



# APPEL A MANIFESTATION D'INTERÊT

## CAHIER DES CHARGES

---

**CONVENTION D'AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE  
DES BARS DU PALAIS REGIONAL OMNISPORTS GEORGES THEOLADE  
AVEC POSSIBILITE D'INSTALLATION D'UN « FOOD TRUCKS »  
POUR LA GESTION DE LA BUVETTE ET LA RESTAURATION  
DEDIEE AU PUBLIC LORS DES MANIFESTATIONS**

**CANDIDATURE DU 13 OCTOBRE AU 14 NOVEMBRE 2025**

<b>I</b>	<b>PRESENTATION DE LA CONSULTATION</b>	<b>3</b>
1	Objet de l'AMI	3
2	Contexte	3
3	Attentes de l'AMI	3
<b>II</b>	<b>CONDITIONS DE LA MISE A DISPOSITION</b>	<b>3</b>
1	Emplacement(s) proposé(s)	3
2	Durée et période d'exploitation	4
<b>III</b>	<b>EXIGENCES TECHNIQUES ET REGLEMENTAIRES</b>	<b>4</b>
<b>VI</b>	<b>MODALITES CONTRACTUELLES ET FINANCIERES</b>	<b>5</b>
<b>V</b>	<b>PROCESSUS DE SELECTION</b>	<b>5</b>
1	Déroulement de l'AMI	5
2	Dossier de candidature	6
3	Critères de sélection	6
4	Remise des dossiers	7
5	Liste des annexes	8

## I. PRESENTATION

### 1) Objet de l'AMI

La Collectivité Territoriale de Guyane (CTG) lance un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) en vue de la sélection d'un ou plusieurs opérateurs pour l'offre de prestation de buvette et restauration du site PROGT Palais (Régional Omnisports Georges Théolade - Rond-Point Lamirande - 97351 MATOURY) sur lequel sont organisées des manifestations de type sport, salon, concert...

La présente consultation précise l'objet, les conditions de la mise à disposition du domaine public, les modalités contractuelles et financières ainsi que le processus de sélection.

### 2) Contexte

La gestion des buvettes et de la restauration en manifestation impose la présence du prestataire sur les emplacements **obligatoirement** sur les horaires d'ouverture au public lors des manifestations (sauf circonstances exceptionnelles, annulation de dernière minute liée à des intempéries, après accord de la Collectivité).

A l'arrivée du public, le service doit s'effectuer rapidement afin de lui permettre de s'installer pour assister à la manifestation.

### 3) Attentes

L'offre de buvette et restauration attendue doit pouvoir être accessible au public dès leur arrivée sur le site. Les consommateurs utilisant de plus en plus de moyen de paiement par carte bancaire ou carte restaurant (Edenred...), il est important que le prestataire sélectionné le prévoit sur chaque point buvette et restauration.

## II. CONDITIONS DE LA MISE A DISPOSITION

### 1) Emplacements proposés

Le PROGT dispose de 4 bars et 1 emplacement pour un « food-trucks » :

- Les 4 bars autour de la salle Omnisports en manifestation sportive dont : les 2 bars en façade (selon la configuration et le type de manifestation, le public n'a pas accès à l'arrière de la salle).
- L'emplacement pour l'installation d'un « food-trucks » près de la salle Polyvalente avec accès à 2 prises électriques de 16A.

En revanche, ces espaces ne disposent d'aucun raccordement aux eaux usées. Il ne sera pas toléré de rejet des eaux usées dans le milieu naturel, ni dans le réseau d'eau pluviale.

Chaque opérateur devra assurer la gestion et la collecte de ses déchets.

En cas de manquement, le PROGT se réserve le droit de facturer à l'opérateur les frais engagés pour le nettoyage.

Les bars et/ou l'espace devront être maintenus en parfait état de propreté. Aucun stockage extérieur ne sera toléré, et l'aspect visuel des installations devra rester soigné en permanence.

## 2) Durée et période d'exploitation

Les AOT délivrées à l'issue de la présence procédures permettront une exploitation économique sur le domaine public (vente de denrées alimentaires) sur une période s'étendant du 1<sup>er</sup> janvier 2026 au 31 décembre 2028.

## III. EXIGENCES TECHNIQUES ET REGLEMENTAIRES

Le prestataire retenu est responsable de l'approvisionnement, de l'installation du matériel et de la mise en place de son activité dans le strict respect de la réglementation en vigueur.

Il devra veiller à l'obtention de toutes les autorisations nécessaires à l'exercice de son activité. La CTG ne pourra être tenue pour responsable de quelconques irrégularités administratives.

Il est attendu que l'activité soit exercée dans des conditions normales, sans générer de troubles à l'ordre public tels que des attroupements ou des nuisances sonores.

La vente, la consommation ou la simple présence de boissons alcoolisées sont rigoureusement interdites.

Tous les produits proposés à la vente devront être conformes aux normes qualités, hygiènes, de sécurité et environnementales, tant au niveau national qu'europeen.

Les espaces buvette et restauration peuvent accueillir toutes installations répondant au cahier des charges suivant :

- Seulement des appareils de remise en température type étuve
- Tout en électrique
- Limiter la puissance totale des étuves et plaques à 20kW maxi
- Prévoir un extincteur de type CO<sub>2</sub> 2kg
- L'usage de bouteille de gaz est interdit
- Le verre à destination du public est prohibé, son utilisation est strictement limitée dans le cadre de cocktails et aux zones VIP
- Il est interdit de remettre au public des boissons sous forme de bouteilles en plastique ou en verre, ou de cannettes métalliques. Les boissons doivent exclusivement être remises au public dans des gobelets en plastique ou en carton.

Les espaces de buvette et restauration et foodtrucks sont soumis aux mêmes règles sanitaires que toute autre activité de restauration.

Une attention particulière devra être portée à la sécurité en ce qui concerne le « food-trucks », le véhicule devra notamment être équipé d'extincteurs d'adaptés et d'un dispositif de coupure d'urgence pour l'énergie utilisée. Il devra également être à jour de son contrôle technique conformément aux obligations légales.

La Collectivité entend permettre l'installation d'offres de buvette et restauration, jusqu'à 2 prestataires pour chaque manifestation organisée au PROGT.

La pose de panneaux publicitaires dépassant la délimitation des emplacements est interdite, sauf accord de la collectivité.

## IV. MODALITES CONTRACTUELLES ET FINANCIERES

L'occupation d'un emplacement fera l'objet avec les candidats retenus d'une convention d'occupation temporaire du domaine public sur la période considérée.

*Les occupants reconnaissent la précarité et le caractère révocable de l'autorisation d'occupation délivrée considérant que celle-ci porte sur le domaine public territorial.*

Toute occupation du domaine public donne lieu au paiement d'une redevance. Celle-ci tient compte des avantages de toutes natures procurés au titulaire du titre susmentionné.

La redevance liée à cette occupation temporaire du domaine public sera de 300,00 € par mois.

Le règlement de la redevance se fera après émission d'une facture et d'un titre de recette par la collectivité chaque mois.

## V. PROCESSUS DE SELECTION

### 1) Déroulement de l'AMI

La CTG organise librement une procédure de sélection préalable, conformément à l'article L. 2122-1-1 du Code Général de la propriété des personnes publiques.

Après réception des candidatures, les dossiers complets seront examinés sur la base des critères de sélection définis dans le paragraphe suivant. Le Pôle Sport de la DG DDAST de la CTG se réserve le droit de demander aux candidats d'apporter des compléments d'informations.

Les candidats non retenus seront informés par courriel.

Le (ou les) candidat(s) retenu(s) sera (seront) contacté(s) individuellement pour valider les modalités d'installation. Il sera ensuite procédé à la signature des conventions d'occupation du domaine public.

A l'issue du processus de sélection, une liste complémentaire sera établie reprenant les candidats n'ayant pas été retenus selon l'ordre de classement.

En cas de désistement ou de résiliation anticipée de la convention, la CTG pourra faire appel aux candidats de cette liste, selon leur ordre d'inscription.

## **2) Dossier de candidature**

Le dossier de candidature devra comporter :

- Le présent cahier des charges daté, signé et paraphé ;
- Une lettre de manifestation d'intérêt comprenant à minima : le nom du concept, la description de la cuisine proposée, la gamme de prix, les moyens humains et matériels, les moyens mis en œuvre pour le respect des règles d'hygiène, la qualité alimentaire et circuit des aliments...
- Un justificatif de statut juridique de l'entreprise (Kbis, Siren/Siret)
- La copie des inscriptions à la CCI ou à la Chambre des métiers ;
- La carte de commerçant ambulant ;
- La copie de la carte d'identité de la personne physique demandant l'emplacement ;
- Le curriculum vitae du cuisinier et des salariés ;
- Une attestation de formation à l'hygiène alimentaire (HACCP) et justificatif du dernier contrôle en date (s'il a eu lieu) ;
- Une attestation d'assurance responsabilité civile pour la période d'exploitation concernée ;
- Le certificat s'assurance du véhicule utilisé ;

## **3) Critères de sélection**

Les projets seront appréciés sur la base des critères suivants :

- **La qualité de l'offre (note / 30 points)**

La qualité de l'offre s'appréciera au regard de la qualité des produits, de la diversité du menu et des formules proposées. Seront particulièrement appréciés : l'emploi de produits frais, locaux et de saisons, la fabrication maison, l'approvisionnement en circuit court.

- **La gamme de prix (note / 30 points)**

Les candidats préciseront la gamme de prix proposée pour l'ensemble de leurs produits et formules. Les offres les plus abordables seront privilégiées.

- **Le respect des règles d'hygiène et de sécurité (note / 20 points)**

Seront appréciés le respect des différentes réglementations en vigueur en la matière.

- **La démarche environnementale (note / 20 points)**

La Collectivité appréciera les circuits d'approvisionnement, la gestion des fluides et des déchets, le choix des emballages ou tout autre engagement en faveur du développement durable.

#### 4) Remise des dossiers et point d'information

Les dossiers de candidatures seront transmis exclusivement au format numérique, mentionnant en objet « Candidature AMI PROGT – votre nom », à l'adresse suivante : [progt@ctguyane.fr](mailto:progt@ctguyane.fr)

La date limite de dépôt des candidatures est fixée au 14 novembre 2025 à 12h00 (heure locale).

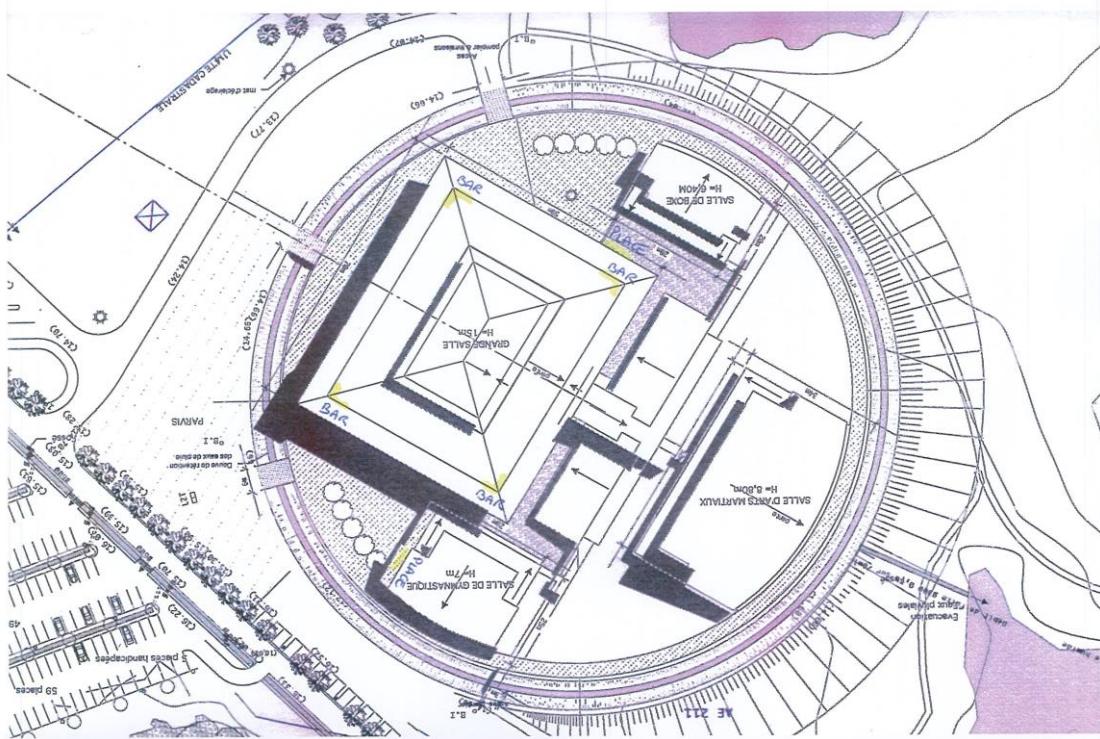
Tout dossier déposé après cette date sera écarté.

La visite des emplacements est obligatoire. Les candidats devront prendre l'attache du PROGT afin de déterminer une date de rendez-vous, entre le 13 et le 31 octobre 2025, à l'adresse suivante : [progt@ctguyane.fr](mailto:progt@ctguyane.fr)

14 novembre 2025 à 12h00	Remise des offres
Semaine 47 et 48	Analyse des projets
Semaine 49 et 50	Décision d'attribution Information des candidats et élaboration de la convention
Semaine 51 et 52	Installation sur le site PROGT

## 5) Liste des annexes

- Annexe 1 : Emplacement(s) proposé(s)



Bar

Emplacement près salle Polyvalente



Emplacement restauration en configuration salon



*Signature précédée de la date et de la mention « Lu et Approuvé »*