

PRÉCISIONS COMPLÉMENTAIRES

Appel à candidatures – Tour de l’Horloge

(document complémentaire au règlement de consultation)

Exploitation d’un local de vente de produits à emporter

Dans le cadre de l’appel à candidatures relatif à l’exploitation du local de vente de produits à emporter situé au sein de la Tour de l’Horloge, la Ville de Lons-le-Saunier apporte les précisions suivantes.

Ces éléments ont pour objet de préciser les conditions techniques et d’exploitation attendues, sans modification de l’objet de la consultation ni du calendrier initialement publié.

1. Nature de l’activité autorisée

Compte tenu des contraintes techniques du local et du caractère patrimonial du site, l’activité autorisée correspond exclusivement à une offre de vente à emporter légère.

À ce titre, sont strictement exclues toute activité en intérieur de :

- préparation culinaire sur place,
- transformation de produits alimentaires,
- cuisson d’aliments, même à titre accessoire ou ponctuel (exemples : crêpes, gaufres, fritures, grillades, etc.).

Seules sont autorisées en intérieur :

- la remise en température,
 - le réchauffage,
 - l’assemblage simple de produits préalablement préparés dans un laboratoire extérieur conforme à la réglementation en vigueur.
-

2. Équipements et obligations techniques

Le prestataire retenu devra fournir, installer et assurer à ses frais l’ensemble des équipements nécessaires à l’exploitation de son activité, notamment :

- les équipements de conservation et de maintien au froid,
 - les équipements de stockage adaptés,
 - tout matériel nécessaire au respect des normes d’hygiène et de sécurité alimentaire.
-

3. Contraintes sanitaires et réglementaires

Selon la nature du projet retenu, une déclaration ou une démarche auprès des services sanitaires compétents (DDETSPP / DDPP) pourra être requise.

Ces obligations relèveront exclusivement du candidat retenu.

Le respect de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire demeure une exigence impérative.

4. Assurances

Le candidat retenu devra souscrire, préalablement à toute exploitation, une assurance responsabilité civile professionnelle à son nom couvrant l'ensemble des risques liés :

- à l'occupation du domaine public,
- à l'exploitation de l'activité,
- aux équipements installés,
- aux dommages causés aux tiers ou au patrimoine communal.

Une attestation d'assurance en cours de validité devra être transmise à la Ville avant toute mise à disposition effective du local.

5. Aménagements techniques du local

La Ville se réserve la possibilité de réaliser certains aménagements techniques complémentaires destinés à améliorer les conditions d'exploitation du local, dans le respect des contraintes patrimoniales du site.

Ces aménagements pourront notamment concerner :

- le traitement ou la protection du sol,
- la mise en place de certains équipements techniques,
- l'amélioration du dispositif de ventilation du local.

△ Ces éléments demeurent à confirmer au regard des études techniques et financières en cours.

Les modalités définitives seront précisées ultérieurement au candidat retenu.

Conclusion

Les présentes précisions ont vocation à sécuriser l'interprétation du règlement de consultation et à encadrer les conditions d'exploitation du site, sans remise en cause de la procédure engagée ni de son calendrier.