

## APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT (AMI)

Organisation et gestion des espaces bars et restauration dans le cadre des Invites 2026  
Festival Les Invites de Villeurbanne – Du 19 au 21 juin 2026

### CONTEXTE

La Ville de Villeurbanne organise le festival des arts et spectacles de la rue du 19 au 21 juin sur différents sites du domaine et de l'espace public, répartis sur le territoire. Près de 30 000 personnes, essentiellement des familles, assistent sur les trois journées et soirées aux différents spectacles, performances et concerts programmés.

Ce festival est un moment très attendu des habitant.e.s de la Ville, 2026 sera la 19ème édition depuis 2002. Durant ces trois journées, la programmation favorise la rencontre et les échanges entre les différents publics.

### 1. OBJET DE L'APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

Le présent Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) a pour objet de sélectionner un opérateur professionnel pour organiser et coordonner :

- La gestion et l'exploitation des bars pour le public
- Une offre de restauration rapide reposant sur l'intervention d'associations locales (Cuisines du monde), complétées éventuellement par des dispositifs type foodtruck

La Ville de Villeurbanne choisira librement l'attributaire présentant les meilleures propositions au regard des conditions générales d'attribution définies au point 12.

### 2. DESIGNATION DES LIEUX

Le bénéficiaire occupera minima les espaces suivants :

- Parc des Droits de l'Homme : cœur du festival où seront organisés de nombreux spectacles, les différents plateaux musicaux, lieu de rassemblement général – offre de bar, restauration Cuisine du monde (complétée si besoin par d'autres offres)
- ou autre espace définis par la direction des Affaires Culturelles de la Ville de Villeurbanne

### 3. NATURE DE L'ACTIVITE EXERCEE

#### - Bar :

Pour les Bars, des bières, vins, cidre, jus de fruits, sodas, sirops pourront être proposés.

#### - Restauration salée :

Restauration rapide proposant des plats chauds et/ou froids, élaborés à partir de produits issus des filières courtes et/ou de l'agriculture biologique et des boissons non alcoolisées. Il peut s'agir de plats originaux (exemple des cuisines du monde) et/ou snacking – L'offre

peut être carnée ou non, mais avec une obligation de proposer à minima une offre complémentaire végétarienne ou vegan

**- Restauration sucrée :**

Proposant des produits sucrés, il peut d'agir de confiseries, crêpes, gaufres, barbe à papa, glaces, churros....

**Les prestataires s'engagent à proposer des contenants recyclables ou réutilisables** (*pas de contenants en verre ni plastique. La vente de bouteilles en plastique est strictement interdite.*)

#### **4. PRESTATIONS ATTENDUES**

Le candidat devra assurer, de manière autonome et conforme à la réglementation en vigueur :

##### **5.1 Organisation et exploitation**

- Gestion opérationnelle des points de vente pendant toute la durée du festival
- Fourniture des boissons (alcoolisées et non alcoolisées)
- Elaboration de la carte et des tarifs
- Gestion des stocks, de la caisse et des flux

##### **5.2 Ressources humaines**

- Recrutement, encadrement et formation du personnel
- Respect du droit du travail et des obligations sociales
- Sensibilisation des équipes à la prévention des risques liés à l'alcool

##### **5.3 Conformité et sécurité**

- Détention des licences nécessaires
- Respect strict de la réglementation (vente d'alcool, mineurs, horaires)
- Mise en œuvre de mesures de prévention (affichage, eau gratuite, softs)
- Coordination avec Ville de Villeurbanne, la sécurité et les secours

##### **5.4 Organisation Cuisine du Monde**

- Appel à candidatures Cuisine du Monde
- Sélection des associations
- Organisation de la formation hygiène en lien avec l'organisateur
- Supervision du dispositif

##### **5.5 Démarche responsable**

- Limitation des déchets (gobelets réutilisables, tri)
- Favorisation de circuits courts et produits locaux (si possible)
- Réduction de l'impact environnemental

## 6. MODALITES ECONOMIQUES

**Le Prestataire** assure l'encaissement des bars en espèces et en carte bancaire\*. A l'issue du 21 juin 2026 (et au plus tard le 1<sup>er</sup> juillet 2026), **le Prestataire** fournit un état détaillé des recettes et des dépenses réalisées. Les recettes sont celles issues de la vente des produits des bars et de la petite restauration hors Cuisines du Monde. Les dépenses sont celles occasionnées pour la mise en œuvre de la prestation, à savoir principalement le paiement des contrats de travail du personnel des bars, le paiement des matières premières servies aux bars – vin, bière, boissons non alcoolisées – la location des caisses et des terminaux de paiement, les coûts directs de gestion administrative, comptable et juridique ainsi que toutes autres dépenses justifiées et validées préalablement par **l'Organisateur**.

L'état des dépenses et des recettes est justifié par la production des justificatifs : relevés de compte et d'encaissement pour les recettes, factures acquittées pour les dépenses.

Les modalités financières seront précisées ultérieurement avec le candidat présélectionné et prendront la forme de :

- redevance fixe : le droit d'occupation temporaire commerciale du domaine public est composé d'une part fixe de 15.90 € et d'un droit journalier de 3.78 € du mètre carré, électricité incluse.
- pourcentage du bénéfice : 10 %

### \*Cuisines du monde

Ce dispositif Cuisine du Monde permet aux associations villeurbannaises de tenir un stand de vente de spécialités culinaires pour financer grâce aux recettes ainsi dégagées un projet à dimension humanitaire ou solidaire, sur Villeurbanne ou à l'international. Les associations gèrent donc indépendamment les dépenses et les recettes de cette activité, le bénéficiaire ne pourra donc pas prétendre être intéressé aux résultats de cette activité. Il ne devra pas s'acquitter également de la redevance fixe des espaces utilisés, ni du pourcentage de leur chiffre d'affaires.

## 7. CONDITIONS D'ACCUEIL SUR SITE

La Ville de Villeurbanne fournira :

**Bars** : la fourniture des containers (maximum 6 x 2.5m), équipés d'une arrivée électrique (Puissance 32A mono)

**Cuisines du monde (par stand) :**

- 4 tables max
- 4 chaises
- 1 réfrigérateur 250L

- 2 circuits électriques 2 x 16A
- un espace de vente (comptoir public) > 12 m<sup>2</sup>
- 1 point d'eau à proximité
- Aucun système à gaz n'est accepté

**Foodtrucks ou apparentés** : la désignation de l'espace sera décidée par la direction technique en fonction des contraintes d'accueil du public, il sera fourni à minima une arrivée électrique (Puissance limitée à 5 kw) et une surface de 18 m<sup>2</sup>.

Le candidat s'engage à fournir :

Tout matériel complémentaire nécessaire à l'activité : frigos, tireuses, caisses, contenants, verres, couverts...

## **8. CONDITIONS DE SECURITE SUR LES SITES**

L'ouverture et la fermeture des sites pour des raisons de sécurité incombe à la Ville et inhérents à l'organisation d'activité de plein air soumis aux contraintes météorologiques (vent violent, fortes pluies, canicule...) ou au risque attentat. En cas de fermeture anticipée des espaces, la responsabilité de la Ville ne pourra être recherchée par le bénéficiaire. Ce dernier ne pourra demander aucun dédommagement lié à la perte d'activité ou à une faible fréquentation des lieux.

## **9. AUTORISATIONS ADMINISTRATIVES, RESPECT DES NORMES**

Le candidat fait son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations administratives nécessaires à l'exercice de son activité. Il a l'obligation de se conformer aux règlements en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

Le candidat doit respecter toutes les normes sanitaires en vigueur. En cas de plainte ou de recours des clients ou des autorités sanitaires, la responsabilité du commerçant et/ou artisan sera totalement engagée.

Au plus tard, 1 mois avant l'évènement, le candidat qui propose des boissons alcoolisée type vin, bière, cidre, devra effectuer sa demande de débit de boisson temporaire de groupe 3 auprès de la mairie de Villeurbanne. En cas de contrôle des autorités de police, le candidat délivrera son autorisation de débit de boissons temporaire, le cas échéant, il en sera pleinement responsable.

## **10. PIECES A FOURNIR OBLIGATOIREMENT PAR CHAQUE COMMERCANT SOUMISSIONNAIRE**

Dépôt des candidatures à l'adresse mail suivante

Les candidats veilleront à nommer chaque pièce conformément à ce qui est demandé ci-dessous (*exemple : C1 copie de l'extrait KBIS ; O1 fiche de présentation*).

**o Pour les Bars :**

Au plus tard à **la date de remise des candidatures**, le candidat qui propose des boissons alcoolisées devra produire :

- Le formulaire d'inscription complété ;
- Une copie de l'extrait KBIS de la société ou copie de la déclaration en préfecture de l'association datant de moins de 3 mois ;
- Une attestation d'assurance de responsabilité civile professionnelle à jour pour occuper le domaine public, prémunissant contre les risques courants ou liés à l'activité exercée ;
- Une copie de la licence à emporter ;
- Des visuels des installations et des produits proposés ;
- Une note de présentation du concept (*nom du concept, description de la cuisine/Bar proposée, originalité du concept, expériences*)
- Les tarifs proposés
- Tout autre document jugé utile (*plaquette de communication...*)

Une attention toute particulière à la clarté et à la lisibilité du dossier est demandée. Les candidatures devront parvenir à la Ville de Villeurbanne **avant le lundi 4 mai 2026, 17h.**

#### **o Pour les Foodtrucks et/ou stands de vente fixe :**

Les associations retenues proposant des produits alimentaires devront produire :

- Le formulaire d'inscription complété et signé ;
- La déclaration en préfecture pour une association ;
- Une attestation qui justifie avoir réalisé une formation en hygiène alimentaire
- La copie de la déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (*Délivrée par la Direction Départementale Protection des Populations*) ;
- Une copie R/V de sa carte de commerçant ambulant en cours de validité (pour les foodtrucks);
- L'attestation d'assurance du véhicule à jour, prémunissant contre les risques courants liés au véhicule ou à l'activité qu'il y exerce (*pour les foodtrucks*) ;
- Une attestation d'assurance responsabilité civile pour occuper le domaine public, prémunissant contre les risques courants liés à l'activité exercée;
- Photocopie R/V du permis de conduire adaptée au camion qui est exploité (*pour les foodtrucks*) ;
- Copie de la carte grise du véhicule utilisé (*pour les foodtrucks*) ;
  
- Des visuels des produits proposés ;
- Les tarifs proposés
- Une note de présentation du concept (nom du concept, description de la cuisine/Bar proposée, originalité du concept, expériences)
- Tout autre document jugé utile (plaquette de communication...)

#### **11. PROFIL DES CANDIDATS ATTENDUS**

Peuvent répondre au présent AMI :

- des structures professionnelles (sociétés, associations, coopératives),
- disposant d'une expérience avérée en gestion de bars événementiels,
- capables d'intervenir sur des événements de taille comparable.

## **12. CONTENU DU DOSSIER DE CANDIDATURE**

Le dossier devra comprendre :

1. Une présentation de la structure candidate
2. Les références et expériences similaires
3. Une proposition de carte de boissons indicative
4. Les attestations et licences nécessaires
5. Une proposition économique :

Le candidat proposera un modèle économique adaptée à la manifestation, dans le Parc des Droits de l'homme :

- Date de la manifestation : du vendredi 19 juin au samedi 21 juin
- Horaire de la manifestation :
  - 14h : ouverture publique
  - 1h : évacuation et fermeture du site
- Nombre de spectateurs : 5 000 personnes
- Typologie : public familial
- Planning : de 14h à 19h : spectacles familiaux  
de 19h30 à 00h : concerts

## **13. CRITERES DE JUGEMENT DES OFFRES :**

Les candidatures seront analysées selon les critères suivants :

- qualité et cohérence de la proposition,
- expérience et références,
- capacité organisationnelle et humaine,
- prise en compte des enjeux de responsabilité sociale et environnementale,
- modèle économique proposé.

La Ville de Villeurbanne sélectionnera les meilleures propositions au regard de ses attentes  
critères de jugement des offres seront les suivants :

- Qualité globale de l'offre (20 pts)
- Capacité à répondre à la demande au regard du nombre de personnes accueillie (30 pts)
- Eco-responsabilité (tri des déchets, sensibilisation, démarche éco-responsable) (20 pts)
- Tarifs proposés (raisonnables) (30 pts)

La Ville de Villeurbanne veillera à sélectionner des offres de restauration diverses et variées afin de satisfaire les usagers et veillera à l'adéquation du projet proposé avec le thème de la manifestation.

#### **14. MODALITES DE REPONSE ET CALENDRIER**

- **Date limite de réception des candidatures** : 4 mai 2026
- **Adresse d'envoi** : laetitia.martins@mairie-villeurbanne.fr
- **Phase de sélection** : du 04 au 08 mai 2026
- **Notification du ou des candidats retenus** : 11 mai 2026

**Seuls les dossiers complets remis dans les délais impartis seront présentés en commission.**

Les candidatures seront soumises à la commission de sélection qui se réunira **fin avril 2026**.

Les candidats retenus et non-retenus à l'issue de la présente procédure en seront informés par mail **avant**

**Les candidats retenus** recevront les informations ci-dessous à minima 1 mois avant l'évènement :

- Horaires prévisionnelles d'ouverture au public ;
- Horaires prévisionnelles d'exploitation ;
- Informations logistiques et techniques : Contact du régisseur général et horaires d'installation sur site