliserait de gros travaux, le titulaire sera tenu de contracter les assurances habituelles en matière de construction d'ouvrage. Le cas échéant, il devra en fournir une copie à la CCIV, avant tout démarrage de ces travaux. La production des attestations d'assurance devra être conforme à la réglementation en vigueur.

La CCIV ne pourra pas se prévaloir des modifications et améliorations notables apportées par le titulaire de la convention lors du renouvellement éventuel de la convention.

Le titulaire de la convention reconnaît que les locaux affectés lui permettent l'exercice de l'activité prévue par la convention.

Le titulaire de la convention entretiendra les lieux en bon état et les rendra en fin de contrat en bon état de réparations locatives et de gros entretien. Les contrats d'entretiens (équipements de cuisine, nettoyage, entretien courant,) qui peuvent être mutualisés seront soit divisés entre chaque parties, soit refacturés par la CCIV au titulaire.

Le titulaire de la convention pourra opérer, à ses frais et risques, de menus travaux d'embellissement ou de peinture pour adapter le local à son activité, après accord écrit de la CCIV.

Le titulaire de la convention devra laisser un accès des locaux au bailleur, à ses représentants et à tous techniciens désignés par lui, afin d'y effectuer tous travaux nécessaires ou utiles, vérifier leur bon entretien ou la bonne exécution des travaux à charge du titulaire, ou encore effectuer toutes constatations et mesures destinées à la constitution ou l'actualisation des diagnostics légaux et réglementaires obligatoires.

Sauf urgence manifeste, la CCIV devra aviser le titulaire de ces visites au moins 48 heures à l'avance.

10.3 Sécurité Incendie :

La CCI de la Vienne, propriétaire des bâtiments, est responsable de la sécurité des locaux concédés, y compris de la sécurité incendie. La formation des personnels aux règles de sécurité conformément à la réglementation, est à la charge du titulaire.

En cas de modification des règles concernant la sécurité-incendie en cours de convention, les investissements de mise en conformité à engager sont du ressort exclusif de la CCI de la Vienne.

En revanche, le titulaire assure à ses frais les installations nécessaires au regard de l'ensemble des dispositions réglementaires et obligatoires en matière d'incendie et ses asservissements, la ventilation, le désenfumage des locaux, ... en s'assurant de leur intégration dans le dispositif de l'établissement (accord préalable du responsable des services techniques indispensable).

Dans ce cas, le titulaire devra obligatoirement prendre l'attache des organismes agréés (bureau de contrôle, coordonnateur sécurité, protection de la santé...) et se concerter avec le responsable de services technique de la CCI de la Vienne pour respecter le schéma directeur sécurité incendie.

A l'issue des travaux, les différents rapports finaux obligatoires, exempts de réserves, devront également être transmis aux services techniques pour l'annexer au dossier d'identité du site.

10.4 Fluides

La CCIV fournit les fluides (eau, électricité, chauffage...) nécessaires au fonctionnement des installations dans la limite des puissances exigées et dans le cadre du bon fonctionnement du

Campus 120. Dès lors, le titulaire prévoit dans son taux de redevance la couverture des dites consommations en fluides ainsi que l'élimination des déchets (le tri restera à la charge du titulaire).

Le titulaire ne peut invoquer la responsabilité de la CCI de la Vienne, ni prétendre à indemnité en cas d'interruption dans les fournitures d'eau, d'électricité et de chauffage, par suite de réparations, travaux ou tout autre cause.

10.5 Le matériel

L'achat et le renouvellement du mobilier et matériel de service nécessaires au fonctionnement de l'espace restauration (vaisselle, produits de nettoyage/lessivage, tables, chaises, fauteuils, bacs, éléments décoratifs, signalétique,), et consommables divers (produits de nettoyage/lessivage, rouleaux de caisses, ...) est à la charge du titulaire.

Ces mobiliers et matériels doivent être de bonne présentation et recevoir l'approbation préalable de l'autorité concédante afin d'assurer leur bonne intégration avec l'environnement du site. Ils doivent être conformes aux normes de sécurité, notamment contre l'incendie dans les ERP.

Le titulaire ne peut présenter ni stocker de produits ou matériels autres que ceux liés à son activité.

En cas d'installation de nouveaux équipements pendant la période d'exécution de la convention, le titulaire prendra à sa charge tous les travaux et notamment ceux de puissance correspondante. Avant toute réalisation, il en informera par écrit la CCI de la Vienne.

Le titulaire s'engage à accepter tout déplacement des espaces ou démontage des mobiliers à la demande de l'autorité concédante notamment en raison de travaux, sans pouvoir prétendre à une indemnité.

Toute adjonction d'éléments meublants et toute modification des branchements électriques existants doit être soumise à l'approbation préalable de l'autorité concédante. Les modifications éventuelles (intérieur comme extérieur) sont à la charge exclusive du titulaire si celui-ci en fait la demande.

Le candidat retenu pourra se rapprocher de l'occupant actuel pour convenir avec lui de la reprise éventuelle de tout ou partie des installations mobilières et/ou de l'équipement existants

10.6 Entretien des locaux

Le titulaire maintient à ses frais en parfait état de propreté les locaux, installations et matériels, ainsi que les abords immédiats des locaux concédés, notamment pour assurer le bon déroulement des opérations d'approvisionnement ou d'évacuation des objets ou emballages, qui relèvent de sa responsabilité.

Le déconditionnement devra s'effectuer dans le respect des règles d'hygiène. Les cartons ne seront pas entreposés sur le sol et à la vue des usagers.

Le titulaire assurera les réparations et l'entretien courant des locaux mis à sa disposition (ex : lessivage des murs, sols, vitres extérieures et intérieures)

Le nettoyage des locaux est à la charge du titulaire. Les locaux d'assemblage ou préparation, le secteur comptoir et self-service, la sandwicherie, la salle à manger doivent être nettoyés chaque soir afin de respecter les mesures d'hygiène.

Le titulaire est tenu d'informer sans délai l'établissement, de toute anomalie ou défectuosité concernant les locaux et équipements à sa disposition, justifiant des travaux et réparations lui incombant.

Au cas où le titulaire ne satisferait pas à ses obligations et à l'issue d'un délai d'1 mois après réception d'une lettre recommandée restée sans effet, (48h en cas de situation à risque), l'établissement aura le droit de faire procéder aux travaux, réparations, remplacements nécessaires pour le compte et aux frais du titulaire qui sera tenu de rembourser les dépenses faites par l'établissement sur simple présentation de facture.

La CCI de la Vienne se réserve le droit de faire visiter à tout moment le local par ses agents (des services techniques, d'hygiène et des conditions de travail).

La CCI de la Vienne externalise, dans le cadre d'appels d'offres, le nettoyage industriel de ses locaux.

Le titulaire pourra, s'il le désire, rejoindre le Groupement de Commandes pour mutualiser l'achat de cette prestation et profiter ainsi des bénéfices de la mutualisation.

10.7 Déchets

Le titulaire s'engage à ne pas gêner le fonctionnement du site.
Il portera une attention toute particulière au stockage et à l'élimination des déchets qu'il produira.

Ces déchets devront être triés par le titulaire.

Un local sera mis à disposition pour l'entreposage des déchets du titulaire.
L'enlèvement des déchets est pris en charge par la CCI de la Vienne.

La CCI de la Vienne fera installer une table de tri, pour les déchets alimentaires et recyclables.

10.8 Publicité – Affichage

Le titulaire est autorisé, dans l'enceinte des locaux mis à sa disposition, à apposer son sigle commercial sur les supports et petits matériels d'exploitation, tels que plateaux, couvert, assiettes, gobelets ainsi que toute publicité à caractère commercial dans les locaux objets de la présente convention.

11. Règlement de l'AMI

Le présent cahier des charges fait l'objet d'un appel à manifestation d'intérêt et d'une publicité ouverte : tout opérateur est libre de candidater en déposant un dossier argumenté et répondant aux exigences minimales demandées dans ce présent document.

11.1 Pièces requises

Pour faire acte de candidature, les candidats doivent produire les pièces suivantes :

- a. **Une lettre d'intention** rédigée par le candidat pour décrire sa motivation à être exploitant de l'espace restauration du Campus 120.
- b. **Une présentation du candidat**
 - Synthèse de ses activités, domaines d'expertises et champs de compétences
 - Une liste des références sur les deux (2) dernières années relatives aux prestations de restauration collective
 - Certifications techniques, recommandations clients
 - Un KBIS
- c. **Une note méthodologique d'exploitation** sur le niveau de service délivré aux clients et exigences du présent document :
 - Le projet de restauration (concept de restauration situant le thème de l'établissement, ses principales prestations, types de produits...). Ce document précisera également les plages d'horaires d'ouverture de l'espace, la composition des menus et des formules proposées, un exemple de grille tarifaire, ainsi que toute information permettant d'apprécier l'offre proposée par le candidat.
 - Le projet architecturale (partie décoration, ambiance, principes d'aménagement des espaces...).
 - Les différentes fiches techniques (frigo connecté...)
 - Les engagements environnementaux
 - Un calendrier prévisionnel de mise en œuvre du projet permettant de tenir la date d'ouverture vers la mi-août 2026.
- d. **Une proposition financière** (tarifs de vente et redevance) : voir annexe 5
- e. **Certificats sanitaires et d'assurances**

11.2 Modalités de remise des candidatures

Les candidatures se font uniquement par voie électronique sur la Plateforme des Achats de l'Etat (PLACE), à l'URL suivante : <https://www.marches-publics.gouv.fr/entreprise>

L'ensemble des pièces requises sont à déposer avant la date limite de réponse des candidatures fixée au **mercredi 20 mai 2026 à 17h00**.

11.3 Visite des lieux

La visite des lieux est **imposée et obligatoire** pour remettre un dossier de candidature.

Les candidats déclareront être parfaitement informés de la constitution des locaux concernés par le marché dans leurs réponses.

Pour effectuer une visite, merci de prendre contact avec Julien DAVID, Responsable des Achats, aux coordonnées suivantes :

- Courriel : jdavid@poitiers.cci.fr -
- Téléphone : 06 43 65 83 51

12. Sélection de l'exploitant

12.1 Critères de sélection

Le jugement des candidatures et offres pour l'exploitation commerciale de l'espace restauration sera validée en commission interne à la CCI Vienne, sur la base des critères suivants :

- **Qualité du projet d'exploitation**
 - Organisation proposée pour l'exploitation de l'espace (horaire, effectifs, concept, liaison froide...) et du service de portage pour les Compagnons soir et WE.
 - Qualité des menus / équilibre nutritionnel
 - Projet d'aménagement
 - Gestion des flux financiers (borne de paiement, solution d'encaissement, prise en charge OPCO, flux financier avec CCI...)
- **Capacités professionnelles**
 - Références en restauration collective
 - Respect des normes HACCP / réglementation sanitaire / Fonctionnement liaison froide
- **Engagements environnementaux et sociaux**
 - Anti-gaspillage, tri, réduction plastique
 - Approvisionnement local
- **Modèle économique proposé**
 - Redevance proposée
 - Tarifs de vente des repas et snacking
 - Viabilité économique du projet ou business plan permettant à la CCIV de juger de la pertinence des projections d'activité du point de vue économique et financier.
- **Valeur ajoutée pour les usagers**
 - Qualité du service
 - Frigo connecté
 - Animation

Une négociation pourra être engagée avec les candidats dont les offres, à l'examen, sont susceptibles de répondre au mieux aux besoins de la CCI de la Vienne.

L'acheteur se réserve toutefois la possibilité d'attribuer l'AOT sans négociation sur la base des offres initiales.

12.3 Calendrier de la procédure

Désignation	Date
Publication AMI sur profil acheteur	Lundi 20 avril 2026
Date limite de réponse du dossier	Mercredi 20 mai 2026 17h00
Analyse des dossiers	Du Jeudi 21 mai au 30 mai 2026
Commission interne de sélection	Semaine 23 à déterminer
Notification	Au plus tard le 12 juin 2026
Début de l'AOT et de l'exploitation commerciale	Vers le 1er aout 2026

12.4 Renseignements complémentaires

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les soumissionnaires devront faire parvenir avant la date limite de réception des offres une demande écrite via le profil acheteur sur le site <https://www.marches-publics.gouv.fr> en utilisant la rubrique « Échange avec l'organisme » après avoir sélectionné la consultation concernée.

Une réponse sera alors adressée, à toutes les entreprises ayant retiré le dossier avant la date limite de remise des offres.

Il ne sera répondu à aucune question orale.

ANNEXE 1

Chiffres d'affaires HT année 2024/2025

Période	Sept-24	Oct-24	Nov-24	Dec-24	Janv-25	Fev-25	Mars-25	Avril-25	Mai-25	Juin-25	Juil-25	Aout-25	TOTAL
CA total € HT	41 280	36 761	38 200	28 749	30 993	27 905	31 061	29 875	23 260	27 815	14 021	4 150	334 070
Nb. Repas	5966	5282	5654	4174	4519	4028	4757	4368	3537	3581	2023	590	48 789

CA Global tous ventes confondues : offre au plateau, snacking et Compagnons du devoirs
 Pour Compagnons du devoir, c'est en moyenne 30 repas / jour sur 240 jours.

ANNEXE 2
Tarifs de vente 2025/2026

— **TARIFS APPRENTIS** —
sur place ou emporter

Corner FOOD Ô FROID 1 sandwich 1 frite ou salade 1 dessert au choix Sur place *4,40€ A emporter *4,95€	Corner FOOD Ô CHAUD 1 sandwich tendance 1 frite ou salade 1 dessert au choix Sur place *5,40€ A emporter 6,10 €
Corner BOWL Ô FROID 1 légume et/ou féculent 1 viande ou poisson 1 entrée ou dessert au choix Sur place *5,20 € A emporter *6,25€	Corner BOWL Ô CHAUD 1 légume et/ou féculent 1 viande ou poisson 1 entrée ou dessert au choix Sur place *5,40 € A emporter *6,55 €

NOUVEAU

*Subvention OPCO de 3€ déduite

Tarifs salaires et externes

— **4 formules** —
pour votre pause de midi

Corner FOOD Ô FROID 1 sandwich 1 frite ou salade 1 dessert au choix Sur place 7,40€ A emporter avec consigne 7,40 € Avec emballage 7,70€	Corner FOOD Ô CHAUD 1 sandwich tendance 1 frite ou salade 1 dessert au choix Sur place 8,40€ A emporter avec consigne * 8,40€ A emporter avec emballage 9,20€
Corner BOWL Ô FROID 1 légume et/ou féculent 1 viande ou poisson 1 entrée ou dessert au choix Sur place 8,20€ A emporter avec consigne 8,20€ Avec emballage 8,85€	Corner BOWL Ô CHAUD 1 légume et/ou féculent 1 viande ou poisson 1 entrée ou dessert au choix Sur place 8,40€ A emporter avec consigne 8,40€ Avec emballage 9,20€



Ô CHAUD

Le Ô Chaud du moment.....6,40 €

La grillade du
Chef beurre
Maître
d'hôtel.....8,15 €

LE CORNER

Tél : 06 58 69 06 27

Ouvert du lundi au Vendredi
de 09H00 à 14H30

Contact :

deborah.gremillet@api-restauration.com

Plateau repas / Réception
sur réservation

DES PRODUITS
FRAIS D'ICI



CUISINÉS
POUR VOUS !



SANDWICHES

Le Parisien (jambon - beurre).....3,90 €
Le Classic (jambon - emmental- beurre)...4,30 €
Le Végétarien..... 4,30 €
Le Gourmand 5,70 €

Ô FROID

Le bol Ô froid du moment6,10€



BOISSON

Eau plate 33 cl1,10 €
Coca / Oasis / Lipton 33 cl..1,50 €
Café / thé / infusion.....0,85 €

GOURMANDISE



Croissant 1,15€
Chocolatine 1,15 €
Cookie du Corner .1,85€
Muffin1,85€
Confiserie1,40 €
Salade de fruits..... 1,20€
Fruit de saison..... 0,80 €
Cup gourmande... ..1,20€
Pâtisserie Maison.....1,20 €
Yaourt local..... 0,90 €

ANNEXE 3

Liste des matériels du self a date

N°	Désignation	Qt
1	Chambre froide positive 1/2/3/4 (Circulation)	4
2	Chambre froide négative (Circulation)	1
3	Préparation Froid	1
4	Armoire positive 1 porte n°1 Sandwicherie - MONDIAL ELITE	1
5	Armoire positive 2 portes n°1/2 Prépa chaude - SEDA+ROSINOX	2
6	Armoire négative 1 porte n°1 Scramble - MONDIAL ELITE	1
7	Meuble bas froid n°1 Sandwicherie - EUROFRED	1
8	Vitrine self n°1/2/3 Scramble - THIRODE	3
9	Cellule Refroidissement n°1 Prépa froide - THIRODE	1
10	Cellule Refroidissement n°2 Légumerie - NOVATEC	1
11	Cellule Refroidissement n°3 Prépa chaude - ANGELO PO	1
12	Fontaine à eau n°1/2 Salle à manger - DIEAU-EDAFIM	1
13	Lave-vaisselle Prépa chaude - COLGED	1
14	Lave-verres - LAMBER	1
15	Four mixte n°1/2 Prépa chaude - THIRODE	2
16	Ensemble sauteuse-marmite-blocs cuisson n°1/2 - THIRODE	2
17	Ensemble blocs Cuisson Grillade-friteuses - THIRODE	1
18	Salamandre Scramble - THIRODE	1
19	Armoire maintien température n°1/2 - THIRODE/TOURNUS	2
20	Bain-marie n°1/2/3 Scramble - HUPFER	1
21	Machine à panini Sandwicherie	1
22	Meuble chauffant assiette n°1/2 Scramble - TOURNUS	2
23	Batteur Prépa froide - DITO SAMA	1
24	Balance n°1 Prépa chaude - SOEHNLE	1
25	Balance n°2 Prépa FROIDE - TERRAILLON	1
26	Eplucheuse Légumerie - DITOSAMA	1
27	Ouvre boites Légumerie - Louis Tellier	1

ANNEXE 6



Attestation sur l'honneur portant sur le respect des obligations légales, administratives, sociales, fiscales et comptables

Raison Sociale :

Nom – Prénom du représentant légal

: Adresse :

.....

.....

CP- Ville :

N° SIRET :

J'atteste sur l'honneur que l'entreprise que je représente :

- est à jour de ses obligations :
 - o légales,
 - o administratives,
 - o sociales,
 - o fiscales
 - o et comptables
- et respecte les lois et réglementations en vigueur qui s'appliquent à l'activité de cette entreprise.

Fait à..... ,

le

Nom, prénom et signature(s) du demandeur gérant, représentant légal

.....

Cachet de l'entreprise