Appel à candidatures – Exploitation d'un point de restauration de type snack

Recherche d'un prestataire restauration et d'un fournisseur de container dédié à la restauration de type snacks.

> *Le présent appel à candidatures vise à confier à un prestataire l'exploitation d'un snack destiné aux élèves, dans un espace dédié mis à disposition par le lycée. Le prestataire vend directement aux usagers et se rémunère sur ses ventes ; il verse au lycée une redevance mensuelle d'occupation.*

A / RESTAURATION

1. Objet

Le lycée polyvalent Lumina Sophie souhaite offrir à ses élèves un point de restauration rapide de qualité, sous forme de snack.

La consultation a pour objet la sélection d'un prestataire qui exploitera ce snack à ses frais et risques, dans le cadre d'une convention d'occupation temporaire d'un espace du lycée.

2. Identification de l'établissement

- **Établissement :** EPLE Lycée polyvalent Lumina Sophie, représenté par son proviseur
- **Adresse :** Lycée polyvalent Lumina Sophie. 3, allée des Buissons Ardents - BP 112 97393 *Saint-Laurent du Maroni* CEDEX Tel : 05 94 34 09 40.
- **Interlocuteur pour la consultation :** par email = **ce.9730371r@ac-guyane.fr**
-

3. Cadre juridique et durée

Le prestataire restauration retenu signera avec l'établissement une convention d'occupation temporaire du domaine public, autorisée par le conseil d'administration, fixant les conditions d'occupation et d'exploitation. Cette convention est conclue à titre précaire et révocable ; elle ne confère aucun droit au bail commercial ni à la propriété commerciale.

- **Date de début d'exploitation souhaitée :** Dès la contractualisation avec le prestataire
- **Durée :** année scolaire, renouvelable par reconduction expresse.

4. Locaux et équipements mis à disposition

Le lycée met à la disposition du prestataire un **espace dédié** situé sur son site.

- **Équipements fournis par le lycée :** Espace dédié avec point d'eau, prises électriques.

Cet appel d'offre s'adresse aussi à un prestataire capable de nous fournie un container équipé pour servir de lieu de délivrance d'une restauration.

Le container devra être conforme à l'hygiène nécessaire à la fourniture d'aliments.

Il devra proposer une ouverture sous

- **Équipements à la charge du prestataire :** matériel de cuisson, de conservation et de vente, caisse et petit matériel
- **Fluides (eau, électricité) :** inclus dans la redevance.

Un état des lieux contradictoire est réalisé à l'entrée et à la sortie. Tout aménagement des locaux est soumis à l'accord préalable écrit du lycée. Une visite des lieux est organisée sur rendez-vous.

5. Jours et horaires d'ouverture

Jours	Horaires d'ouverture
Lundi, mardi, jeudi, vendredi	7 h 00 – 17 h 30
Mercredi	7 h 30 – 12 h 30

Le snack fonctionne pendant les périodes d'ouverture du lycée aux élèves. Il est fermé pendant les vacances scolaires, sauf accord particulier. Le respect de ces horaires est une obligation de la convention ; toute fermeture exceptionnelle doit être signalée au lycée au préalable.

6. Redevance

En contrepartie de l'occupation de l'espace, le prestataire verse au lycée une **redevance de 750 € par mois**, payable au terme de chaque mois auprès de l'agent comptable de l'établissement.

Le montant de la redevance est fixé par l'établissement et n'est pas un critère de sélection.

7. Prestations attendues

7.1 Offre alimentaire

Le prestataire propose une offre variée de restauration rapide adaptée à un public de lycéens : petitdéjeuner, encas, sandwichs et plats à emporter, fruits, boissons. L'établissement attend une offre **équilibrée**, conforme à la réglementation sur la qualité nutritionnelle en milieu scolaire, qui fasse une place significative :

- Aux fruits, produits frais et préparations faites sur place ;
- Aux produits locaux ;
- À l'eau et aux boissons peu sucrées, les boissons et produits trop gras, sucrés ou salés devant rester limités.

7.2 Prix

Les prix pratiqués doivent être accessibles aux élèves. Le candidat joint une grille tarifaire détaillée, qui constitue un engagement. Toute évolution ultérieure des prix est soumise à l'accord préalable du lycée. Les prix sont affichés de manière visible.

7.3 Hygiène et sécurité sanitaire

Le prestataire respecte l'ensemble de la réglementation applicable à la restauration et à la vente de denrées alimentaires : déclarations auprès des services vétérinaires et sanitaires compétents, plan de maîtrise sanitaire, formation du personnel à l'hygiène alimentaire, traçabilité et information sur les allergènes. Il assure le nettoyage quotidien de l'espace et de ses abords, ainsi que l'évacuation de ses déchets.

7.4 Personnel et comportement

Le personnel du prestataire, dont il assure seul l'encadrement, a une tenue et un comportement adaptés à un établissement scolaire. Il respecte le règlement intérieur du lycée, notamment en matière de sécurité et d'accès aux locaux.

7.5 Assurances et obligations du prestataire

Le prestataire est seul responsable de son exploitation. Il souscrit les assurances couvrant sa responsabilité civile professionnelle et les risques liés à son activité et à ses biens, et en justifie avant le début de l'exploitation et à chaque renouvellement. Il est à jour de ses obligations fiscales et sociales.

8. Contenu du dossier de candidature

Le prestataire devra présenter un dossier comprenant :

- Une **présentation du candidat** : identité, numéro SIRET, statut, expérience et références dans la restauration ;
- Une **note de présentation de l'offre** : produits proposés, approvisionnement, part de produits frais et locaux, organisation du service aux heures d'affluence, moyens humains et matériels ;
- La **grille tarifaire** détaillée ;
- Les modalités d'hygiène et de sécurité sanitaire mises en œuvre ;
- Les moyens de paiement acceptés (espèces, carte bancaire, autres) ;
- Une attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle ;
- Une déclaration sur l'honneur attestant que le candidat est en règle de ses obligations fiscales et sociales.

Le candidat retenu fournira, avant la signature de la convention, ses attestations de régularité fiscale et sociale et un extrait Kbis ou RNE.

9. Critères de sélection

Critère	Pondération
Qualité, variété et équilibre nutritionnel de l'offre	35 %
Niveau des prix pratiqués pour les élèves	30 %
Organisation, hygiène et moyens mis en œuvre	20 %
Expérience et références du candidat	15 %

L'établissement se réserve la possibilité d'auditionner les candidats les mieux classés et, le cas échéant, d'organiser une dégustation.

10. Modalités de remise des candidatures

- **Date limite de réception :** 14 novembre 2026, 17h.
- **Mode de remise :** par dossier adressé par email à : **ce.9730371r@ac-guyane.fr**
- **Visite des lieux :** sur rendez-vous auprès de l'interlocuteur désigné
- **Questions :** par écrit jusqu'à la date limite de dépôt du dossier, les réponses étant communiquées à l'ensemble des candidats

11. Suivi, contrôle et fin de la convention

Le lycée peut contrôler à tout moment le respect des engagements du prestataire : horaires, prix, qualité des produits, hygiène. Un point de suivi est organisé au moins une fois par trimestre.

En cas de manquement grave ou répété (non-respect des horaires ou des prix, défaut d'hygiène, non-paiement de la redevance), le lycée peut résilier la convention après mise en demeure restée sans effet. Le lycée peut également y mettre fin pour un motif d'intérêt général, dans les conditions prévues par la convention.

B/ CONTAINER POUR LA RESTAURATION

1. Caractéristiques du container et équipements

Un prestataire fournit un container conforme, en bon état, aménagé en cuisine de restauration rapide et adapté au climat équatorial.

Exigence	Niveau attendu
Format	Container 20 pieds, dimensions exactes à indiquer dans l'offre
Structure	Traitement anticorrosion, étanchéité aux fortes pluies, plancher antidérapant et lessivable
Isolation et ventilation	Isolation thermique, climatisation ou ventilation suffisante, extraction des fumées et buées
Équipements de cuisine	Plans de travail inox
Électricité	Installation conforme NF C 15-100, tableau avec différentiel 30 Ma.
Gaz	Usage à préciser ; s'il est autorisé, bouteilles stockées à l'extérieur dans un abri ventilé et cadenassé
Sécurité incendie	Extincteurs adaptés (CO2 et classe F pour les huiles), couverture anti-feu
Vente	Comptoir ou guichet abrité de la pluie et du soleil (auvent), éclairage
Aspect	Habillage extérieur soigné et neutre, sans publicité pour des produits non conformes à la section 5

Le prestataire joint à son offre un plan d'aménagement intérieur et des photos ou visuels du container.

- **4. Implantation, livraison, raccordements et fluides**

Le container est implanté à l'emplacement désigné par l'établissement ; toutes les opérations de livraison, d'installation et de raccordement sont à la charge du prestataire.

- **Emplacement** : L'emplacement tient compte des circulations, des issues de secours, des accès pompiers et des zones de regroupement du PPMS.
- **Livraison** : transport, grutage et calage sur plots ou dalle, en dehors des heures de présence des élèves, à une date fixée avec l'établissement.
- **Électricité** : raccordement par un électricien qualifié, avec un sous-compteur dédié. Puissance nécessaire à indiquer dans l'offre.
- **Aménagements extérieurs** : poubelles et éventuel abri pluie sont proposés dans l'offre, soumis à validation de l'établissement.
- **Visite** : une visite du site est [obligatoire / conseillée] avant le dépôt de l'offre.