

APPEL A CANDIDATURES

Village des Métiers 2024

Projet spécifique : Espace de restauration sur la Place Bellecour pendant le Village des Métiers 2024

Cet appel à candidatures vise à sélectionner un restaurateur proposant une offre de restauration pendant le Village des Métiers 2024

Cahier des charges

I. Le contexte :

Le Village des Métiers 2024 prend place dans le cadre de la compétition mondiale des métiers WorldSkills, qui se déroulera du 10 au 15 septembre 2024 à Lyon.

Dans le cadre de cet événement majeur, la Ville de Lyon accueillera 63 délégations étrangères ainsi que tous les compétiteurs et leurs supporters, français et internationaux. Les compétitions des métiers WorldSkills se dérouleront à Eurexpo. Pour étendre l'impact des compétitions, la Ville de Lyon, en collaboration avec WorldSkills France Events, WorldSkills Lyon 2024 et la Métropole de Lyon, organisera un **Village des Métiers en plein centre-ville, place Bellecour** - 2^{ème} arrondissement. Événement complémentaire, il a entre autres pour but d'inciter les visiteurs à se rendre à Eurexpo pour assister aux finales mondiales des compétitions de métiers, qui se dérouleront en simultané.

Le Village des Métiers sera **accessible gratuitement** et ouvert du **mercredi 11 septembre 2024 à 10h00 au samedi 14 septembre 2024 à 22h00**.

Les 5 axes transversaux du village des métiers sont :

- Un village des Métiers à **hauteur d'enfants** : Permettre à tous les jeunes lyonnais (les élèves de primaire en particulier, les structures sociales et les clubs sportifs) de venir découvrir les métiers et les différentes filières de manière ludique. Un design spécialement conçu pour ces jeunes leur permettra de profiter pleinement de l'expérience, contrairement à Eurexpo qui se prête plus aux collégiens & lycéens.
- Un Village des Métiers **éco responsable** : De la conception, par l'animation jusqu'à la restauration, le Village des Métiers se veut exemplaire en matière d'éco responsabilité. Dans son contenu, ce Village des Métiers permettra la promotion d'une pratique professionnelle qui se veut en particulier exemplaire en matière de gestion des déchets, de valorisation de l'économie locale, de réduction des émissions de gaz à effet de serre, de protection de la biodiversité conformes aux engagements de la Ville de Lyon et de ses partenaires en matière de neutralité carbone à horizon 2030.

APPEL A CANDIDATURES

Village des Métiers 2024

- Un événement qui permet de **renouveler le regard sur les métiers**, d'en proposer une approche festive, ludique, incarnée et participative. La curiosité du public doit être éveillée, et l'événement doit faire progresser le public d'un premier étonnement vers une pratique ludique jusqu'à des entreprises et des acteurs de la formation et de l'insertion présents sur place.
- Un événement qui permet de **mettre en lumière les métiers liés à la transition écologique**.
- Une **logique inclusive** : Assurer la valorisation et la promotion de l'ensemble des métiers et formations, ceci dans un objectif de favoriser l'inclusion professionnelle et d'encourager la lutte contre les stéréotypes de genre et les inégalités femmes-hommes associées. Une manière de promouvoir la Ville de Lyon comme « **ville Employeur** » dans le cadre de la stratégie d'attractivité de la ville.

II. L'offre de restauration

Période d'exploitation : du mercredi 11 septembre 10h00 au samedi 14 septembre 22h00.

Les **horaires d'ouverture du village** :

- Mercredi 11/09, jeudi 12/09 et vendredi 13/09 : 10h00 à 19h00
- Samedi 14/09 : 10h00 à 22h00

Montage : du jeudi 5 septembre au mardi 10 septembre – Horaires à définir

Démontage : du dimanche 15 septembre au mardi 17 septembre – Horaires à définir

La Ville de Lyon souhaite mettre en place un **espace de restauration et de buvette** dans le Village des Métiers. Pour faire le lien avec les compétitions de métiers WorldSkills qui sont à dimension internationale, l'interculturalité dans l'offre de restauration est tout à fait possible, voire souhaitée.

L'espace restauration et buvette se décompose comme suit :

- **1 espace** dans un container de 20' pouces (L:6.05 l:2.43 h:2.59 – dimensions à confirmer), disposant d'une cuisine modulaire composée de plaques de cuisson, réfrigérateur, évier et plan de travail, pouvant proposer une restauration salée, sucrée et la vente de boissons
- 1 espace dans un container 20' pouces (L:6.05 l:2.43 h:2.59 - dimensions à confirmer) type buvette pour espace de vente et de service (pas de service à table).

S'il le souhaite, le prestataire peut proposer un espace supplémentaire type triporteur proposant à la vente des glaces et des boissons fraîches en ce mois de septembre probablement très chaud.

La Ville de Lyon souhaite une **restauration conviviale, saine, privilégiant les circuits courts, les produits locaux, la filière biologique et de saison**.

APPEL A CANDIDATURES

Village des Métiers 2024

Les produits pourront être consommés sur place ou emportés. Il conviendra de prévoir les contenants appropriés à ces deux possibilités tout en réduisant au maximum les déchets.

La restauration proposée sur le Village des Métiers doit être axée street-food, pour coller à l'ambiance souhaitée sur cet événement. Le public doit pouvoir manger tout en déambulant sur le Village des Métiers. Par ailleurs, l'offre doit convenir au public adulte mais aussi enfant.

L'offre de restauration sur le Village des Métiers sera destinée à ceux qui veulent rester sur place. En complément, une offre de restaurants plus traditionnels existe aux alentours de la place Bellecour et séduira les visiteurs qui voudront « faire une pause ». Ainsi, l'offre de restauration proposée sur le Village des Métiers devra prendre en compte l'offre disponible à proximité.

Une attention particulière sera portée à la variété et la qualité des produits proposés.

La Ville de Lyon veillera à respecter un équilibre entre les offres de restauration et de boissons.

- **Politique tarifaire** : L'offre doit faire l'objet d'une politique tarifaire abordable pour le public, afin de permettre au plus grand nombre d'en profiter.
- **Réduction des déchets** : Les restaurateurs seront attentifs aux contenants favorisant la réutilisation, le recyclage et le compostage. Aussi les restaurateurs ne devront pas vendre de bouteilles en plastique.
Des gobelets consignés (1€), devront être proposés par le restaurateur. Ce dernier prendra à sa charge la gestion de leur nettoyage.
- **Gestion des déchets** : Les restaurateurs retenus s'engagent à respecter les principes d'éco responsabilité du village des métiers. Ces derniers devront veiller à ce que l'espace de restauration extérieur (composé à ce jour de 12 tables et bancs pour environ 100 places assises) reste propre et accueillant. Un container et bacs seront à disposition des restaurateurs.

Sous réserve des autorisations en cours, la vente d'alcool devrait être autorisée entre 11h30 et 14h00 et 17h00 et 19h00 (licence 3).

Les restaurateurs devront fournir des terminaux de paiement intégrés (pour les points fixes) sur chaque point de vente, avec une version logicielle récente et à jour, permettant de répondre aux exigences ci-dessous :

- Les restaurateurs devront proposer aux consommateurs le paiement par carte de paiement en sans contact (carte et mobile) ou en contact (puce et PIN) pour l'ensemble des nationalités sans distinction ni restriction.

Ces conditions s'appliquent aussi aux solutions d'encaissement digitales.

APPEL A CANDIDATURES

Village des Métiers 2024

III. Conditions de mise à disposition technique de l'emplacement et de l'occupation du domaine public

L'offre doit être compatible avec les installations techniques de l'emplacement proposé.

L'**électricité** sera fournie par la Ville de Lyon. Chaque espace disposera d'une puissance maximale de 9 kW et devra prévoir une prolongation électrique d'au moins 10 mètres.

L'usage de **bouteilles de gaz** domestique pour l'alimentation des appareils de cuisson des restaurateurs sera possible sous les conditions suivantes :

- Flexibles de raccordement avec date limite d'utilisation à jour.
- Présence de 2 bouteilles maximum par jour pour l'alimentation des appareils avec un poids total de gaz limité à 13 kg. Il n'y a pas de zone de stockage prévue pour les bouteilles de gaz.
- Changement des bouteilles de gaz réalisé hors des horaires d'accueil du public.
- En cas d'utilisation d'huile chaude, les espaces concernés seront équipés d'une couverture anti-feu.
- Le restaurateur devra être équipé d'extincteurs adaptés aux risques générés par son activité.

L'ensemble des **modalités** de fonctionnement et des **horaires** d'accès à l'espace mis à disposition seront définis en lien avec la Ville de Lyon.

Conformément aux articles L.2125-1 et L2125-3 du code général de la propriété des personnes publiques, l'occupation du domaine public donnera lieu au paiement d'une **redevance**, détaillée dans un arrêté officiel d'autorisation d'occupation temporaire de l'espace public. **Le montant de cette redevance sera de 31 €/jour et couvrira les droits d'exploitation et les coûts liés à l'électricité (refacturation au réel).**

Aucun véhicule n'est autorisé en stationnement sur la place Bellecour.

IV. Constitution du dossier de candidature

Ce dossier devra comprendre une présentation détaillée du projet permettant à la Ville de Lyon d'appréhender la qualité de l'activité proposée. Il sera composé des éléments suivants :

- Une **présentation du candidat** comportant une description de son parcours professionnel, ainsi que ses références ;
- Une **note d'intention** du projet, accompagné si proposé d'une photographie du module de restauration (type triporteur) et un descriptif avec photos des prestations proposées (type de produits/plats proposés à la vente, tarifs, personnel mis à disposition, etc...) ;
- Un **descriptif de la démarche environnementale** et durable proposée : utilisation de produits écoresponsables, mise en valeur des circuits courts, des produits locaux, de la

APPEL A CANDIDATURES

Village des Métiers 2024

réduction des déchets (idéalement fournir des photos des produits/plats dans les contenants envisagés), de l'économie circulaire etc... ;

- Une **note technique** relative au matériel utilisé et au respect des règles d'hygiène en vigueur ;
- une **attestation d'assurance** en cours de validité ;
- les **licences** relatives à l'activité ;
- un **extrait K-bis**, ou tout autre document équivalent, de moins de 3 mois du candidat.

Le dossier complet doit être adressé uniquement de manière dématérialisée à l'adresse suivante : dgjeesi.ami@mairie-lyon.fr

Les documents devront être envoyés sous format PDF. Un accusé de réception des dossiers sera transmis par retour de mail et actera de la prise en compte de la candidature.

La date limite de dépôt des dossiers est fixée au **lundi 1er avril 2024**.

V. Critères de sélection

Les restaurateurs retenus seront ceux qui auront reçu la meilleure note globale à l'issue de l'examen des candidatures. Les offres seront jugées sur **100 points** en fonction des critères hiérarchisés indiqués ci-après :

- **Expérience du candidat** dans l'activité proposée : parcours, CV, références... (15 points)
- **Projet proposé** :
 - **Offre de restauration** : (20 points)
Qualité, diversité et originalité des produits/plats proposés, en adéquation avec les critères énoncés dans le cahier des charges.
 - **Moyens techniques du candidat** : (15 points)
Description des équipements et de l'expérience professionnelle tant sur le respect des normes d'hygiène, que sur la traçabilité des produits proposés (respect de la chaîne du froid et des normes sanitaires) ;
 - **Gamme de prix cohérente et abordable** pour l'ensemble des produits : (10 points)
 - **Qualité visuelle et esthétique** : (10 points)
Sera apprécié le soin apporté au visuel du point de vente

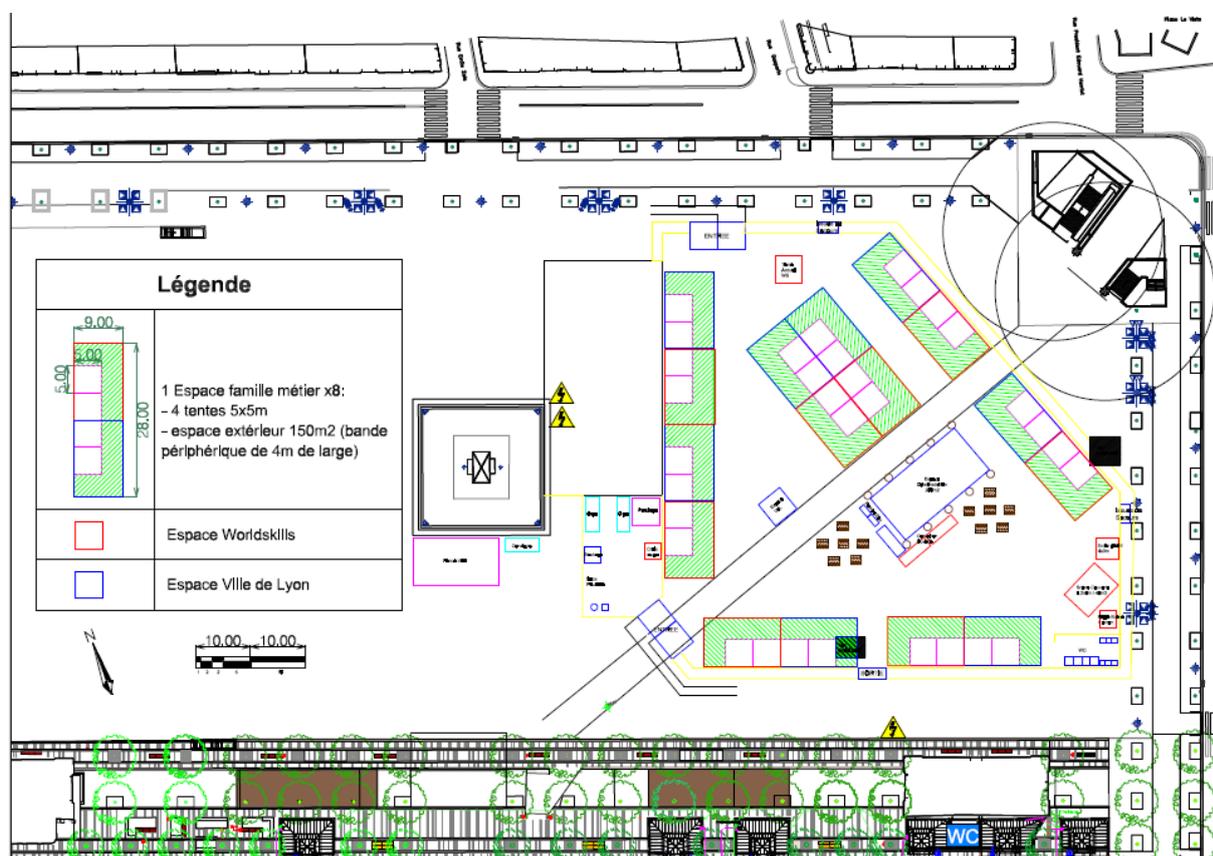
APPEL A CANDIDATURES

Village des Métiers 2024

- Qualité du dossier de candidature : (5 points)
Dossier complet, qualité et clarté de la présentation du projet.
- Appréciation de la démarche écoresponsable de l'activité : (25 points)

A. Plan du village

Plan à ce jour, voir ci-dessous



APPEL A CANDIDATURES

Village des Métiers 2024

B. Zoom sur la zone restauration / buvette

