

PROCEDURE DE SELECTION PREALABLE A LA DELIVRANCE
D'UNE AUTORISATION D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC :
EXPLOITATION D'UNE PARTIE DE L'ESPLANADE DE L'ODEON de LUGDUNUM MUSEE & THEATRES ROMAINS

À USAGE DE BUVETTE ET DE PETITE RESTAURATION

6 rue de l'Antiquaille LYON 5^e

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

Date limite de réception des offres	6 janvier 2023 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 sur une partie de l'esplanade de l'Odéon située sur le site des théâtres romains du musée Lugdunum (Lyon 5 ^{ème}), du 8 avril 2023 au 5 octobre 2023
Lieu	<u>Commune</u> : Lyon <u>Adresse</u> : Esplanade de l'Odéon, 6 rue de l'Antiquaille 69005 Lyon
Activité	Activité de buvette et de petite restauration sur une partie de l'esplanade de l'odéon avec mise en place d'un foodtruck.
Caractéristiques essentielles/ Restrictions de l'emplacement	<p>L'emplacement se situe sur le site des théâtres romains, classés Monuments Historiques (plus de 650 000 visiteurs/an), en dessous de l'odéon dans un espace partiellement enherbé, la surface dédiée est de 100 m² (cf. annexe 1). L'accès des visiteurs se fait en transports en commun (station funiculaire Saint-Just, arrêt les Minimes à 50 m ou funiculaire Fourvière à 500 m) ou en voiture (stationnement payant à très grande proximité).</p> <p>Cet espace est situé à proximité 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.</p> <p>Le projet est situé à 100 mètres du musée Lugdunum qui accueille 120 000 visiteurs par an, dont 62 000 visiteurs individuels sur la période d'exploitation visée. Il est à 500 mètres de l'esplanade de la basilique de Fourvière, 1er site touristique de la région Auvergne-Rhône-Alpes avec 2,5 millions de visiteurs</p>

par an.

Il est localisé au cœur d'un bassin d'emplois, qui comprend notamment le conservatoire régional de Lyon (250 employés), l'hôpital de Fourvière (300 employés), LUGDUNUM – musée & théâtres romains (80 employés), la Maison de la Métropole Lyon 5ème (25 employés), la Fondation Fourvière (20 employés), le Lycée St Just (1500 élèves).

Les jours d'ouverture des théâtres romains sont du lundi au dimanche y compris les jours fériés sur la période visée (à l'exception du 1^{er} mai) de 7h à 19 h du 1^{er} octobre au 30 avril et de 7h à 21h du 1^{er} mai au 30 septembre. 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 du mardi au dimanche inclus y compris les jours fériés. De plus, l'exploitation du foodtruck devra être assurée les lundis 10 avril, 8 mai et 29 mai 2023.

Les horaires d'exploitation sur la période sont les suivants :

Du 8 avril au 30 avril :

- Du mardi au dimanche de 10h à 18h30 (fin de service) – Libération impérative des espaces à 19h
- Le lundi 10 avril (lundi de Pâques) de 10h à 18h30 (fin de service) – Libération impérative des espaces à 19h

Du 2 mai au 31 mai :

- Du mardi au jeudi inclus de 10h à 18h30 (fin de service) – Libération impérative des espaces à 19h
- Du vendredi au dimanche inclus de 10h à 19h30 (fin de service) – Libération impérative des espaces à 20h
- Le lundi 8 mai (armistice) et lundi 29 mai (lundi de Pentecôte) de 10h à 18h30 (fin de service) – Libération impérative des espaces à 19h

Du 1er juin au 31 juillet :

- Du mardi au dimanche de 10h à 17h30 (fin de service) – Libération impérative des espaces à 18h

Du 1^{er} août au 5 octobre :

- Du mardi au jeudi inclus de 10h à 18h30 (fin de service) – Libération impérative des espaces à 19h
- Du vendredi au dimanche inclus de 10h à 19h30 (fin de service) – Libération impérative des espaces à 20h

Pendant la période d'occupation du site par les Nuits de Fourvière, la fermeture du site des théâtres et de l'exploitation du foodtruck pourra être anticipée à 15h30, au maximum 30

jours sur la période du 1^{er} mai au 15 août. De plus, en fonction des mesures gouvernementales et/ou préfectorales, l'heure de fin d'exploitation pourra être avancée si les spectacles du festival des Nuits de Fourvière doivent débiter plus tôt pour des raisons de force majeure.

Par ailleurs la Métropole peut, à raison de 5 jours maximum sur la période, refuser l'installation du foodtruck sur le site (par exemple lors d'évènements 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 matière d'approvisionnement en eau et d'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.

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.

S'il le souhaite, l'occupant est autorisé à installer du matériel et du mobilier pour offrir une restauration assise dans la limite des 100 m² alloués. Il doit fournir l'ensemble du matériel et mobilier nécessaire, ces derniers ne devant pas comporter d'inscription publicitaire. En aucun cas la Métropole en assure l'installation, la gestion, l'enlèvement. Ce matériel devra faire l'objet au préalable d'une approbation de la Métropole afin de s'assurer qu'il ne porte pas atteinte à l'intégrité du site ni à son affectation. À chaque fin d'exploitation, le matériel devra être rangé et mis en sécurité dans un espace non sécurisé mis à disposition par la Métropole.

L'occupant devra se conformer au règlement intérieur du site/ contraintes techniques (cf. annexe 2).

L'occupant devra respecter la législation en matière d'hygiène et de sécurité.

Il est interdit à l'occupant de procéder à de l'affichage

	<p>publicitaire pour son activité ou pour celle 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>Compte-tenu de la vocation culturelle des théâtres romains et du musée, il est attendu une offre de petite restauration de qualité avec possibilité de plats chauds (déjeuner et collation), sur place et à emporter. Cette offre devra s'adresser à un public familial en priorité.</p> <p>Pour les boissons, une licence II 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, réutilisable ou recyclables - 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 8 avril 2023 au 5 octobre 2023 inclus</p> <p>Redevance :</p> <p>Une redevance d'occupation sera déterminée après proposition du candidat.</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 6 janvier 2023 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, mobilier (le cas échéant) et 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 vente au public - liste des fournisseurs du candidat : traçabilité des produits (circuit court, bio, ..), éco-responsabilité - plan d'affaire prévisionnel et plan de financement de l'activité sur la durée souhaitée de la convention d'occupation précaire - montant mensuel HT de la redevance proposée. Celui-ci doit être fixe sur l'ensemble de la période d'occupation • 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'auto-entrepreneur • 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

	<ul style="list-style-type: none"> • attestation assurance RC • Descriptif technique du matériel avec quelques photographies • Les fiches techniques du matériel employés 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) 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 5 critères d'appréciation suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les 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 (20 %) • l'esthétisme, la qualité technique et environnementale du véhicule (15%) • la qualité des produits cuisinés : qualité de la carte de restauration proposée, produits frais, de saison, traçabilité, circuits courts (30%) • l'offre des prix de vente TTC au regard des publics ciblés (20%) • Montant redevance mensuelle HT (15%) <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>
<p>Dépôt des candidatures</p>	<p>Les propositions sont remises au format dématérialisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • par courriel, à l'adresse suivante : <p>secretariat-general.lugdunum@grandlyon.com</p> <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>
<p>Service à contacter pour tout renseignement</p>	<p>secrétariat général du musée Lugdunum : secretariat-general.lugdunum@grandlyon.com</p>