



APPEL À CANDIDATURES

Exploitation d'un local de restauration à emporter

Tour de l'Horloge

GESTIONNAIRE DU DOMAINE

Ville de Lons-le-Saunier

4, avenue du 44ème Régiment d'Infanterie

39000 LONS-LE-SAUNIER,

CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION

Le dossier comprend :

- Le présent règlement de consultation
-

DATE LIMITE DE REMISE DES DOSSIERS

Mercredi 27 mai 2026 à 18h00

I – OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation a pour objet la sélection d'un exploitant pour l'occupation et l'exploitation d'un local de restauration à emporter, situé au sein de la Tour de l'Horloge, Place de la Liberté, à Lons-le-Saunier.

Cette occupation du domaine public est consentie à titre précaire et révocable, sans constitution de droits réels, ni droit au maintien dans les lieux.

II – PRÉSENTATION DU SITE

Situé au sein de la Tour de l'Horloge, monument historique emblématique de la Ville de Lons-le-Saunier, sur la Place de la Liberté, en plein cœur du centre-ville, le site bénéficie d'une forte fréquentation quotidienne (habitants, actifs, visiteurs).

Dans une logique de valorisation du centre-ville et de renforcement de son attractivité estivale, la Ville souhaite développer une offre de restauration à emporter qualitative, intégrée dans ce site patrimonial.

III – CARACTÉRISTIQUES DU LOCAL

Le local mis à disposition, d'une surface d'environ 13,5 m², est situé au sein de la Tour de l'Horloge.

Le site est raccordé à l'électricité.

L'exploitant devra assurer à ses frais :

- les équipements nécessaires à une activité de restauration à emporter, dans le respect des contraintes techniques, de sécurité et du caractère patrimonial du site
- le respect des normes d'hygiène et de sécurité
- l'entretien quotidien du local et de ses abords
- la souscription des assurances nécessaires à l'exploitation de l'activité, notamment une assurance responsabilité civile professionnelle couvrant l'ensemble des risques liés à l'occupation et à l'exploitation du site.

Toute installation ou aménagement devra être préalablement validé par la Ville et respecter le caractère patrimonial du site.

Aucune publicité permanente ne sera autorisée, sous réserve du règlement local de publicité en vigueur.

IV – NATURE DE L'ACTIVITÉ

L'activité autorisée est exclusivement une activité de restauration à emporter.

Elle devra être :

- simple et lisible
- rapide d'exécution
- adaptée à une forte fréquentation
- compatible avec une consommation sur l'espace public à proximité
- intégrée de manière sobre dans un site patrimonial remarquable

Toute activité de restauration sur place est exclue.

V – CONDITIONS D’EXPLOITATION

L’exploitation devra respecter les principes suivants :

- exploitation régulière sur la période d’occupation
 - qualité de service adaptée à la fréquentation estivale
 - propreté et gestion des déchets (tri, évacuation régulière, maintien permanent de la propreté du site)
 - respect du caractère architectural, historique et patrimonial de la Tour de l’Horloge
-

VI – DURÉE D’EXPLOITATION

L’exploitation est accordée pour la période suivante :

du 21 juin au 21 septembre 2026

VII – REDEVANCE

L’exploitant versera à la Ville une redevance d’occupation du domaine public composée :

- d’une redevance variable calculée sur la base d’un pourcentage du chiffre d’affaires hors taxes réalisé,
- du remboursement des charges liées à l’occupation et à l’exploitation du local, notamment les consommations de fluides (eau et électricité), ainsi que toute autre charge individualisable directement liée à l’activité.

La redevance sera versée au plus tard à la fin du mois de septembre 2026, selon des modalités précisées dans la convention d’occupation.

VIII – CONDITIONS DE CANDIDATURE

L’appel est ouvert à tout candidat justifiant des capacités nécessaires à l’exploitation d’une activité de restauration à emporter.

IX – DÉPÔT DES CANDIDATURES

Les candidatures devront être transmises uniquement par voie électronique à :
commerce@lonslesauvier.fr

avant la date limite suivante :

Mercredi 27 mai 2026 à 18h00

Heure de réception faisant foi.

Tout dossier incomplet ou hors délai ne sera pas examiné.

X – EXAMEN DES CANDIDATURES

La Ville analysera les candidatures au regard des critères définis ci-après.

Elle pourra échanger avec les candidats les mieux classés afin de préciser ou d'améliorer leur proposition.

XI – CRITÈRES DE SELECTION

Les offres seront appréciées selon les critères suivants :

- Qualité et attractivité de l'offre de restauration
 - Organisation et modalités d'exploitation
 - Intégration au site et respect du caractère patrimonial
 - Engagement environnemental et gestion durable de l'activité
 - Expérience et capacités du candidat
 - Viabilité économique du projet
-

XII – DISPOSITIONS FINALES

La présente consultation ne constitue pas un engagement contractuel de la Ville et ne saurait engager sa responsabilité.

Elle ne donne lieu à aucune indemnisation des candidats, quels que soient les résultats de la procédure.