

PROCEDURE DE SELECTION PREALABLE A LA DELIVRANCE
D'UNE AUTORISATION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC :
EXPLOITATION D'UNE PARCELLE SITUEE PRES DE L'ENTRÉE BASSE DE LUGDUNUM MUSEE &
THEATRES ROMAINS
À USAGE DE BUVETTE ET DE PETITE RESTAURATION SUCREE

7 rue de l'Antiquaille LYON 5ème

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

Date limite de réception des offres	30 juin 2026 à 12h
Objet de l'occupation	Emplacement dédié à l'occupation du domaine public de la Métropole en vue de l'exploitation d'un foodtruck à proximité de l'entrée basse du musée située sur le site des théâtres romains du musée Lugdunum (Lyon 5 ^{ème}), les week-ends suivants : <ul style="list-style-type: none"> • <u>Du 17 au 18 octobre 2026</u> • <u>Du 24 au 25 octobre 2026</u> • <u>Du 26 au 27 décembre 2026</u> • <u>Du 2 au 3 janvier 2027</u> • <u>Du 13 au 14 février 2027</u> • <u>Du 20 au 21 février 2027</u> • <u>Du 27 au 28 février 2027</u>
Lieu	<u>Commune</u> : Lyon <u>Adresse</u> : Entrée basse du musée, 7 rue de l'Antiquaille 69005 Lyon
Activité	Activité de buvette et de petite restauration sucrée à proximité de l'entrée basse du musée avec mise en place d'un foodtruck.
Caractéristiques essentielles/ Restrictions de l'emplacement	Le projet est situé dans l'enceinte des théâtres romains et au pied du musée Lugdunum qui accueillent plus d'1,5 million de visiteurs par an. Il est à 500 mètres de l'esplanade de la basilique de Fourvière, 1 ^{er} site touristique de la région Auvergne-Rhône-Alpes avec 2,5 millions de visiteurs par an. L'emplacement se situe sur le site des théâtres romains se trouvant ainsi dans le périmètre classé au patrimoine mondial de

l'UNESCO, au niveau de l'entrée basse du musée, bâtiment conçu en 1975 par Bernard Zehrfuss, bénéficiant du label Architecture contemporaine remarquable, parfaitement intégré au site et presque invisible de l'extérieur. La surface dédiée n'excédera pas les dimensions du véhicule dans lequel la vente sera opérée et dans la limite de 15 m² (cf. annexe 1). L'accès des visiteurs se fait en transports en commun (station funiculaire Saint-Just, arrêt les Minimés à 50 m ou funiculaire Fourvière à 500 m) ou en voiture (stationnement payant à très grande proximité).

Les jours d'ouverture des théâtres romains sont du lundi au dimanche jour fériés compris sur la période visée de 7h à 19 h du 1^{er} octobre au 30 avril. Ceux du musée sont du mardi au vendredi de 11h à 18h et le samedi et le dimanche de 10h à 18h.

Les jours d'exploitation souhaités du foodtruck sont les suivants :

- Du 17 au 18 octobre 2026
- Du 24 au 25 octobre 2026
- Du 26 au 27 décembre 2026
- Du 2 au 3 janvier 2027
- Du 13 au 14 février 2027
- Du 20 au 21 février 2027
- Du 27 au 28 février 2027

Les horaires d'occupation sont les suivantes pour chaque week-end :

Horaires d'exploitation de 13h à 17h45

L'occupant devra installer le véhicule et ses équipements chaque samedi avant 13h et devra libérer les espaces chaque dimanche à 18h.

La Métropole peut, à raison de 5 jours maximum sur la période, refuser l'installation du foodtruck sur le site (par exemple lors d'événements organisés au sein du site des théâtres romains).

De plus, la Métropole peut décider à tout moment la fermeture du parc archéologique des théâtres romains si les conditions d'accueil du public ne sont pas réunies en matière de sécurité (ex : conditions météorologiques...).

Le demandeur doit être totalement autonome en eau, y compris l'évacuation des eaux usées, et respecter l'ensemble des normes sanitaires en vigueur. La Métropole assurera la fourniture d'électricité pour le bon fonctionnement des matériels de l'occupant avec une intensité électrique maximale de 32A répartis. Toutefois, l'occupant aura à sa charge, la fourniture des câbles/rallonges pour se raccorder au réseau électrique. L'électricité devra être débranché le soir et rebranchée le matin.

	<p>L'occupant n'a pas obligation à installer et à enlever quotidiennement l'espace dédié à la restauration (foodtruck) selon les contraintes fixées par la Métropole en sa qualité de gestionnaire du domaine public objet de l'occupation. Son matériel reste cependant sous son entière responsabilité et la Métropole ne peut en aucun cas être tenue pour responsable de tout dommage lors ou en dehors des horaires d'exploitation. Enfin, l'occupant doit disposer d'un extincteur adapté pour pallier tout départ d'incendie.</p> <p>La vente se faisant exclusivement à emporter, le commerçant ne pourra pas installer du mobilier à l'exception du seul foodtruck.</p> <p>L'occupant devra se conformer au règlement intérieur du site/ contraintes techniques (cf. annexe 2).</p> <p>L'occupant devra respecter la législation en matière d'hygiène et de sécurité.</p> <p>L'occupant est autorisé à poser un affichage sobre qui devra être impérativement validé préalablement par la métropole et enlevé chaque soir. Il est interdit à l'occupant de procéder à de l'affichage publicitaire pour l'activité d'un tiers sur l'emprise du site.</p> <p>L'occupant effectue à ses frais le nettoyage des espaces mis à disposition pour exercer l'activité de restauration autant de fois par jour qu'il est nécessaire pour les conserver dans un état de propreté absolue.</p> <p>La gestion des déchets générés par l'activité sera à la pleine et entière charge de l'occupant, il ne devra en aucun cas utiliser les poubelles installées sur le site et aux abords. Par ailleurs, le demandeur s'engage à mettre à disposition de sa clientèle des poubelles permettant le tri sélectif.</p> <p>Le cas échéant, le véhicule nécessaire pour l'acheminement de tout type de marchandise (hors foodtruck) ne devra sous aucun motif stationner au sein des espaces mis à disposition et/ou sur le site.</p> <p>La vente des boissons et produits alimentaires est strictement interdite en dehors du périmètre des espaces mis à disposition.</p>
<p>Caractéristiques de l'activité exploitée sur le site mis à disposition</p>	<p>Il est attendu une offre de petite restauration sucrée à emporter exclusivement. Cette offre devra s'adresser à un public familial en priorité et adapté à la saison.</p> <p>Pour les boissons, une licence III est exigée.</p> <p>La Métropole de Lyon attachera une importance particulière à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La qualité des produits proposés et à la place donnée aux circuits courts et aux produits bio - L'économie circulaire : emballages et vaisselles en matériaux biodégradables ou recyclables

	<ul style="list-style-type: none"> - La lutte contre le gaspillage alimentaire, à titre d'exemple : la juste gestion des quantités (gestion des commandes à la source, et gestion des surplus de commande non consommés : don des surplus à une association...); l'adaptation de l'offre de restauration au besoin d'un public varié (pluralité de tailles de repas) ; le recyclage des déchets alimentaires organiques (mise en place par exemple de poubelles de compost dédiées). <p>Le Bénéficiaire devra impérativement accepter plusieurs moyens de paiement et dans la mesure du possible les cartes bancaires, le distributeur automatique de billets le plus proche étant à 10 mn à pied.</p>
<p>Type d'autorisation délivrée/ Durée/charges</p>	<p>Type d'autorisation :</p> <p>L'autorisation prendra la forme d'une convention d'occupation temporaire du domaine public non constitutive de droits réels.</p> <p>Durée de la COT :</p> <p>Du 17 octobre 2026 au 28 février 2027 inclus.</p> <p>NB : Une fois l'occupant sélectionné, une visite technique sera organisée avec les services du musée pour préparer l'installation.</p> <p>Redevance :</p> <p>Conformément au tarif délibéré en ce sens par la Métropole de Lyon (délibération N°2025-3243 ; 20°), la redevance mensuelle d'occupation est fixée pour les mois d'octobre et de décembre 2026 à 172 € TTC.</p> <p>Les tarifs pour les mois de janvier et de février 2027 sont susceptibles d'être révisés. Le montant actualisé de la redevance sera notifié à l'occupant dès adoption de la nouvelle délibération (prévision décembre 2026).</p> <p>Au terme de la convention l'Occupant provisoire du domaine public ne pourra se prévaloir de la propriété commerciale.</p> <p>L'ensemble des charges est porté par l'occupant.</p>
<p>Conditions générales d'attribution</p>	<p>Les candidats intéressés doivent remettre leurs propositions avant la date limite du 30 juin 2026 à 12h.</p> <p>Les propositions comportent :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Présentation détaillée du projet : <ul style="list-style-type: none"> - Définition des moyens humains techniques et financiers - Plan à l'échelle présentant la disposition des différents éléments : foodtruck, principaux flux, intégrant les contraintes dues au caractère exceptionnel du site (site historique, accès) - Carte de restauration et carte des boissons, ainsi que les formules proposées (adultes / enfants) indiquant le prix de

	<p>vente au public</p> <ul style="list-style-type: none"> - Liste des fournisseurs du candidat : traçabilité des produits (circuit court, bio...) - Plan d'affaire prévisionnel et plan de financement de l'activité sur la durée souhaitée de la convention d'occupation précaire <ul style="list-style-type: none"> • Lettre de candidature signée par une personne ayant autorité pour engager le candidat • 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 • 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'auto-entrepreneur • Photocopie de la carte identité du candidat ou du représentant de la société candidate • 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). • 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 • Attestation assurance RC • Descriptif technique du matériel avec quelques photographies • Fiches techniques du matériel employé sur lesquelles figurent notamment la puissance électrique • 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 échéant, • Descriptif (dont hauteur, longueur et largeur), qualités techniques et photos du foodtruck <p>La Métropole se réserve le droit d'auditionner les candidats.</p> <p>Les propositions seront analysées par une commission ad hoc au regard des 4 critères d'appréciation suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moyens matériels, financiers et humains mis en œuvre par le candidat pour assurer le bon fonctionnement de l'activité de restauration / compétences et expériences du candidat (15 %) • Qualité des produits cuisinés : variété de la carte, part de produits frais et faits-maison, prise en compte des circuits courts, traçabilité des produits (30%) • Déchets : utilisation d'emballages recyclables, gestion du tri sur place (25%)
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Offre des prix de vente TTC au regard des publics ciblés (30%) <p>Le candidat retenu sera celui qui aura reçu la meilleure note globale à l'issue de l'instruction des candidatures.</p> <p>Aucune indemnité ne sera versée aux candidats quelle que soit la suite donnée à leurs propositions.</p> <p>Une visite technique sur site pour le candidat retenu sera obligatoire à minima 1 mois avant le début d'exploitation.</p>
Dépôt des candidatures	<p>Les propositions sont remises au format dématérialisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • par courriel, à l'adresse suivante : secretariat-general.lugdunum@grandlyon.com <p>Ou en format papier :</p> <ul style="list-style-type: none"> • par courrier (date de réception du courrier faisant foi), à l'adresse suivante : <p>Lugdunum musée et théâtres romains Secrétariat général COT Foodtruck 17 rue Cléberg 69505 Lyon</p>
Service à contacter pour tout renseignement	<p>Musée Lugdunum - Secrétariat général : secretariat-general.lugdunum@grandlyon.com</p>