

Cahier Spécial des Charges

*Concession de services pour le restaurant « RESTO BEL » – bâtiment de
Bruxelles Environnement – Tour & Taxis*

PARTIE I

Clauses administratives

A. PREAMBULE

1. Contexte : le BEL

Bruxelles Environnement – IBGE a intégré en 2014 un nouveau bâtiment sur le site de Tour & Taxis, à Bruxelles. Ce bâtiment est exemplaire sur le plan de la construction durable : il est même l'un de plus grands bâtiments de bureaux passifs d'Europe. Environ 600 membres du personnel de l'administration y travaillent.

A été installé dans ces nouveaux locaux le BEL (www.bel.brussels), « un centre d'information et d'exposition dans le domaine environnemental qui s'adresse aux particuliers, professionnels et écoles.»

Le projet s'organise autour **de 4 pôles** :

- Une zone d'accueil et d'information permettant au public de s'informer à des niveaux divers sur les problématiques environnementales mais aussi à propos des services de Bruxelles Environnement. Incluant :
 - Accès à des conseillers généralistes (service info environnement) ;
 - Accès à la bibliothèque médiathèque.
- Deux zones d'expositions :
 - Une exposition permanente, interactive et de haute qualité sur les grands enjeux environnementaux dans les villes du XXIème siècle (constituant le pôle d'attraction principal de l'écocentre). Cette exposition sera développée sur une surface d'environ 700 m² et l'ouverture est prévue pour début de l'année 2018 ;
 - Une zone pour accueillir des expos temporaires dans le hall d'accueil du bâtiment : expo sur l'Etat de l'environnement à Bruxelles, expos dans le cadre d'enquêtes publiques, expo sur des aspects d'actualité (ondes GSM par exemple).
- Un centre de congrès :
 - Auditorium équipé de 400 places ;
 - Des salles de réunions modulaires.
 - Un atrium (catering)
- Un espace restaurant :
 - Offrant une restauration «exemplaire» adaptée et «pédagogique» selon les recommandations de l'alimentation durable et du commerce équitable ;

- Une qualité gastronomique (à l'œil et au goût) ;
- Une palette allant du sandwich au plat cuisiné chaud
- Destiné au personnel de Bruxelles Environnement, mais également ouvert aux visiteurs extérieurs des expos et du centre de Congrès.

Bruxelles Environnement a conclu une concession de service avec la société Biorganic Factory (s.p.r.l. Le 519) pour la gestion de cet espace restaurant.

Le contrat arrive à échéance le 30 juin 2017.

Objectif à atteindre : un restaurant « exemplaire » et labellisé « Good Food »

Bruxelles environnement décline, depuis plusieurs années, une vaste politique nommée « [Cantines Good Food](#) » visant à impulser une dynamique d'alimentation durable dans la restauration scolaire, d'entreprise et des autres institutions (crèches, administrations, maisons de repos, ...) sur Bruxelles. Par ailleurs, le Plan National Nutrition Santé œuvre dans la même direction. **En conséquence, Bruxelles environnement désire que la cuisine servie dans son futur espace restaurant soit considérée comme la meilleure pratique en vigueur à Bruxelles sur le plan de l'alimentation durable.**

2. Identité du concédant

Nom et adresse :

Bruxelles Environnement
Site de Tour & Taxi
Avenue du Port, 86C/3000
1000 Bruxelles

Fonctionnaire dirigeant :

Frédéric Fontaine – Directeur Général
Barbara Dewulf - Adjunct-Directrice-generaal ad interim

Personne de contact :

Bruxelles Environnement
Site de Tour & Taxi
Avenue du Port, 86C/3000
1000 Bruxelles
Téléphone : 02/775.77.85
E-mail : bdewulf@leefmilieu.brussels

3. Objet du contrat : la concession de services du RESTO BEL, le restaurant Bruxelles Environnement - IBGE

Le présent contrat porte sur l'octroi d'une concession de service public. Cette matière n'est pas régie par la loi sur les marchés publics, étant entendu toutefois que le concédant entend respecter intégralement les principes d'égalité et de non-discrimination ainsi que de transparence.

Il pourra en outre être fait référence expresse à des dispositions précises de la réglementation des marchés publics, alors rendues conventionnellement applicables par le présent CSC.

Le concédant donne en concession d'occupation et d'exploitation, le RESTO BEL de Bruxelles Environnement situé sur le site de Tour & Taxis à 1000 Bruxelles.

Le restaurant est destiné au personnel de Bruxelles Environnement et à tout visiteur présent dans les locaux de Bruxelles Environnement: visiteurs de l'administration, des expositions, participants à des événements, colloques et toute manifestation, sans que cette énumération ne soit limitative.

Le concédant garantit au concessionnaire l'exclusivité de la vente de boissons et d'aliments dans le RESTO BEL, pendant les heures où la cuisine sera opérationnelle.

B. PROCEDURE

B.1. Modalités d'introduction des offres

1. Principes généraux relatifs aux offres

Par la remise de son offre, le candidat-concessionnaire déclare adhérer aux dispositions mentionnées dans le présent cahier des charges et renoncer à ses conditions générales ou particulières qui dérogent au présent cahier spécial des charges.

Seules les offres des candidats qui satisfont aux critères de sélection qualitative détaillés ci-après sont prises en considération pour la comparaison des offres en vue de la participation à la phase de négociation finale.

Les offres devront être rigoureusement conformes aux dispositions du présent cahier spécial des charges (clauses administratives et clauses techniques, annexes comprises).

Chaque candidat-concessionnaire ne peut introduire qu'une seule offre. Les variantes sont interdites.

Le contrat de concession forme un seul ensemble. Une offre pour une partie du contrat sera d'office déclarée irrecevable.

Les conditions finales du contrat seront mises au point avec le concessionnaire choisi au terme de la présente procédure et des négociations qui s'ensuivront.

2. Forme et remise des offres

L'offre doit être établie en un exemplaire papier. Elle se compose de l'offre proprement dite - qui doit être complétée via le formulaire d'offre repris à l'annexe 3 - à laquelle seront joints tous les documents exigés dans le présent CSC.

Le candidat-concessionnaire présentera son offre sous enveloppe définitivement scellée. L'enveloppe extérieure portera la mention suivante :

« OFFRE CONFIDENTIELLE » dans l'angle supérieur gauche
La référence du présent cahier des charges, soit **BELRESTO20170601**

Et l'adresse suivante :

Bruxelles Environnement – IBGE
Mme Barbara Dewulf
Site de Tour & Taxi
Avenue du Port, 86C/3000
1000 Bruxelles

Les offres papier doivent obligatoirement être déposées à l'adresse susmentionnée pour le **lundi 3 juillet 2017 à 12 heures** au plus tard. Une copie peut être envoyée à la même date, par mail à l'adresse bdewulf@leefmilieu.brussels

En cas de différence de contenu entre l'offre papier remise à l'accueil et l'offre transmise par email, c'est l'offre papier remise à l'accueil qui fait foi.

3. Durée de validité des offres

Après l'introduction de leur offre, les candidats-concessionnaires restent liés par celles-ci pendant une durée de 180 jours calendrier, à compter du jour prévu pour la remise des offres.

4. Langue des offres

Les offres doivent être établies en français ou en néerlandais.

5. Documents à joindre obligatoirement aux offres

Chaque offre doit être accompagnée de l'ensemble des documents, formulaires ou annexes imposés par le CSC, à savoir :

1. Une copie reprenant un extrait de ses statuts mentionnant le nom de la personne habilitée à engager la forme juridique qui exploitera les lieux concédés et donc à signer l'offre qu'il remet. Si le signataire de l'offre est une autre personne, l'extrait des statuts sera accompagné d'une procuration adéquate.
2. Le modèle d'offre, annexé au présent cahier des charges (annexe 3), dûment complété et signé.
3. Les coordonnées complètes de la personne de contact du candidat concessionnaire.
4. Les documents demandés dans le cadre des critères de sélection qualitative (point B.2 du présent CSC).
5. Les documents permettant de juger des performances du soumissionnaire par rapport aux critères de sélection (décrits dans le point B du présent CSC).
6. Des annexes complémentaires si cela est jugé nécessaire pour satisfaire aux exigences du cahier des charges.

6. Renseignements complémentaires

Jusqu'au 26 juin 2017, les candidats-concessionnaires peuvent poser des questions concernant le présent CSC au concédant. Les questions seront obligatoirement posées par écrit (par courrier ou par email) à l'adresse suivante : bdewulf@leefmilieu.brussels ou Site de Tour & Taxi, Avenue du Port, 86C/3000, 1000 Bruxelles, à l'attention de Madame Babara Dewulf

Il y sera répondu au fur et à mesure de leur réception.

L'aperçu complet des questions et des réponses pourra être demandé à partir du 28 juin 2017, à l'adresse suivante : bdewulf@leefmilieu.brussels

7. Erreurs et omissions

Si un candidat-concessionnaire découvre dans le cahier des charges ou dans les documents complémentaires de la concession des erreurs ou des omissions qui rendent impossible la remise d'une offre, il en informe immédiatement la personne de contact par la poste ou par courrier

électronique à l'adresse bdewulf@leefmilieu.brussels dans les 10 jours civils avant la date limite d'introduction des offres.

Les demandes jugées recevables feront l'objet d'un correctif et/ou report éventuel de la date d'introduction des offres, signifié à chaque candidat-concessionnaire potentiel par le biais d'une nouvelle publication.

8. Offres irrégulières

Après ouverture des offres, le concédant considérera comme non conformes, et donc nulles, les offres ne remplissant pas les conditions formulées dans le présent CSC. L'application de la présente disposition ne pourra en aucun cas donner lieu à un dédommagement d'un candidat-concessionnaire.

9. Confidentialité

Par le fait de la remise de son offre, le candidat-concessionnaire s'engage à une discrétion stricte quant à toute information non-publique dont il aurait connaissance dans le cadre de la présente procédure.

B.2. Causes d'exclusion et critères de sélection qualitative

Après avoir vérifié la régularité formelle des offres déposées, le concédant procède à une première sélection des candidats-concessionnaires sur la base des causes d'exclusion et des critères de sélection qualitative énumérés ci-après.

1. Causes d'exclusion

1.1 Absence de condamnation pénale, d'état ou d'aveu de faillite (ou situation analogue), de condamnation judiciaire pour faute grave, de dettes d'impôts

Dans le cadre de son offre, le candidat-concessionnaire fournira les attestations visées par les articles 61 et 63 de l'arrêté royal du 15 juillet 2011 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, articles rendus applicables en l'espèce, soit :

1. un extrait de casier judiciaire,
2. une attestation sur l'honneur pour les autres hypothèses visées par les articles précités.
3. La situation fiscale relative à l'absence de dettes fiscales sera vérifiée directement par le pouvoir adjudicateur via l'application Digiflow.

1.2. Cotisations de sécurité sociale

- pour le prestataire de services belge :
 - la situation par rapport au paiement des cotisations de sécurité sociale sera vérifiée directement par le pouvoir adjudicateur via l'application Digiflow. L'attestation ONSS ne sera, dès lors, pas demandée.
- pour le prestataire de services étranger :
 - une attestation délivrée par l'autorité compétente du pays d'origine certifiant que, suivant compte arrêté au plus tard la veille de la date limite de réception des offres, il est en règle à cette date, selon le cas, avec ses obligations relatives au paiement des cotisations de sécurité sociale selon les dispositions légales du pays où il est établi (c'est-à-dire une attestation relative à l'avant-dernier trimestre précédant la date de remise de la demande de participation ou de remise de l'offre). Lorsqu'un tel document n'est pas délivré dans le pays concerné, il peut être remplacé par une déclaration sous serment ou par une déclaration solennelle faite par l'intéressé devant une autorité judiciaire ou administrative, un notaire ou un organisme professionnel qualifié de ce pays.

2. Capacités financière et économique

A peine de nullité, le candidat-concessionnaire joindra à son offre les documents suivants :

2.1. La preuve que le concessionnaire a souscrit toutes les polices d'assurance suivantes :

1. Une police de responsabilité civile qui doit protéger le concessionnaire contre les conséquences financières de sa responsabilité civile pouvant lui incomber du fait de son activité, des personnes dont il est responsable et/ou des choses dont il a la garde.
2. Une assurance garantissant ses biens contre les dommages qu'ils pourraient subir du fait d'un incendie, d'une explosion, de dégâts des eaux, de vandalisme, d'émeutes, d'un attentat et de risques divers.
3. Une police contre les pertes d'exploitation consécutives à un dommage du fait d'un incendie, d'une explosion, de dégâts des eaux, de vandalisme, d'émeutes, d'un attentat ou de risques divers couvrant ses activités actuelles. Elles ne dispensent pas des

obligations auxquelles le concessionnaire sera tenu en la matière ; lesdites polices devront être actualisées et élargies à la concession ici en cause et ce avant l'ouverture du restaurant.

Une fois la concession attribuée, les polices du concessionnaire devront comporter une clause de renonciation à tout recours contre le concédant et ses assureurs.

3. Capacité technique

Le candidat-concessionnaire joindra à son offre les documents suivants :

1. Au minimum une référence professionnelle dans le secteur de la restauration collective adaptée à des publics différents avec indication des coordonnées des personnes de contact et avec une description des prestations effectuées.
2. Le cas échéant, une liste des concessions actuelles ou passées du candidat-concessionnaire (implantations et différents partenaires) : ces références devront être accompagnées de certificats de bonne exécution émanant des autorités concédantes.
3. Un descriptif de la politique de gestion environnementale, de gestion sociale et du système de gestion de la qualité du candidat.
4. Une note de présentation de la société et de ses activités, intégrant notamment les informations suivantes :
 - historique ;
 - structure et organigramme, le curriculum vitae des cadres et dirigeants avec mention de leurs titres professionnels ;
 - Le candidat-concessionnaire fournit également le curriculum vitae du chef cuisinier qui dirigera effectivement la cuisine et du diététicien agréé chargé de la conception des repas sous l'angle nutritionnel.

Dans l'hypothèse où le chef présenté dans l'offre ne se trouverait pas dans un lien de subordination avec le candidat-concessionnaire, un engagement écrit émanant du chef présenté devra être fourni, aux termes duquel ce chef s'engage à exécuter en personne cette mission pour la durée de la concession.

- actionnariat éventuel ou plan financier ;

- nombre de travailleurs, employés et cadres occupés, avec l'évolution de ces effectifs au cours des 3 dernières années ;
- des exemples de cartes du ou des restaurants et/ou services de restauration collective actuel(s).

4. Procédure d'examen des offres au stade de la vérification de l'absence de causes d'exclusion et de la sélection qualitative

- Causes d'exclusion (B.2.1) : Le concédant examinera les documents exigés.
- Capacité technique (B.2.3.) :
 - La commission analysera la capacité technique du soumissionnaire en fonction des documents présentés, en ayant tout spécialement égard à l'expertise du candidat dans le domaine de la restauration collective adaptée à des publics différents, à la pertinence et l'efficacité du système de gestion environnementale, de gestion sociale et du système de gestion de la qualité du candidat et au résultat de l'analyse financière de l'entreprise (garanties quant à sa capacité financière à gérer la concession).

5. Critères d'évaluation

5.1. Principes

Après avoir écarté les offres irrégulières ou incomplètes ou introduites par des candidats ne répondant pas aux exigences de capacités économique, financière et technique requises dans le présent CSC, l'évaluation des offres restantes sera faite sur la base du degré de satisfaction obtenu pour les critères suivants (total 110 points) mieux décrits ci-après :

<u>Critère n° 1</u>	Note conceptuelle	Point B.2.5.2, critère n°1	60
<u>Sous-critère 1</u>	Vision		20
<u>Sous-critère 2</u>	Business plan		10
<u>Sous-critère 3</u>	Organisation de l'équipe		10
<u>Sous-critère 4</u>	Cartes et menus proposés avec prix		20
<u>Critère n° 2</u>	Prix spécifiques réduits pour le personnel	Point B.2.5.2, critère n°2.	20
<u>Critère n°3</u>	Adéquation des propositions avec les principes de	Point B.2.5.2, critère n°3	20

	l'alimentation durable et écocgestion exemplaire des activités (transports, déchets, etc.)		
<u>Critère n° 4</u>	Pourcentage offert du chiffre d'affaires net pour la redevance d'exploitation	Point B.2.5.2, critère n°4	10

Une offre n'ayant pas obtenu la moitié des points pour un ou plusieurs des critères d'évaluation ne sera pas prise en compte dans le classement. Sur base du classement final établi par la Commission, le concédant décidera avec qui il souhaite entamer des négociations.

Après négociations, il invitera le ou les candidat(s)-concessionnaire(s) retenu(s) à introduire une offre finale. Le concédant décidera alors de l'attribution à l'offre négociée la plus intéressante.

5.2. Détails des critères d'évaluation

Critère n° 1 : la note conceptuelle

Cette note contiendra les 4 sous-chapitres suivants, chacun constituant un sous-critère spécifique :

Sous-critère 1 : vision

Le candidat-concessionnaire décrira sa vision de la gestion de la concession et de l'organisation de ses prestations. Cette description mentionnera les éléments suivants :

- la manière dont le candidat compte s'engager dans la philosophie Good Food en vue de l'obtention du label '**CANTINE GOOD FOOD pour le resto BEL.**' (<http://www.environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/le-label-good-food-pour-les-cantines>)
- sa stratégie en matière de préparation des menus :
 - préparation entièrement en cuisine sur place ;
 - préparation en cuisine extérieure et acheminement des plats ;
 - préparation partielle sur place et partielle en extérieur.
- sa gestion des horaires d'ouverture, et ses propositions concernant l'ouverture possible les WE et jours fériés ;

- la manière dont le candidat-concessionnaire garantira une carte variée tout comme la haute qualité des matières premières utilisées (le nom d'éventuels fournisseurs peut être mentionné), et en particulier la politique suivie en matière d'utilisation de produits respectueux de l'environnement (respect indispensable de l'annexe 2);
- la manière dont le candidat s'engage à respecter la politique de Bruxelles Environnement en terme d'éco-responsabilité et de préoccupations de durabilité (alimentation durable, éviter le gaspillage alimentaire, gestion de l'énergie, des déchets, eau, équipements, etc.)
- son approche de l'autocontrôle de la chaîne alimentaire
- son engagement précis à limiter au maximum les produits non-préparés en cuisine (achats de produits transformés frais, surgelés, conserves...) ainsi que la liste de ces produits (comme pâtisseries, éléments de boulangerie...) ;
- une description de son système qualité utilisé pour suivre et maintenir la qualité de sa prestation (élément déjà demandé au point B.2.3., mais qui sera à nouveau examiné lors de l'examen des critères d'attribution) ;
- la façon dont il envisage l'information pédagogique du public sur les aspects « durables » des menus proposés.
- la façon dont les règles en matière de prévention incendie sont appliquées

Sous-critère 2 : business Plan

Le candidat-concessionnaire doit joindre à son offre un business plan pour la concession. Ce business plan reprendra une estimation détaillée des recettes et des dépenses sur une période de deux années. Les dépenses estimées seront réparties comme suit :

- Les dépenses pour les produits alimentaires ;
- Frais de personnel et heures de formation éventuelles ;
- Frais d'exploitation détaillés dont redevance, assurances, achat et entretien de vêtements ... ;
- Investissements (équipements, mobilier...) ;

- Frais de promotion et de style maison.

Le Business Plan tiendra compte de l'équipement fourni par le concédant (voir annexe 1) et de celui qui sera à charge du concessionnaire, en fonction de son projet et de la part des menus proposés qui sera cuisinée en interne et/ou en externe.

Les montants sont mentionnés en euros et hors TVA. Les taux de TVA appliqués sont mentionnés clairement par sujet.

Eléments utiles pour le Business Plan :

- La capacité du restaurant est de 200 places (possibilité de deux services) ;
- Environ 600 personnes travaillent dans le bâtiment ;
- Les prévisions de visites de l'exposition du BEL sont de 11.000 à 20.000 visiteurs/an, dont la majorité de public scolaire (évaluation donnée à titre purement informatif et sans aucune garantie de réalisation effective de ce résultat) ;
- L'exposition sera également ouverte le week-end pour un public familial ;
- Le site de Tour & Taxis est aujourd'hui le siège de nombreuses entreprises et de nombreux événements s'y déroulent. Lors des heures d'ouvertures du BEL, une partie de ce public est intéressé par une offre de restauration de qualité ;
- Par ailleurs, les alentours du site de Tour & Taxis sont en pleine mutation. Les développements visent la réalisation d'un nouveau quartier qui réunira des logements, des commerces, des bureaux, des services, des équipements publics, ...
- L'ouverture de l'exposition étant prévue à partir de janvier 2018, le Business Plan doit prévoir deux cas de figure :
 - exploitation du restaurant sans exploitation de l'exposition ;
 - exploitation du restaurant avec exploitation de l'exposition.

(Bruxelles Environnement tiendra informé le soumissionnaire désigné de l'évolution du planning).

Ces éléments sont des prévisions et sont donnés à titre indicatif, sans engagement, ni reconnaissance. Les soumissionnaires peuvent sur cette base procéder à leurs propres analyses, études et pronostics pour élaborer leur note et leur Business Plan.

Sous-critère 3 : Organisation de l'équipe

Le candidat soumet aussi un projet d'organisation des équipes en cuisine et en salle :

- l'effectif qui sera en cuisine pour la préparation des plats qui seront proposés à la carte ;
- l'effectif qui sera en salle (comptoir sandwiches, service chaud, caisse, ...)

Il soumet aussi les indications permettant de juger des capacités et la structure de l'équipe de management qui prendra à sa charge l'ensemble de l'administration de la concession (CV à joindre à l'offre).

Il précise aussi le niveau d'engagement de l'adjudicataire dans la formation continuée de son personnel sous divers angles (sécurité alimentaire, durabilité, ...), le niveau de formation du personnel et ses grades, ainsi que la nature de ses formations à l'alimentation durable.

Le responsable de l'équipe devra être formé comme équipier incendie et un comme évacuateur. Un plan de mise en sécurité de la cuisine en cas d'incendie devra être établi et connu du chef cuisinier.

Sous-critère 4 : cartes, menus et prix

Ce sous-critère doit permettre d'évaluer la palette de l'offre proposée, mais aussi son originalité et son adéquation avec l'offre exemplaire en matière d'alimentation durable (cf annexe 2. Clauses techniques alimentation durable).

Bruxelles Environnement – IBGE souhaite une palette large de plats, sachant que le cadre d'exploitation est principalement un cadre professionnel. La structure d'offre minimale est décrite au point 1.8 du CSC « clauses techniques ».

Le candidat-concessionnaire établira des modèles de cartes, menus et prix. Ce sous-critère sera évalué en fonction de l'attractivité globale en termes d'originalité, de qualité et de prix proposés, de même que l'adéquation avec les exigences de l'annexe 2. « Clauses techniques alimentation durable ».

Pour permettre de juger ce sous-critère, le soumissionnaire proposera avec le détail des compositions :

- une proposition de menus pour les mois de mars et de septembre;
- une liste de 5 types de sandwiches créatifs ;
- une liste de 5 potages

- une liste de 5 propositions variées pouvant convenir au salad bar, avec le détail des compositions ;
- 5 propositions de plat végétarien (en plus de l'offre de salades)
- une liste de 5 desserts ;

la carte des boissons qui seront proposées. (La vente de boissons alcoolisées dans le restaurant sera strictement interdite)

Critère n° 2 : prix spécifiques réduits pour le personnel

Voir le point 1.8 dernier alinéa de la partie II du CSC « clauses techniques ».

Critère n° 3 : adéquation des propositions avec les principes de l'alimentation durable et écogestion exemplaire

Ce critère sera évalué au regard des exigences décrites dans l'annexe 2 « Clauses techniques alimentation durable ».

Critère n° 4 : Pourcentage offert du chiffre d'affaires net pour la redevance d'exploitation (Voir le point 1.9 du CSC « clauses techniques »).

Le candidat propose un pourcentage sur le chiffre d'affaires net, à savoir le chiffre d'affaires déduction faite de la TVA et des éventuels rabais et réductions consentis sur factures, réalisé dans la cadre de la concession.

6. Procédure pour l'attribution de la concession

A l'issue de la procédure d'évaluation des offres, le concédant choisira le ou les candidats ayant obtenu les meilleurs résultats afin d'entamer les négociations finales menant à la mise au point et à l'attribution du contrat de concession.

7. Instance chargée des procédures de recours

Conseil d'Etat
Rue de la Science 33
1040 Bruxelles
Belgique

*
* *

*Concession de services pour le restaurant « RESTO BEL »- bâtiment de
Bruxelles Environnement – Tour & Taxis*

PARTIE II

Clauses techniques

Préambule

Les présentes spécifications techniques sont complétées par les annexes et documents complémentaires joints, qui en font partie intégrante.

Sans préjudice de modifications de points non substantiels, elles constitueront la base du futur contrat de concession qui sera négocié avec le soumissionnaire choisi au terme de la procédure décrite dans le CSC « clauses administratives ».

Il est interdit de déroger à ces stipulations dans le cadre du dépôt des offres.

1. Clauses liées au fonctionnement de la future concession

1.1 Localisation des activités de la concession

Les plans (annexe 1) définissent les locaux faisant partie de la concession. Les lieux d'exploitation de la concession sont le restaurant et la cuisine. Des espaces spécifiques, dont l'accès direct doit être garanti pour le concédant, font office d'espace de stockage pour différentes marchandises ainsi que pour l'entreposage de différents déchets, et ce selon les règles d'hygiène, de sécurité et de bonne gestion environnementale en vigueur. Les locaux seront mis à la disposition du concessionnaire en vue exclusivement de l'exploitation d'un service de restauration dans le RESTO BEL pendant les heures d'ouverture du restaurant. En dehors des heures d'ouverture du RESTO BEL, les espaces pourront être mis à disposition des événements se déroulant au BEL.

Une zone pique-nique à destination du personnel de Bruxelles Environnement et une autre pour les classes qui visiteront l'exposition sont également présentes (ce plan est en cours d'élaboration).

Le concessionnaire ne peut pas modifier la destination des lieux sans l'accord exprès, préalable et écrit du concédant.

La concession ici envisagée, portant sur l'exploitation à des fins de service public et de services aux usagers des locaux identifiés ci-dessus, qui appartiennent au domaine public du concédant, ne constitue pas un bail commercial au sens de la loi du 30 avril 1951 et ne pourra jamais être qualifié de tel, cette condition constituant une condition essentielle du consentement du concédant, sans laquelle celui-ci n'acceptera pas de conclure la convention de concession.

Un état des lieux d'entrée et un état des lieux de sortie seront dressés de manière contradictoire.

1.2 Travaux d'infrastructure

- Le concessionnaire ne peut effectuer aucune installation ni aucune transformation ou modification des affectations ou du Look & Feel dans les locaux qui lui sont concédés, sans l'accord préalable du concédant. Dans ce cadre, le concessionnaire doit fournir préalablement au concédant toutes les informations nécessaires.
- En cas d'accord, les travaux doivent être conformes aux directives du concédant, ne pourront remettre en cause le compartimentage résistance au feu notamment de la zone cuisine et seront repris dans une annexe au contrat.

- Tous dégâts causés par les travaux du concessionnaire entraîneront les réparations / remplacements nécessaires, à charge du concessionnaire, et ce dans les plus brefs délais.

1.3 Réparations et entretien

- Le concédant est responsable de l'entretien normal et des réparations courantes des zones occupées (cuisine et salle du restaurant), comme l'entretien du sol, le dégraissage et l'entretien des installations d'évacuation, des tuyaux d'écoulement, la protection contre le gel, entretien du mobilier ainsi que l'entretien des zones polyvalentes.
- Si des travaux sont exécutés par le concédant, le concessionnaire en sera informé. Le concessionnaire doit accorder le libre accès aux installations pour l'exécution des travaux, à des moments à déterminer de commun accord. Le concédant s'engage à en limiter les nuisances au maximum.
- Le nettoyage du grand hall d'entrée et des escaliers et passerelles d'accès est à charge du concédant.

1.4 Equipement et matériel

- La cuisine et le restaurant sont fournis avec les finitions, équipements, arrivées d'eau et puissances électriques décrits dans l'annexe 1a - b - c. Aucune arrivée de gaz n'est prévue.
- Le matériel décrit à l'annexe 1 (a-b-c) est fourni et payé par le concédant. Il en reste le propriétaire. L'entretien régulier de ce matériel est également à charge du concédant ainsi que les réparations ou le remplacement d'un ou plusieurs éléments, s'ils sont dus à un usage normal. Si la détérioration est due à un usage irrégulier ou fautif de la part du concessionnaire, ou à un manque d'entretien, le concédant pourra exiger le paiement des frais de réparation ou de remplacement au concessionnaire.
- Le matériel (mobilier, décoration, équipement, vaisselle au sens large,...) apporté et utilisé par le concessionnaire doit s'harmoniser avec l'aménagement du bâtiment. Le concédant doit approuver le matériel et l'équipement préalablement. Sans l'approbation du concédant, le matériel ne peut pas être utilisé.
- La vaisselle (tasses, assiettes, verres, couverts) mais aussi le matériel de cuisine (casseroles, ...) et le linge de table (nappes, serviettes en tissu,...) sont à charge du concessionnaire. Le concessionnaire en est dès lors le propriétaire. Le concédant doit toutefois donner son accord pour le matériel utilisé.

- L'achat ou la location des caisses et terminaux de paiements est à charge du concessionnaire, tout comme l'achat ou la location des machines à café et autres distributeurs. Il en est de même pour tous équipements, ustensiles, mobilier et éléments de présentation et de décoration nécessaires à l'exploitation : tous ces éléments sont soumis à l'approbation préalable du concédant.
- L'éventuelle musique d'ambiance sera adaptée aux espaces et circonstances et respectera la réglementation relative à l'exécution d'œuvres musicales en public. Les droits d'auteur et tous autres droits relatifs aux œuvres diffusées sont à charge du concessionnaire. L'éventuelle programmation musicale de fond ne peut en aucun cas constituer une gêne pour le personnel, les visiteurs du bâtiment et des expositions, les congressistes présents dans le bâtiment. L'éventuelle programmation musicale doit être approuvée par le concédant. Sauf nécessité acceptée par le concédant, ne peuvent être utilisées ni radio, ni télévision.

1.5 Obligations générales du concessionnaire

Le service sera exploité aux risques et pour compte du concessionnaire. Le concessionnaire devra signer et respecter le règlement d'ordre intérieur du concédant.

L'exploitation de la concession ne peut en aucun cas gêner les activités du personnel travaillant dans le bâtiment et doit à tout moment être conforme aux dispositions de la future convention.

Le concessionnaire s'engage à respecter et faire respecter les clauses de la future convention par chaque préposé (membre du personnel). Le concessionnaire gère l'établissement en bon père de famille. Il est seul responsable pour la gestion financière de l'établissement et du cours des affaires.

L'organisation d'activités et d'événements non-autorisés par le concédant dans les espaces mis à la disposition du concessionnaire, est interdite.

D'une façon générale, le concessionnaire contrôle également en permanence les aspects suivants :

- la haute qualité des produits servis ;
- l'hygiène du personnel ;
- la sécurité des espaces (tant publics que les espaces pour son personnel) ;
- la qualité du service ;
- la propreté des locaux et de l'équipement mis à sa disposition ;
- l'utilisation de produits de nettoyage respectueux de l'environnement ;

- le respect de la législation et des pratiques les plus avancées en matière de gestion des déchets ;
- le respect de la législation sanitaire ;
- l'utilisation responsable de l'énergie (en matière d'éclairage et de cuisson par exemple) ;
- en dehors des heures d'ouverture du restaurant, il veillera à ce que les tables du restaurant soient nettoyées et que l'espace restaurant soit rangé et agréable.

1.6 Obligations concernant le personnel employé

1.6.1. Principes

Le concessionnaire, s'agissant de son personnel, s'engage à garantir ce qui suit :

- Le concessionnaire s'engage à ce que son personnel ait les compétences requises pour exercer ses fonctions, de manière à fournir un service de qualité, et ce également lors des moments de grande affluence. Le concessionnaire évitera également des mouvements de personnel trop fréquents. Il désignera une seule personne qui sera chargée de la gestion quotidienne de l'établissement. Cette personne sera considérée comme le seul représentant du concédant sur place.
- Le concessionnaire s'engage à ce que la personne physique chargée de manière effective de la gestion journalière de la concession apporte la preuve :
 - des connaissances de gestion de base conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 21 octobre 1998 portant exécution de la loi-programme du 10 février 1998 pour la promotion de l'entreprise indépendante ;
 - de la compétence professionnelle sectorielle conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 13 juin 1984 instaurant des conditions d'exercice de l'activité professionnelle de restaurateur ou de traiteur-organisateur de banquets dans les petites et moyennes entreprises du commerce et de l'artisanat.
- Le concessionnaire sensibilise son personnel à la philosophie GOOD FOOD en vue de l'obtention du label « Cantine Good Food » pour le resto BEL.
- Le personnel qui entre en contact avec les clients doit au moins être en mesure d'offrir un service de table fluide en français et en néerlandais et doit également avoir une connaissance de l'anglais permettant de prendre une commande dans cette langue (vu

l'environnement international). La connaissance d'autres langues constitue un atout.

- Une présence suffisante doit être assurée par le concessionnaire durant les heures d'ouvertures prévues (voir point 1.14 du présent CSC « clauses techniques »).
- La tenue vestimentaire du personnel sera définie de commun accord entre les parties. Les frais de ces tenues sont à charge du concessionnaire. Les frais de renouvellement des tenues vestimentaires sont également à charge du concessionnaire.
- Le concessionnaire est seul responsable du personnel qu'il occupe. Il est tenu d'appliquer la législation en vigueur dans le domaine du bien-être du personnel.
- Le concessionnaire est tenu de déclarer son personnel et de payer les charges sociales nécessaires, de même que tous les frais qui y sont liés (article 1.10., ci-après). Le concédant se dégage de toute responsabilité en cas d'infraction dans ce domaine.
- Le concessionnaire s'engage à tenir à disposition du concédant une liste mise à jour du personnel employé, de même que du personnel « à la prestation » en cas d'événement exceptionnel le nécessitant.
- Le concédant fait part au concessionnaire de tous comportements anormaux qu'il aurait noté de la part de l'un de ses travailleurs occupés dans le cadre de la concession. Le concessionnaire est invité à proposer au concédant toutes mesures appropriées visant à corriger ces situations; en cas d'agissements graves, il peut même s'agir d'écarter le travailleur des lieux de la concession.
- Le concessionnaire est tenu d'interdire à son personnel de se déplacer dans les espaces non concédés, à l'exception des espaces comme les toilettes (qui ne sont pas reprises dans la concession) ou d'autres nécessités de service (tel que par exemple le hall de livraisons et d'expédition quais de livraison, les locaux les locaux de stockage des différentes catégories de déchets ...).
- Si un membre du personnel est remarqué hors de la zone autorisée, le concédant en avertira le concessionnaire.
- Le concessionnaire s'engage à faire le nécessaire pour garantir un service rapide et de qualité, à la satisfaction générale des clients.

1.6.2. Clause de reprise du personnel existant selon la CCT 32bis.

Dans le cadre d'un accord convenu, entre l'employeur cédant (Biorganic Factory) et l'employeur reprenant l'entreprise, si les travailleurs sont toujours sous contrat avec le cédant à la date du transfert, le personnel travaillant au RESTO BEL, pourra être repris par le nouveau concessionnaire.

1.7 Qualité des prestations : sécurité alimentaire, nutrition, respect de l'environnement

Les soumissionnaires se reporteront à l'annexe 2. « Clauses techniques alimentation » du présent CSC en ce qui concerne les exigences minimales en termes de sécurité alimentaire, qualité nutritionnelle et respect de l'environnement des aliments et services offerts.

1.7.1. Qualité sanitaire et sécurité de la chaîne alimentaire

De manière générale, le concessionnaire est tenu de mettre en place un système performant et opérationnel permettant de garantir la sécurité de la chaîne alimentaire, dit système d'autocontrôle :

- à mettre en place à partir du guide d'autocontrôle pour l'HORECA, élaboré par l'AFSCA ;
- à faire auditer favorablement par un organisme de certification /d'inspection (OCI) agréé pour le secteur concerné.

En outre, le concessionnaire s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations en vérifiant régulièrement la température de celles-ci et par l'analyse au moins trimestrielle de deux échantillons d'aliments prélevés le jour de leur consommation ou parmi les échantillons de plats "témoins" conservés au congélateur. Ces contrôles sont effectués aux frais du concessionnaire par un laboratoire de Chimie et de Bactériologie agréé. Le résultat de ces analyses est communiqué immédiatement au concédant.

Le concessionnaire est l'unique responsable de l'achat et de la conservation des aliments.

1.7.2. Exemplarité environnementale et qualité nutritionnelle

Comme détaillé en annexe 2. Clauses techniques alimentation, le RESTO BEL se doit d'être exemplaire en termes d'alimentation respectueuse de l'environnement.

1.8 Carte, prix et services

- Le concessionnaire présente périodiquement (à définir entre le concédant et le concessionnaire) au concédant la carte des mets et boissons offerts Il convient de veiller à un bon rapport qualité/prix.
- Les repas sont de qualité irréprochable et de présentation agréable.
- Le concessionnaire veillera à ce que la possibilité existe pour les clients de disposer d'un service de « repasse » pour les féculents et les légumes.
- La carte devra être adaptée au minimum à chaque saison. Des suggestions quotidiennes devront en outre être proposées. A cet égard, et sans que cela ne constitue une liste obligatoire ni exhaustive, l'offre devrait comprendre :
 - Sandwichs ou autres (panini, roulades, tartines...) variés ;
 - Salades bar ;
 - Soupes variées ;
 - Plat du jour / lunch du jour ;
 - Carte complète (petite et « moyenne » restauration)
 - Au moins une alternative entièrement végétarienne quotidiennement, si l'offre comprend 3 repas ou plus par jour. Si l'offre comprend 1 ou 2 repas par jour, une alternative entièrement végétarienne sera proposée hebdomadairement.
 - Desserts
 - Fruits
 - Boissons
- Toute autre proposition (changement par mois, suggestions hebdomadaires, ...) est bienvenue. Le concessionnaire devra prévoir la possibilité de dégustations sur demande par le concédant, en vue d'approuver les cartes proposées.
- La mise en vente de boissons alcoolisées n'est pas autorisée même en accompagnement d'un repas.
- La liste des prix doit être accrochée de manière suffisamment visible, de même que le tableau des suggestions, en tenant compte des normes d'accessibilité du bâtiment.
- La liste des prix doit être rédigée au minimum en français, en néerlandais et en anglais.
- Les modes de paiement suivants devront être acceptés : paiement en liquide, cartes bancaires (bancontact, principales cartes de

crédit), chèques-repas. Aucun supplément ne pourra être comptabilisé pour les paiements par carte.

- Le concessionnaire accordera au personnel de Bruxelles Environnement (qu'il travaille sur le site ou à l'extérieur) une réduction tarifaire d'office pour les repas servis pendant les heures d'ouverture du midi. Cette réduction est d'ailleurs reprise comme critère d'évaluation (Point B.2.5.2, critère n°2. CSC « clauses administratives »). Elle devra donc être conforme à l'offre, le cas échéant affinée après négociation. La réduction ne peut cependant amener à ce que le prix payé par les fonctionnaires soit inférieur au prix coûtant de ce repas. A titre informatif :
 - le personnel de Bruxelles Environnement – IBGE représente aujourd'hui 600 personnes ;
 - Les fonctionnaires de Bruxelles Environnement reçoivent des chèques repas d'une valeur de 7 euros/jour.

1.9 Redevance de concession

Pendant les deux premières années, aucune redevance ne sera demandée au concédant.

Après deux ans, une redevance sera évaluée sur base du chiffre d'affaires réalisé dans le cadre des activités du Resto BEL pendant les deux premières années.

Cette redevance correspondra à un pourcentage du chiffre d'affaires net, à savoir le chiffre d'affaires déduction faite de la TVA et des éventuels rabais et réductions consentis sur factures, réalisé dans le cadre de la concession. (Voir B.2.5.2, critère n°4)

Pour l'établissement de la future redevance d'exploitation, le concessionnaire est tenu aux obligations suivantes :

- Communiquer annuellement et sans délai ses comptes et bilan accompagnés du rapport d'un réviseur d'entreprise ;
- Tenir une comptabilité reprenant séparément le chiffre d'affaires propre à l'exploitation ici concédée, si le concessionnaire exploite plusieurs points de vente.

Les parties procéderont à intervalles réguliers et au moins une fois tous les 6 mois à une analyse de la situation financière, de la fréquentation ou de tout autre élément propre à l'exploitation. Le concessionnaire est tenu de coopérer loyalement à ces évaluations ; en ce sens, il communique au

concedant avec une périodicité à convenir entre parties, mais ne pouvant pas excéder le trimestre :

- Ses statistiques de fréquentation, dont au moins les éléments permettant de suivre la part relative des activités de restaurant d'une part, et de catering d'autre part ;
- Les plaintes dont il aurait été l'objet ;
- Ses suggestions et recommandations.

1.10 Frais et charges

1.10.1. Principe de base : prise en charge par le concessionnaire

Sauf indication contraire ci-dessous, le concessionnaire prend tous les risques et frais de la concession à sa charge, et notamment (sans que la liste ne soit exhaustive) :

- L'intégralité des frais de personnel, soit notamment :
 - les abonnements sociaux ;
 - les frais administratifs ;
 - les polices d'assurance en vue de couvrir les risques professionnels ;
 - la (les) formation(s) ;
 - les vêtements de travail ;
 - la location éventuelle de places de parking dans le parking de Tour & Taxis ;
 - etc.
- Tous les impôts et toutes les taxes existants et à venir liés à la concession;
- L'intégralité des frais administratifs engendrés par l'établissement, dont les assurances, les fournitures de bureau, le matériel informatique, ... ;
- Tous les frais de communications téléphoniques, internet et fax du restaurant ainsi que pour les services de catering ;
- Tous les biens d'utilisation et de consommation nécessaires à une bonne exploitation de la concession, tels que :
 - Vaisselle
 - ingrédients de cuisine

- torchons et serviettes
 - sacs poubelle (pour chaque type de déchets)
 - produits d'entretien
 - ...
- Le débarrassage et le nettoyage des tables de la zone restaurant et le nettoyage de la cuisine.
 - La location ou l'achat des caisses et terminaux de paiement par carte bancaire et carte de crédit ;
 - La location ou l'achat d'une machine à café ou autres distributeurs ;

1.10.2. Exception : sont à charge du concédant, les charges suivantes :

- Nettoyage et entretien courant des parties communes ;
- Entretien et réparation des installations (frigo, cuisinière, ...) de la cuisine et du restaurant et de la chambre froide. La liste des équipements du restaurant pris en charge pour la maintenance et les réparations est reprise en annexe 1.
- Les frais d'extermination des éventuels insectes et rongeurs qui se trouveraient dans les locaux attribués dans la concession seront pris en charge par le concédant ;
- Les consommations de gaz, eau et électricité,
- Tous les frais de nettoyage (sauf la cuisine et les tables du restaurant qui sont à charge du concessionnaire (cf article n°1.10.1.) et de ramassage des déchets de l'exploitation ainsi que les taxes relatives à l'enlèvement d'immondices ;
- Entretien des installations de chauffage, électricité, plomberies et HVAC ;
- Usage et entretien des ascenseurs ;
- Entretien des parties communes (cf plan en annexe 1) ;
- Nettoyage des vitres;
- Dispositif incendie et son entretien ;

- Câblage et connections pour téléphone, data et courant de haute intensité ;

1.11 Garantie

Le concessionnaire constituera à ses frais, en garantie de la bonne exécution de ses obligations, endéans les 30 jours calendrier de la signature de la convention, auprès d'une banque belge de la place satisfaisant au prescrit de la loi du 22 mars 1993 relative au statut et au contrôle des établissements de crédit ou par une entreprise d'assurances satisfaisant au prescrit de la loi du 9 juillet 1975 relative au contrôle des entreprises d'assurances et agréée pour la branche 15 (caution), une garantie bancaire irrévocable, inconditionnelle et appellable à la première demande par le concédant d'un montant de 5.000 euros.

1.12 Sécurité

- Toutes les directives de sécurité et les conditions d'utilisation (annexe 3) en vigueur au sein de l'établissement sont d'application dans les espaces utilisés dans le cadre de la concession et doivent être suivies à la lettre par le concessionnaire ;
- Le concessionnaire prendra toutes les mesures de sécurité nécessaires pour l'exercice de ses activités ;
- Le concessionnaire désignera, au sein de son personnel, deux responsables sécurité. Une personne ayant une formation aux principes d'évacuation et une deuxième personne ayant une formation de chef équipier de première intervention. Ces responsables sécurité seront en mesure d'agir rapidement et efficacement en cas d'incendie, selon le plan d'intervention d'urgence en vigueur au sein du BEL.
- La cuisine doit être mise en sécurité en cas d'alarme avant toute évacuation.
- Les pompiers peuvent, sans avertissement préalable et à tout moment, rendre une visite pour contrôler les locaux concédés ;
- Au cas où il faudrait faire appel aux services de secours, le concessionnaire doit suivre les instructions données par le concédant. Lors des exercices d'évacuation, le personnel travaillant chez le concessionnaire sera associé ;
- Il est interdit de fumer dans tous les locaux, y compris les espaces extérieurs que le concédant indique ;

- Le concessionnaire accepte l'installation éventuelle par le concédant de caméras de surveillance (et donc la présence et l'utilisation de celles-ci) dans les locaux concédés, et ce pour des raisons de sécurité. Leur présence est renseignée par le pictogramme requis.

1.13 Publicité par le concessionnaire

- Toute enseigne lumineuse est strictement interdite ;
- Toute autre forme de publicité par affichage, etc. doit être exceptionnelle et soumise à l'accord préalable du concédant ;
- Toute communication vers l'extérieur (tracts, spots télévisuels et/ou radiophoniques, etc.) doit être faite d'un commun accord avec le concédant et mentionner le nom et/ou le logo du concédant (définis par Bruxelles Environnement) :
- Il est interdit au concessionnaire de faire usage du logo et du nom de Bruxelles Environnement sans autorisation expresse et préalable du concédant ;
- Le concessionnaire est autorisé à faire état de la concession obtenue dans un cadre administratif (comme celui de l'attribution d'autres concessions).

1.14 Heures d'ouverture

- Le concessionnaire s'engage à ouvrir l'exploitation du restaurant du lundi au vendredi inclus. La cuisine (plats chauds et salades) sera opérationnelle de 11h30 à 14h00. Les plages horaires en dehors de ces heures d'ouverture devront permettre l'accès pour les employés et les visiteurs à un service adapté permettant une petite restauration et des « breaks » durant les heures de travail : boissons, pâtisseries, sandwiches, etc. (au besoin sous forme d'un distributeur) ;
- Lorsque l'exposition permanente sera installée (probablement en janvier 2018), elle sera ouverte au public le weekend (pour commencer le samedi et ensuite également le dimanche), ainsi que la plupart des jours fériés : le restaurant sera ouvert durant ces jours, de 11 à 15 h minimum;
- Toute dérogation à ces heures d'ouverture du restaurant ne peut être envisagée qu'avec l'accord du concédant ;
- En dehors de ces heures, le concessionnaire s'engage à ouvrir l'exploitation du restaurant à toute heure nécessaire au bon fonctionnement des activités et événements exceptionnels organisés et pour lesquels une prestation s'avère nécessaire, moyennant une

procédure d'avertissement de la, part du concédant, au moins 7 jours ouvrables à l'avance ;

1.15 Permis d'exploitation

Le concessionnaire est responsable et se charge à ses frais de l'obtention de tous permis éventuellement nécessaires en vue de l'exploitation. En cas de non-obtention ou de retard et donc de non-exploitation (totale ou partielle), le concessionnaire sera redevable d'une indemnité fixée à 500eur / jour. Il soumettra toute demande de permis au concédant préalablement à son introduction et y intégrera toute observation du concédant.

1.16 Contrôles & Comité d'accompagnement

1.16.1. Principes

Le concédant se réserve le droit, à tout moment, de visiter les locaux concédés et de vérifier si la convention est respectée. Le concédant peut se faire accompagner d'experts si nécessaire ou faire exercer cette vérification (en tout ou en partie) par un tiers.

Ces vérificateurs sont autorisés à visiter les cuisines à tout moment, afin d'en vérifier le bon fonctionnement, la bonne livraison des repas dans les délais fixés, de s'assurer de la qualité du service, des marchandises, des conditions d'hygiène et de la propreté des locaux sans que la responsabilité du concessionnaire en soit dérogée pour autant.

Les menus sont établis périodiquement (à définir) et soumis préalablement à l'approbation des délégués du concédant et/ou de toute personne qu'il désigne pour cette mission au moins 1 mois à l'avance. Ils tiennent compte des impératifs diététiques repris dans l'annexe 2 du présent cahier spécial des charges.

Il est créé deux comités d'accompagnement

- Stratégique
- opérationnel

Ces comités d'accompagnement seront composés au minimum de :

- Un représentant de la division Facilities (comité opérationnel) ou un représentant de l'équipe BEL (comité stratégique) de Bruxelles Environnement, mandaté par la direction ;
- Un représentant du concessionnaire.
- Le concédant pourra inviter à participer au Comité d'accompagnement toute personne dont il jugera l'expertise utile

(experts en durabilité, autre diététicien(ne) agréé, expert financier et/ou en marketing...).

Lesdits Comités se réuniront périodiquement (à déterminer).

Au sein de ces Comités sont discutées les questions

- Comité opérationnel : techniques et logistiques, ...
- Comité stratégique : communication, marketing, labellisation, ...

Le concédant peut diligenter ponctuellement des contrôles bactériologiques externes. Deux évaluations négatives entraînent un avertissement par lettre recommandée. Une troisième évaluation négative entraîne d'office une rupture du contrat.

1.16.2. Reporting

Chaque année, 30 jours après la date anniversaire du présent contrat, le soumissionnaire fournira un rapport à l'adjudicateur comprenant les preuves du respect des obligations contenues dans l'annexe 2 « Clauses techniques alimentation » du présent CSC. Il est tenu de transmettre les pièces justificatives relatives à la labellisation « Cantines Good Food ».

Les frais de contrôle sont à charge du concessionnaire. Pour le reste des aliments, la méthode sera similaire à celle de l'organisme de contrôle et sera réalisée par le concessionnaire lui-même dans une logique d'autocontrôle.

Le reporting annuel comprend aussi les statistiques de ventes des différents produits.

2. Clauses relatives à la durée, à la fin, à la cession et à la sous-traitance de la concession

2.1 Durée de la concession

- La date de mise à disposition des locaux sera fixée dans la version finale de la convention de concession.
- La concession est attribuée pour une durée de 5 ans. Elle peut toutefois être prolongée dans les mêmes conditions, par accord mutuel, pour deux nouvelles périodes de 2 ans, sauf si la convention est résiliée conformément aux dispositions ci-après. Cette prolongation de la concession sera établie par écrit et signée par toutes les parties, au plus tard 6 mois avant l'échéance initiale ;
- La convention ne pourra être résiliée par le concessionnaire au cours des 24 premiers mois de mise en concession ;

- Après la première période de 24 mois, le concessionnaire peut résilier la convention, uniquement à chaque date anniversaire de la signature du contrat de concession, moyennant une indemnité de rupture de 5.000 euros et un préavis de minimum 6 mois notifié au concédant par lettre recommandée avec accusé de réception, le préavis prenant cours le premier jour du mois suivant sa notification ;
- Le concédant peut mettre fin à la convention à tout moment, pour des raisons impérieuses d'intérêt général et ce, moyennant un préavis de 3 mois notifié au concessionnaire par lettre recommandée à la poste avec accusé de réception et moyennant une indemnité globale et forfaitaire de 5.000 euros ;
- Si le concessionnaire commettait un manquement grave à ses obligations rendant immédiatement impossible toute poursuite de la collaboration, la convention serait résiliée à tout moment par le concédant, sans préavis ni indemnités pour le concessionnaire. Dans ce cas, le concédant se réserve le droit de réclamer des dommages-intérêts au concessionnaire ;
- Sont considérés comme manquements graves dans le chef du concessionnaire, après une mise en demeure, par envoi recommandé, restée sans suite et sans mise en ordre après un délai de 15 jours civils, notamment :
 - l'absence manifeste d'entretien régulier des locaux (cfr. Point 1.3 des présentes clauses techniques);
 - un manquement grave aux obligations sanitaires, le cas échéant donnant lieu à la constatation d'une infraction à la législation sanitaire par une autorité publique ou un organisme agréé (cfr. Point 1.7.1 des présentes clauses techniques);
 - un manquement grave aux obligations de sécurité (cfr. Point 1.12 des présentes clauses techniques);
 - la constatation par l'un des services des inspections sociales et du travail d'une infraction à la législation ;
 - la constatation par l'un des services des inspections fiscales d'une infraction à la législation en la matière ;
 - la constatation par une autorité publique ou un organisme agréé d'une infraction aux législations environnementales ;
 - le fait que la carte du restaurant ne corresponde pas aux attentes clairement définies au point 1.8 des présentes clauses techniques;
 - une cession non autorisée de la concession (ou de biens qui sont la propriété du concédant et qu'il met à la disposition du concessionnaire dans le cadre de la concession);

- le non-paiement des redevances (cfr. Point 1.9 des présentes clauses techniques) ;
 - le non-paiement des primes ou le non-respect des obligations relatives aux contrats d'assurances;
 - l'absence de constitution de la garantie bancaire prévue au point 1.11 des présentes clauses techniques ;
 - une absence manifeste de transparence dans la comptabilité;
 - des manquements répétés à l'une ou plusieurs des obligations imposées au concédant dans le présent cahier des charges et la convention à négocier au terme de la procédure d'évaluation.
- Le concessionnaire doit immédiatement remédier aux infractions constatées ou faire connaître ses moyens de défense au concédant, par lettre recommandée à la poste et ce dans un délai de 15 jours civils, à partir du jour qui suit l'oblitération de l'envoi recommandé. Après ce délai, son silence est considéré comme une reconnaissance des faits constatés et une indemnité pouvant aller jusque 25.000 euros sera due au concédant.
 - La convention pourra être résiliée sans préavis ni indemnités en cas de faillite, de banqueroute ou de mise en liquidation du concessionnaire, le concédant ayant en outre droit à une indemnité de résiliation globale et forfaitaire de 25.000 euros.

2.2 Fin de la concession

Six mois avant la date d'échéance de la convention, ou à tous moments en cas de résiliation, le concédant peut, entre autres, afficher des annonces signalant la mise en concurrence de la prochaine concession dans les locaux concédés et à des endroits suffisamment visibles à déterminer d'un commun accord avec le concessionnaire.

Egalement, il peut, durant le dernier mois et sur rendez-vous, y organiser des visites nécessaires à l'établissement d'une nouvelle concession.

2.3 Cession

Le concessionnaire ne peut ni sous-louer ni céder l'exploitation, en tout ou en partie, ou transférer même partiellement les droits et obligations qui découlent de la convention sans l'accord exprès écrit et préalable du concédant.

2.4 Sous-traitance

La sous-traitance partielle et limitée en importance relative est soumise à l'autorisation expresse écrite et préalable du concédant et à condition que le sous-traitant et son personnel disposent au moins des mêmes capacités et qualités que le concessionnaire, proportionnellement à la partie de la

concession qui serait sous-traitée. Le concessionnaire reste toutefois entièrement responsable de l'exploitation qui fait l'objet de la concession.

3. Clauses finales

3.1. Utilisation des langues

Le concessionnaire utilise le français ou le néerlandais dans ses contacts avec le concédant.

3.2. Contentieux et Compétences du tribunal

Le contrat doit être exécuté et interprété conformément au droit belge.

Les parties s'engagent à remplir de bonne foi leurs engagements respectifs en vue d'assurer la bonne fin du contrat.

En cas de litiges ou de divergence d'opinions entre le concédant et le concessionnaire, les parties privilégieront la voie amiable afin de trouver une solution équitable.

A défaut d'accord, seuls les cours et tribunaux de Bruxelles seront habilités à trancher les litiges découlant de l'exécution de la convention de concession.

*
* *

TABLE DES MATIERES**PARTIE I – CLAUSES ADMINISTRATIVES**

A PREAMBULE.....	2
1. Contexte : le BEL	2
2. Identité du concédant	3
3. Objet du contrat.....	4
B. PROCEDURE.....	4
B.1. Modalités d'introduction des offres.....	4
1. Principes généraux relatifs aux offres	4
2. Forme et remise des offres	5
3. Durée de validité des offres	5
4. Langue des offres	5
5. Documents à joindre obligatoirement aux offres.....	6
6. Renseignements complémentaires	6
7. Erreurs et omissions	6
8. Offres irrégulières.....	7
9. Confidentialité.....	7
B.2. Causes d'exclusion et critères de sélection quantitative.....	7
1. Causes d'exclusion.....	7
1.1 Absence de condamnation pénale, d'état ou d'aveu de faillite (ou situation analogue), de condamnation judiciaire pour faute grave, de dettes d'impôts	7
1.2 Cotisations de sécurité sociale	7
2. Capacités financière et économique	8
2.1. La preuve que le concessionnaire a souscrit les polices d'assurance suivantes :	8
3. Capacité technique	9
4. Procédure d'examen des offres au stade de la vérification de l'absence de causes d'exclusion et de la sélection qualitative	10
5. Critères d'évaluation	10
Critère n° 1 : la note conceptuelle	11
Critère n° 2 : prix spécifiques réduits pour le personnel	15
Critère n° 3 : adéquation des propositions avec les principes de l'alimentation durable et éco-gestion exemplaire	15
Critère n°4 : Pourcentage offert du chiffre d'affaires net pour la redevance d'exploitation.....	15
6. Procédure pour l'attribution de la concession.....	15
7. Instance chargée des procédures de recours.....	15

PARTIE II – CLAUSES TECHNIQUES

PREAMBULE.....	17
1. Clauses liées au fonctionnement de la future concession.....	18
1.1 Localisation des activités de la concession	18
1.2 Travaux d'infrastructure	18
1.3 Réparations et entretien.....	19

1.4	Equipement et matériel	19
1.5	Obligations générales du concessionnaire	20
1.6	Obligations concernant le personnel employé	21
1.7	Qualité des prestations : sécurité alimentaire, nutrition, respect de l'environnement	23
1.8	Carte, prix et services	24
1.9	Redevance de concession	25
1.10	Frais et charges.....	26
1.11	Garantie.....	28
1.12	Sécurité	28
1.13	Publicité par le concessionnaire	29
1.14	Heures d'ouverture	29
1.15	Permis d'exploitation.....	30
1.16	Contrôles & Comité d'accompagnement.....	30
2.	Clauses relatives à la durée, à la fin, à la cession et à la sous-traitance de la concession.....	31
2.1	Durée de la concession.....	31
2.2	Fin de la concession	33
2.3	Cession	33
2.4	Sous-traitance	33
3.	Clauses finales.....	33
3.1.	Utilisation des langues	34
3.2.	Contentieux et Compétences du tribunal	34