MÉTROPOLE DE LYON

APPEL À PROJET

PROCEDURE DE SELECTION PREALABLE A LA DELIVRANCE D'UNE AUTORISATION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC :

EXPLOITATION D'UNE PARTIE DU THEATRE ROMAIN DE LUGDUNUM AU SEIN DU PARC ARCHEOLOGIQUE DE LUGDUNUM - MUSEE & THEATRES ROMAINS

(LYON 5ème)

À USAGE DE BUVETTE ET DE PETITE RESTAURATION A L'OCCASION DE LA SOIRÉE DES 50 ANS DU MUSÉE

(Art. L. 2122-1 et suivants CGPPP)

Objet de l'occupation du domaine public de la Métropole :

Exploitation de 2 food-trucks dans le cadre de la soirée de célébration des 50 ans du musée le 20 novembre 2025 pour une activité de buvette et de petite restauration sur une partie du site archéologique.

Lieu & Adresse : Théâtres Romains, 6 rue de l'Antiquaille 69005 Lyon

Date limite de réception des offres :

Le 18 juillet 2025 à 17 heures

Pour tout renseignement contacter : secretariat-general.lugdunum@grandlyon.com

Caractéristiques essentielles

Contexte :

Dans le cadre de la célébration du 50e anniversaire du musée LUGDUNUM, une soirée festive et institutionnelle réunira 800 personnes (élus, partenaires culturels et le public) autour d'une programmation spéciale sur le thème des années 70.

Un espace de restauration extérieur est prévu à cette occasion, à proximité de l'entrée basse du musée.

L'offre attendue devra proposer des boissons et plats simples, conviviaux et accessibles, à consommer sur le pouce, dans un esprit festif et populaire, en cohérence avec l'ambiance rétro et chaleureuse de la soirée. La fourchette de prix par plat devra se situer entre 7€ et 12€.

Exemples :

Emplacement :

L'espace d'implantation qui disposera de tables et de bancs sera situé à l'entrée basse du musée, en extérieur, couvert, chauffé, fermé et sécurisé.

Période et horaires de l'exploitation :

- Le 20 novembre 2025, de 18h30 à 23h30.

Caractéristiques de l'activité exploitée

Dans le cadre de cette soirée, la Métropole souhaite pouvoir offrir aux invités une petite restauration de qualité avec une diversité de plats proposés, possiblement chauds, facile et rapide à manger.

Le prestataire est garant d'un service de qualité, rapidité et de quantités suffisantes pour satisfaire le public.

La Métropole de Lyon attachera une importance particulière à :

- La qualité des produits, la place donnée aux circuits courts et aux produits bio, la variété des plats proposés.

- L'économie circulaire : emballages et vaisselles en matériaux biodégradables, réutilisable ou recyclables, recyclage des déchets alimentaires organiques avec mise en place de poubelles de compost dédiées.

- La lutte contre le gaspillage alimentaire, à titre d'exemple : Juste gestion des quantités (gestion des commandes à la source, gestion des surplus de commande non consommés : don des surplus à une association…). Le prestataire devra assurer l'évacuation complète de ses déchets en fin de service.

- L'adaptation de l'offre de restauration aux besoins d'un public nombreux, avec une consommation rapide et nomade (formules simples, portions variées, service fluide)

Pour les boissons, une licence II est exigée.

Le Bénéficiaire devra impérativement accepter plusieurs moyens de paiement et dans la mesure du possible les cartes bancaires.

Le Bénéficiaire encaissera l'intégralité des recettes.

Type d'autorisation délivrée/ durée/ charges

Type d'autorisation :

Convention d'occupation temporaire du domaine public non constitutive de droits réels.

Durée de la COT :

1 jour – 20 novembre 2025

Redevance mensuelle d'occupation :

Conformément à la délibération du conseil du 16/12/2024 n° 2024-2559 ayant comme objet : Révision de divers tarifs, prix et redevances à partir du 1er janvier 2025 (paragraphe 19 – tarif parking éphémère sur le domaine public) une redevance d'occupation de **83,81 €/Food-Truck** sera demandée aux candidats retenus.

Au terme de la convention l'Occupant provisoire du domaine public ne pourra se prévaloir de la propriété commerciale.

L'ensemble des charges est porté par l'occupant.

Modalités de candidatures

Les candidats intéressés doivent remettre leur proposition avant la date limite du …

Informations à fournir à la Métropole :

Une présentation détaillée du projet :

- Définition des moyens humains (gestion des commandes), techniques et financiers
- Carte de restauration et carte des boissons, ainsi que les formules proposées indiquant le prix de vente au public
- Liste des fournisseurs du candidat : traçabilité des produits (circuit court, bio...), éco-responsabilité
- Une lettre de candidature signée par une personne ayant autorité pour engager le candidat

Une déclaration sur l'honneur par laquelle le candidat s'engage à exploiter personnellement l'emplacement mis à disposition pour y exercer une activité de restauration et de buvette au sein du musée Lugdunum

Un justificatif du statut juridique : extrait Kbis de moins de trois mois pour une entreprise, statut et certificat de dépôt en préfecture pour une association ou immatriculation en tant qu'autoentrepreneur

Une photocopie de la carte identité du candidat ou du représentant de la société candidate

Les justificatifs du candidat attestant de sa compétence à exercer une activité de buvette et de petite restauration (diplômes et/ou références pour des activités similaires) :

- L'attestation de formation en hygiène alimentaire (HACCP) ou le cas échéant un diplôme de cuisinier délivré par le Ministère du travail, de la formation professionnelle, de l'emploi et du dialogue social
- Licence débit de boissons si nécessaire

Une attestation assurance RC

Un descriptif technique du matériel avec quelques photographies :

- Copie de la carte de commerçant non sédentaire,
- Dernier contrôle d'hygiène en date (si possible),
- Copie de la carte grise et attestation de contrôle technique du véhicule le cas échant,
- Descriptif (dont hauteur, longueur et largeur) et photos du Food-Truck
- La puissance électrique souhaitée en vue de l'exploitation des matériels de cuisine

Analyse des propositions au regard des 4 critères d'appréciation suivants :

- Qualité et variété des produits (fraîcheur, diversité, circuits courts, repas adaptés à un public nombreux et varié) : 30 %
- Politique tarifaire (prix raisonnables pour un événement public, cohérence avec la prestation) : 25 %
- Moyens matériels et humains ((fluidité du service, autonomie, capacité à servir rapidement, gestion du flux) : 25 %
- Qualité environnementale, logistique et esthétique : 20 %

Les candidats peuvent proposer de 1 à 2 Food-Trucks, chaque Food-Truck devra être présenté de façon indépendante.

En cas de réponse multiple, chaque Food-Truck devra proposer une carte différente de manière à offrir une variété de plats au public.

En cas de réponse groupée, chaque proposition sera analysée de manière individuelle.

Les candidats retenus seront ceux qui auront reçu la meilleure note globale à l'issue de l'instruction des candidatures.

Aucune indemnité ne sera versée aux candidats quelle que soit la suite donnée à leurs propositions.

Une visite technique sur site pour le candidat retenu sera obligatoire à minima 1 mois avant le début d'exploitation.

Dépôt des candidatures

Les propositions sont remises au format dématérialisé :

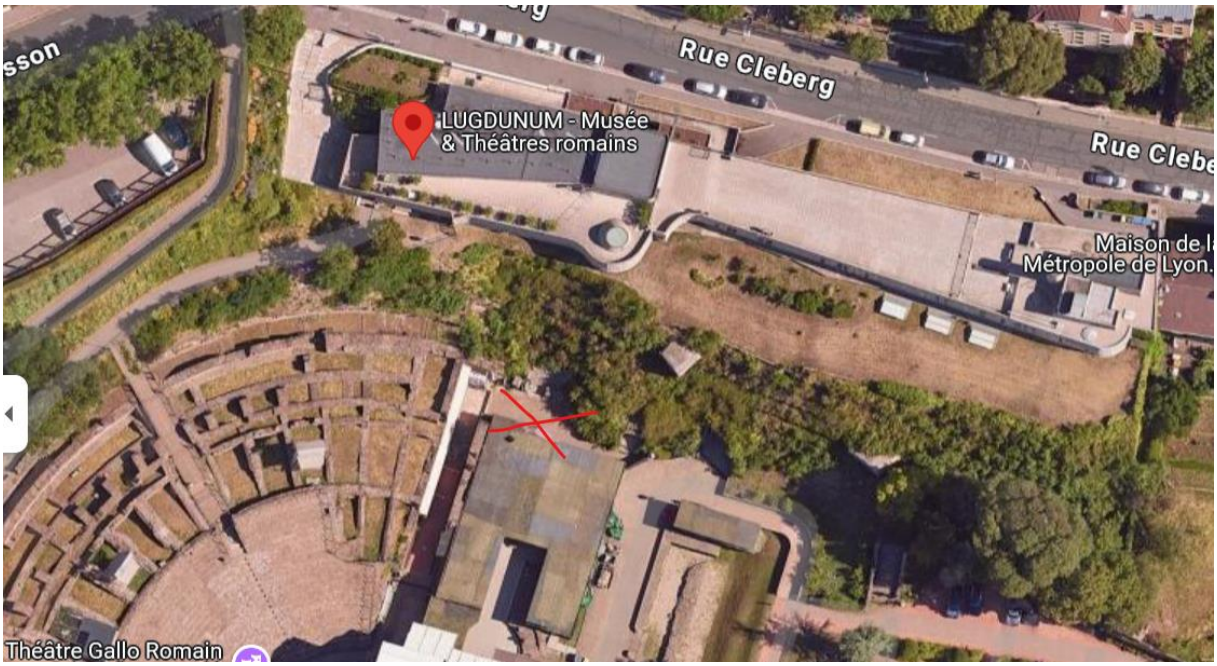
- par courriel, à l'adresse suivante : secretariat-general.lugdunum@grandlyon.com

Ou en format papier :

- par courrier (date de réception du courrier faisant foi), à l'adresse suivante :

Lugdunum musée et théâtres romains
Secrétariat général
COT Food-Truck
17 rue Cléberg
69505 Lyon

Annexe 1 : Emplacement du Food truck



X **Zone d'installation du Food-Court**