



MISE EN CONCURRENCE POUR L'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC EN VUE DE L'EXPLOITATION D'UNE ACTIVITE DE RESTAURATION AU SEIN DU CPOI DE LA REGION REUNION

► NOM ET ADRESSE DU PROPRIETAIRE ET GESTIONNAIRE DU DOMAINE PUBLIC

RÉGION RÉUNION,

Hôtel de Région Pierre Lagourgue,

Avenue René Cassin, Moufia

BP 67190 - 97 801 Saint-Denis – Cedex 09,

DATE LIMITE DE RECEPTION DES CANDIDATURES

12/12/2025 à 16h00

REGLEMENT DE CONSULTATION

ARTICLE 1 – OBJET DE LA PROCEDURE

La présente procédure a pour objet de fixer les modalités par lesquelles la région Réunion autorisera le titulaire à occuper temporairement un espace situé dans le bâtiment E du site du Campus Professionnel Océan Indien (CPOI) appartenant à son domaine public en vue d'accueillir l'exploitation d'une activité de restauration.

Cette procédure est organisée en application de l'article L.2122-1 du code général de la propriété des personnes publiques (CG3P) qui prévoit que les exploitants de commerce de restauration doivent être titulaires d'un titre d'occupation du domaine public.

Ce titre prend la forme d'une convention d'occupation temporaire du domaine public non constitutive de droits réels.

Cette convention permet à son titulaire d'occuper le domaine public sans emprise au sol. Elle a un caractère précaire et révocable. Elle est nominative et non cessible.

Elle sera conclue pour une durée de 2 ans à compter de sa notification afin de ne pas restreindre ou limiter la libre concurrence. Cette durée permet en outre au titulaire d'amortir les investissements consentis pour occuper le domaine.

A l'expiration de la convention, le titulaire ne bénéficiera d'aucun droit à son renouvellement.

ARTICLE 2 – LOCALISATION DU LIEU D'OCCUPATION

2.1. LOCALISATION

CAMPUS PROFESSIONNEL DE L'OCEAN INDIEN (CPOI)
65, rue du Père Lafosse
97410 Saint-Pierre
Réunion
Tél. : 02 62 70 08 60

2.2. PRESENTATION

Le Campus Professionnel de l'Océan Indien qui a ouvert ses portes en 2009 s'est donné pour ambition d'être un pôle d'excellence dans le domaine de la formation professionnelle. Patrimoine de la Région Réunion au lieu-dit les Casernes à Saint-Pierre, son positionnement facile d'accès au carrefour des grandes villes du territoire sud, ses infrastructures et son cadre de vie ne manquent pas d'atouts : emprise foncière d'environ 9 ha, plus de 26 000 M2 de surface utile au sein d'un écrin vert arboré, doté d'un internat de 150 chambres, d'un restaurant, d'un amphithéâtre, de salles polyvalentes et de salles de cours et d'un parking de 450 places.

Le CPOI accueille chaque année environ 2000 apprenants à statuts divers issus de plusieurs opérateurs de formation présents sur le site (Chambre de Métiers et de l'Artisanat, Chambre de Commerce de la Réunion, AFRAP, Grondin Formation Automobile, Ecole de la 2ème Chance de la Réunion, Institut Régional du Travail Social) : apprentis, stagiaires de la formation professionnelle, salariés et chefs d'entreprise,...).

La Cité des Métiers, organisme dédié au service public de l'orientation (SPRO) et de l'accompagnement des jeunes, est également hébergée sur le site et anime dans le cadre de son objet de nombreux évènements durant l'année.

Depuis 2019, la mise en place d'un cadre de location des espaces du CPOI, permet d'accueillir des stagiaires de formations ponctuelles d'autres acteurs extérieurs couvrant ainsi un public diversifié.

ARTICLE 3 – CARACTERISTIQUES D'OCCUPATION ET UTILISATION DU DOMAINE PUBLIC

3.1. DATE PREVISIONNELLE DE DEBUT DE LA MISE A DISPOSITION POUR L'EXPLOITATION

La Région Réunion envisage de mettre l'espace concerné à disposition en vue de l'exploitation du restaurant au plus tôt le 01 février 2026.

3.2. MODE D'UTILISATION

Le candidat devra occuper les lieux par lui-même en conformité avec l'autorisation d'occupation temporaire délivrée. Il ne devra pas perturber le fonctionnement du service public du CPOI ainsi que les activités se déroulant sur le site.

L'espace mis à disposition devra être utilisé directement par le candidat pour l'activité de restauration. Le dossier de candidature devra indiquer le type de restauration prévu et préciser notamment ce qui est confectionné sur place.

Le candidat devra se conformer strictement aux normes sanitaires en vigueur, aux règles d'hygiène et de salubrité publiques.

Aucune autre activité ne pourra y être exercée sans l'accord exprès et préalable de la Région Réunion sous peine de résiliation de plein droit de la convention.

Le candidat ne pourra ni déposer, ni laisser séjourner quoi ce soit, même temporairement hors des lieux occupés sauf accord préalable écrit.

Le candidat devra être en règle avec la législation en vigueur pour l'exercice de son activité.

Il est précisé que le candidat ne pourra :

- exploiter l'espace en dehors des conditions et horaires d'ouverture prévus sauf évènement particulier et sur accord écrit des services de la Région Réunion;

- concéder la jouissance des lieux à qui que ce soit sous quelque forme que ce soit même à titre gratuit et précaire.

Si pour quelque motif que ce soit, le candidat ne se trouvait plus en mesure d'exercer son activité, la convention sera résiliée de plein droit.

3.3. CONDITIONS GENERALES D'EXPLOITATION

Le titulaire est autorisé à percevoir par tous moyens de paiement et à conserver les sommes perçues liées à son activité, soit directement auprès des usagers, soit par le biais de conventions conclues avec les organismes sur le site.

Les prix, les tarifs et leurs modifications sont arrêtés par le titulaire.

Le titulaire s'engage à maintenir un niveau constant dans la qualité des prestations offertes.

Pour s'en assurer, la région peut effectuer à la charge du titulaire tout contrôle qu'elle juge nécessaire et se faire communiquer le cas échéant le détail des prestations proposées.

Le titulaire doit en outre fournir systématiquement une copie des rapports de contrôle de qualité qu'il doit faire effectuer.

Le titulaire veillera à maintenir au sein de cet espace un niveau sonore de sorte à ne pas perturber les usagers et employés du site.

Le titulaire sera responsable du maintien de la propreté des locaux qu'il occupe ainsi que des abords immédiats. Il devra indiquer dans son dossier de candidature son plan de maintenance de l'espace de restauration qui devra préciser notamment :

- le nettoyage de l'espace mis à sa disposition ;
- les modalités de gestion des déchets et l'évacuation dans les poubelles dédiées à cet effet pour permettre le ramassage ;

Le titulaire devra respecter notamment les règles d'hygiène en matière alimentaire.

A ce titre il veillera à :

- assurer la protection des denrées alimentaires des souillures ;
- garantir le strict respect de la chaîne de froid ;
- produire toutes les attestations de conformité et de vérification nécessaires à son installation et au matériel utilisé.

La répartition des charges liées à la maintenance et à l'entretien est annexé au présent règlement (**Annexe 1**).

La région pourra effectuer ou faire effectuer tout contrôle à l'effet de vérifier notamment les conditions sanitaires et d'hygiène des lieux. Le titulaire doit prendre toutes les dispositions pour assurer les conditions d'hygiène dans le cadre de la réglementation sanitaire applicable à la profession.

La salle de restauration est accessible aux usagers qui font appel au service de l'exploitant du restaurant titulaire de la convention pour y prendre leur repas selon un

dispositif technique de contrôle et de sécurité que ce dernier aura choisi de mettre en place ; le contrôle des titres d'accès se faisant sous sa seule responsabilité.

Sur site, une quarantaine de manifestations événementielles en moyenne ont lieu à l'année. Lorsque de telles manifestations sont organisées sur le site, le titulaire pourra offrir des prestations de restauration aux opérateurs et usagers qui feront appel à ses services sans que cela n'affecte le fonctionnement des activités se déroulant sur le site du CPOI.

Le futur titulaire prendra les équipements et espaces mis à disposition dans l'état où ils se trouvent sans aucun recours possible contre la Région Réunion et sans que celle-ci puisse être astreinte, pendant toute la durée de l'autorisation, à exécuter quelques travaux que ce soit.

Le titulaire s'engagera également à maintenir et à rendre les espaces occupés dans le plus parfait état d'entretien et de propreté.

Des états des lieux entrant et sortant seront réalisés.

Tous dommages éventuels causés par son activité qui seraient constatés à l'issue de ces états des lieux feront l'objet d'une remise en état initial par le titulaire, à défaut par la région Réunion aux frais du titulaire.

3.4. ESPACES MIS A DISPOSITION

L'espace dont l'occupation est consentie se compose :

➤ **Bâtiment E :**

- **RDC** : Hall de cuisson, economat, légumerie, plonge, Chambres froides, vestiaires et diverses annexes, d'une **superficie de 321 m²** ;
- **R+1** : Locaux de plonge, préparation froide, convoyeur, ligne de service restauration incluant un espace de snacking à aménager, sanitaires, d'une **superficie de 179 m²**. Dans l'espace prévu pour le snacking, le prestataire sera responsable de l'acquisition, de l'installation, et de l'entretien de tous les équipements nécessaires ;
- **R+2** : 1 salle à manger réfectoire d'une **superficie de 275 m²**

➤ **Chapiteau Extérieur (situé entre le bâtiment E et F) :**

- **R+1** : 1 **chapiteau 128 m²** dédié exclusivement au titre d'une terrasse hors toute préparation. Convivialité à aménager à la charge du candidat.

Le plan des surfaces est annexé au présent règlement (**Annexe 3**).

➤ **Mobiliers mis à la disposition du titulaire :**

Pour les espaces intérieurs : 30 tables rectangulaires, 4 tables demi-lune et 140 chaises.

➤ **Équipements mis à la disposition du titulaire :**

La liste des équipements est jointe au présent règlement (**Annexe 2**) et fera l'objet d'un état des lieux d'entrée et de sortie.

3.5. REDEVANCE DOMANIALE

La redevance domaniale pour l'espace mis à disposition est fixée conformément aux dispositions de l'article L. 2125-1 du code général de la propriété des personnes publiques. Elle comporte une part fixe et une part variable.

La part fixe de la redevance est fixée à 15 €/m²/an conformément à la délibération en vigueur N°DCP2019_0783 du 12/11/2019 publiée sur le site internet de la Région Réunion, soit 13 545,00 € par an (1 128,75 € par mois) pour une surface totale mise à disposition de 903 m².

La part variable de la redevance qui est corrélée au pourcentage du chiffre d'affaires de l'activité sera proposée par les candidats avec un minimum de 2 % conformément aux conditions d'attribution décrites ci-dessous.

Les modalités de versement de la redevance (part fixe et part variable) seront détaillées dans la convention d'occupation temporaire.

Chaque année, le titulaire produira à la région l'ensemble des éléments nécessaires au contrôle du chiffre d'affaires de l'année précédente au plus tard le 30 avril n+1.

L'absence de production de ces éléments donnera lieu à l'issue d'un délai d'un mois et sans préavis à une pénalité de 100,00 € (par jour de retard jusqu'à production des éléments). En outre, la Région Réunion pourra procéder à un contrôle des bandes de caisse.

Le non-paiement de la redevance pourra entraîner la résiliation de l'autorisation d'occupation temporaire.

L'exploitant prendra à son compte les abonnements et les coûts de consommation liés à la téléphonie et à internet, ainsi que les taxes y afférentes.

3.6. HORAIRES D'ACCES A L'ESPACE MIS A DISPOSITION

L'espace mis à disposition sera accessible de 6h00 à 20h00 du lundi au vendredi hors évènementiels.

3.7. DUREE DE L'OCCUPATION

L'autorisation prendra effet à compter de l'entrée dans les lieux qui interviendra au plus tôt le 01 février 2026.

La convention d'occupation sera conclue pour une durée de deux années.

II. CARACTERISTIQUES DE LA PROCEDURE DE SELECTION

ARTICLE 4 - PROCEDURE

Appel à la concurrence pour l'établissement d'une convention d'occupation temporaire du domaine public régional.

Cette procédure de mise en concurrence à l'initiative de la Région Réunion est organisée conformément à l'ordonnance n°2017-562 du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques imposant de nouvelles obligations de procéder à des mesures de publicité et de sélection préalable à la délivrance des titres d'occupation du domaine public en vue d'une exploitation économique. Il s'agit d'une procédure ad hoc qui ne correspond pas aux procédures relevant du code de la commande publique.

Cette procédure de sélection préalable a pour objet d'apporter les garanties exigibles en matière d'impartialité et de transparence, et d'assurer les mesures de publicité afin de permettre aux candidats potentiels de se manifester.

La convention à intervenir sera conclue sous le régime de l'occupation temporaire du domaine public conformément à l'article du CG3P et dans la mesure où les caractéristiques de l'occupation proposée sont propres à garantir la conservation du domaine public concerné et le maintien de sa destination.

Elle ne sera pas constitutive de droits réels. Le régime des baux commerciaux est exclu.

Les candidats ne pourront se prévaloir d'une quelconque indemnité, quelle que soit la suite donnée à leur proposition.

Dans le cas où les propositions lui conviennent, la Région Réunion se réserve le droit de ne pas négocier.

Dans le cas contraire, la collectivité se réserve la possibilité de négocier avec un ou plusieurs candidats. La phase de négociation est destinée à la clarification des propositions et à permettre aux candidats de les améliorer.

ARTICLE 5 - PUBLICITE

Le présent avis est publié :

- sur le site internet de la Région Réunion ;

ARTICLE 6 - VISITE DES LIEUX ET COORDONNEES

Une visite des lieux sera organisée le 28 novembre 2025 à 13H00 pour les candidats intéressés par la présente mise en concurrence.

ARTICLE 7 - CRITERE DE RECEVABILITE DE LA CANDIDATURE

Il appartient aux personnes publiques de valoriser leur patrimoine qu'elles doivent gérer raisonnablement tout en veillant à l'intérêt général. Par conséquent :

- la Région Réunion doit être en mesure d'apprécier si le projet porté par le candidat est en adéquation avec le lieu et le public afin d'en apprécier la viabilité, en ce sens l'attention du candidat est attirée sur le contexte d'implantation du restaurant au sein du CPOI. Une proposition de restauration originale, ouverte sur les découvertes culinaires multiculturelles, intégrant une alimentation de type bio, frais et respectant les circuits courts sera appréciée.

Les produits suivants pourront par exemple être proposés :

- pour le petit déjeuner : viennoiserie, pain, boissons froides et chaudes sans alcool, fruits, céréales ;
- pour le déjeuner : salades composées ; plats créoles traditionnels ; cuisines du monde ; sandwiches ; quiches et tartes salées, desserts au choix ;
- en journée : viennoiseries, confiseries et snacks ;
- pour le dîner : plats traditionnels, tapas, soupes, assiettes de charcuterie et de fromages, dessert

Ces éléments ne sont donnés qu'à titre indicatif, le candidat sera libre de proposer les produits de son choix.

- la Région Réunion sera vigilante quant à l'exploitation effective et continue de l'espace occupé afin d'en sécuriser la rentabilité financière découlant de la redevance perçue pour l'occupation du site.

A cet effet, la proposition du candidat devra comprendre obligatoirement les pièces suivantes pour être examinée :

1. Une présentation du candidat

- une lettre de candidature ;
- justificatifs permettant d'évaluer les capacités financières du candidat : chiffre d'affaires et comptes de résultat des trois derniers exercices (ou inférieur pour les entreprises de création récente) ;
- production des documents administratifs relatifs à l'activité et datant de moins de trois mois :
 - ✓ Kbis de l'entreprise ou statuts si la société est en cours de formation ;
 - licence de restauration et permis d'exploitation si l'activité y est soumise ;
 - ✓ attestation de régularité fiscale ;
 - ✓ attestation attestant de la situation régulière sociale du candidat ;
- déclaration sur l'honneur, dûment datée et signée par le candidat justifiant qu'il n'a pas fait l'objet, au cours des cinq dernières années, de toute condamnation inscrite au casier n°2 du casier judiciaire ;

- attestation d'assurance à jour pour les risques professionnels et responsabilité civile ;
- attestation sur l'honneur justifiant que le candidat et ses salariés n'ont pas fait l'objet d'une condamnation judiciaire ;
- attestation de formation en sécurité et hygiène alimentaire (si obligatoire)

2. Une présentation du projet d'exploitation

- descriptif du projet d'exploitation projeté (concept développé; gamme de restauration proposée (menus, formules cartes, niveau de service d'accueil du public ...) et fourchette de prix, publics visés, moyens humains et matériels, rythme de renouvellement de la carte, moyens de paiement,... ;
- présentation détaillée des aménagements et équipements nécessaires au bon fonctionnement de l'exploitation. Des éléments de décoration et de petits aménagements intérieurs et extérieurs correspondant à une esthétique de qualité et de convivialité (salle, terrasse) seront appréciés. Cette présentation pourra s'effectuer sous forme de plans, planche, projet...
- compte d'exploitation prévisionnel sur deux ans ;
- liste et coûts des investissements complémentaires envisagés et le plan d'amortissement qui sera annexé à la convention;
- exemple de la carte des menus avec tarifs ;
- proposition de la part variable de la redevance d'occupation du domaine public ;
- plan de gestion des déchets et d'entretien des espaces mis à disposition

Les candidatures qui ne présenteront pas de garanties professionnelles et financières suffisantes ne seront pas admises.

ARTICLE 8 - MODALITES D'APPRECIATION ET DE SELECTION DU FUTUR TITULAIRE

8.1. PROCEDURE DE SELECTION DES PROPOSITIONS DES CANDIDATS

L'analyse des propositions sera réalisée :

- dans un premier temps sur la base du dossier remis par le candidat au regard des pièces exigées ci-dessus. L'attention du candidat est donc appelée quant à la complétude de son dossier. Toutefois, en cas de dossier incomplet, celui-ci pourra être complété par le candidat dans un délai de 5 jours à compter de la date de la demande des services de la Région Réunion.

En revanche, si le dossier n'est pas complété par le candidat dans le délai imparti, la proposition sera considérée comme irrecevable et sera écartée d'office.

- dans un deuxième temps, sur la base du projet présenté par les candidats dont la candidature a été retenue. L'analyse sera effectuée au regard des critères d'appréciation des propositions des candidats tels que précisés dans le présent règlement.

8.2. CRITERES D'APPRECIATION DES PROPOSITIONS

Les propositions seront examinées au regard des critères et pondérations suivants :

N°	CRITERES	CONTENU	%
1	Moyens humains	Expérience professionnelle du candidat dans le domaine de la restauration, renommée, composition et qualification de l'équipe qui fera fonctionner la structure mise à disposition	30 %
2	Qualité du projet	Variété, qualité et provenance des produits proposés, politique tarifaire diversifiée, plan de gestion des déchets et d'entretien des espaces mis à disposition, cohérence du projet par rapport au lieu et à la clientèle, moyens de paiement	30 %
3	Viabilité économique du projet	Compte de résultat prévisionnel sur deux ans au moins, montant des investissements prévus, plan de financement	20 %
4	Part variable tarification domaniale proposée	Les candidats proposeront une part tarifaire variable adossée à la part fixe sur la base d'un pourcentage du chiffre d'affaires réalisé sur l'activité avec un minimum de 2%	20 %

A chaque critère, qui sera ensuite pondéré, est appliqué un nombre de points maximum pouvant être obtenu par le candidat.

Pour les critères 1, 2 et 3, le barème de notation est le suivant :

APPRECIATION DE L'OFFRE	NOTE ATTRIBUEE
La proposition répond de manière très satisfaisante aux critères d'appréciation	Entre 8 et 10
La proposition répond de manière satisfaisante aux critères d'appréciation	Entre 6 et 7,9
La proposition répond moyennement aux critères d'appréciation	Entre 4 et 5,9
La proposition répond de manière lacunaire aux critères d'appréciation	Entre 2 et 3,9
La proposition répond insuffisamment par manque d'éléments aux critères d'appréciation	Entre 1 et 1,9
La proposition ne satisfait pas aux critères d'appréciation	Disqualifiée

Pour le critère 4, le barème de notation est le suivant :

Part tarifaire variable proposée par la candidat	Note obtenu
2 %	1
3 %	2
4 %	3
5 %	4
6 %	5
7 %	6
8 %	7
9 %	8
10 %	9
Au delà	10

La Région Réunion se réserve le droit de demander au candidat la production de toute pièce manquante ou nécessaire à l'instruction du dossier citée ci-dessus.

ARTICLE 9 – CONDITIONS DE PRESENTATION DES PROPOSITIONS

Les propositions seront entièrement rédigées en langue française ou accompagnées d'une traduction et exprimées en euros (€).

Le candidat s'engage à respecter le contenu du dossier décrit à l'article ci-dessus.

Les propositions doivent être paraphées, signées et datées par le candidat.

ARTICLE 10 – DATE LIMITE DE RECEPTION DES CANDIDATURES

Les candidats adresseront leur proposition de manière **dématérialisée** par courriel à l'adresse suivante : secretariat.cpoi@cr-reunion.fr sous l'intitulé :

OCCUPATION PRIVATIVE DU DOMAINE PUBLIC DE LA REGION REUNION
Exploitation d'un restaurant au Campus Professionnel de l'Océan Indien (CPOI)
ENTREPRISE (Nom et adresse)

Date limite de réception des candidatures : **le 12/12/2025 à 16H00 locale**.

Il incombe au candidat de s'assurer par tout moyen que la transmission s'est bien opérée avant la date et l'heure limites. **Toute candidature qui arriverait hors délai ne sera pas retenue.**

ARTICLE 11 - MODIFICATIONS AU DOSSIER DE CONSULTATION

La Région Réunion se réserve le droit d'apporter, 5 jours ouvrés au plus tard avant la date limite de remise des candidatures, des modifications non substantielles au dossier durant la période de consultation.

Ces modifications seront précisées sur la page dédiée du site internet de la Région Réunion.

Les candidats ayant téléchargé le dossier sur le site sont invités à se connecter régulièrement sur la page dédiée afin de s'assurer d'avoir connaissance de la dernière version en vigueur du dossier. Ils sont réputés avoir pris connaissance de ces modifications et ne pourront élever aucune contestation à ce sujet.

Le cas échéant, et si elle le juge utile, la Région Réunion se réserve la possibilité de repousser la date limite de réception des dossiers de propositions des candidats.

Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si, pendant l'étude du dossier par les concurrents, la date limite fixée pour la remise des candidatures est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

ARTICLE 12 - DELAI DE VALIDITE DES PROPOSITIONS

Le délai de validité des propositions est fixé à 120 jours à compter de la date limite fixée pour la remise des candidatures.

ARTICLE 13 – INFORMATION DES CANDIDATS NON RETENUS ET ANNONCE DU CHOIX DU CANDIDAT

➤ Information du candidat retenu :

L'exploitant retenu en sera informé par courrier recommandé avec accusé de réception ainsi que par courriel à l'adresse électronique mentionnée par le candidat et sera invité à signer la convention portant autorisation d'occupation du domaine public sous 10 jours maximum.

➤ Information des candidats non retenus :

Le ou les candidat(s) non retenu(s) en seront informés par courrier recommandé avec accusé de réception ainsi que par courriel à l'adresse électronique mentionnée par les candidats.

Aucune indemnisation ne sera versée aux candidats, quelle que soit la suite donnée à leur proposition. En outre, la Région Réunion peut mettre fin à la procédure de sélection préalable pour motif d'intérêt général à tout moment.

➤ **Annonce du choix du candidat retenu :**

Un avis d'attribution sera diffusé sur le site internet de la Région Réunion et fera l'objet d'un affichage dans le hall de la Région Réunion dans les 30 jours à compter de la date de notification de la convention dûment signée.

Cet avis d'attribution sera publié pendant deux mois à compter de la date de la réalisation de la mise en ligne et de l'affichage.

ARTICLE 14 - RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

➤ **MODALITES DE RETRAIT DU DOSSIER DE CONSULTATION**

Le dossier de consultation pourra être téléchargé gratuitement

- sur le site internet de la Région Réunion : www.regionreunion.com

➤ **CONTACTS ET RENSEIGNEMENTS**

Pour obtenir tous renseignements complémentaires, les candidats devront faire parvenir leurs questions à M. Anwar PATEL dont les coordonnées figurent ci-après :

Tél. : 02 62 70 99 57

Courriel : anwar.patel@cr-reunion.fr

ARTICLE 15 – LITIGES

Tout litige relatif à la présente consultation sera porté devant :

Tribunal administratif de La Réunion

27, rue Félix Guyon

CS 61107

97404 Saint-Denis Cedex

Téléphone : 02 62 92 43 60

Télécopie : 02 62 92 43 62

Courriel : greffe.ta-reunion@juradm.fr