

# Bijzonder Bestek

*Concessie van diensten voor het restaurant "RESTO BEL" – gebouw van  
Leefmilieu Brussel – Thurn & Taxis*

## DEEL I

# Administratieve bepalingen

## A. INLEIDING

### 1. Context : het BEL

Leefmilieu Brussel – BIM heeft in 2014 een nieuw gebouw geïntegreerd op de site van Tour & Taxis, in Brussel. Dit gebouw is een voorbeeld op het vlak van duurzaam bouwen: het is zelfs een van de grootste passieve kantoorgebouwen van Europa. Ongeveer 600 personeelsleden van de administratie werken.

In deze nieuwe lokalen van het BEL ([www.bel.brussels](http://www.bel.brussels)) is een "ecocentrum" ondergebracht, dat een "informatie- en tentoonstellingscentrum is in het domein van het milieu, dat zich richt tot particulieren, professionelen en scholen".

Het project is georganiseerd rond **4 polen**:

1) Een onthaal- en informatiezone waar het publiek op verschillende niveaus terecht kan voor informatie over milieuproblemen, maar ook over de diensten van Leefmilieu Brussel. Onder andere:

- Toegang tot algemene consultants (dienst info-leefmilieu);
- Toegang tot de bibliotheek/mediatheek.

2) Twee tentoonstellingszones:

- Een permanente, interactieve tentoonstelling van hoge kwaliteit over de grote milieu-uitdagingen in de steden van de 21e eeuw (die de belangrijkste trekpleister van het ecocentrum vormt). Deze tentoonstelling zal een oppervlakte van ongeveer 700 m<sup>2</sup> beslaan <sup>2</sup> en de opening is gepland voor begin 2018;
- Een zone voor tijdelijke tentoonstellingen in de inkomhal van het gebouw: tentoonstelling over de Staat van het Leefmilieu in Brussel, tentoonstellingen in het kader van openbare onderzoeken, tentoonstellingen over actuele thema's (gsm-golven bijvoorbeeld).

3) Een congrescentrum:

- Uitgerust auditorium met 400 plaatsen;
- Modulaire vergaderzalen.

- Een atrium (catering)

#### 4) Een restaurantruimte:

- Met een aangepaste “pedagogische voorbeeldkeuken”, volgens de aanbevelingen van de duurzame voeding en de eerlijke handel;
- Gastronomische kwaliteit (lekker eten dat mooi wordt gepresenteerd);
- Een aanbod gaande van broodjes tot warme bereide gerechten
- Bestemd voor het personeel van Leefmilieu Brussel, maar ook voor externe bezoekers van de tentoonstellingen en het Congrescentrum.

Leefmilieu Brussel heeft een concessieovereenkomst voor diensten gesloten met de firma Biorganic Factory (Le 519 Sprl) voor het beheer van deze restaurantruimte.

Het contract loopt af op 30 juni 2017.

### **Te bereiken doel: een “voorbeeldig restaurant” met “Good Food” label**

Leefmilieu Brussel hanteert al enkele jaren een uitgebreid beleid van «[Good Food Kantine](#)», dat tot doel heeft een dynamiek van duurzame voeding te stimuleren in school- en bedrijfsrestaurants en andere instellingen (kinderdagverblijf, administraties, rusthuizen, ...) in Brussel. Het Nationaal plan voor Voeding en Gezondheid streeft hetzelfde doel na. **Bijgevolg vraagt Leefmilieu Brussel dat de keuken die in zijn toekomstige restaurantruimte zal worden opgediend, wordt beschouwd als de beste praktijk in Brussel op het vlak van duurzame voeding.**

## **2. Identiteit van de concessiegever**

### **Naam en adres:**

Leefmilieu Brussel – BIM  
Thurn & Taxi  
Havenlaan, 86C/3000  
1000 Brussel

### **Leidende ambtenaar:**

Frédéric Fontaine –Directeur-generaal

Barbara Dewulf - Adjunct-Directrice-generaal ad interim

**Contactpersoon:**

Barbara Dewulf  
Leefmilieu Brussel – BIM  
Thurn & Taxi  
Havenlaan, 86C/3000  
1000 Brussel  
Téléphone : 02/775.77.85  
E-mail : [bdewulf@leefmilieu.brussels](mailto:bdewulf@leefmilieu.brussels)

### **3. Voorwerp van het contract: de concessie van het resto BEL, het restaurant van Leefmilieu Brussel - BIM**

Het onderhavige contract betreft de gunning van een concessie van openbare dienst.

Deze materie wordt niet geregeld door de wet betreffende de overheidsopdrachten, met dien verstande evenwel dat de concessiegever de beginselen van gelijkheid, niet-discriminatie en transparantie integraal wil naleven.

Bovendien kan uitdrukkelijk worden verwezen naar welbepaalde bepalingen van de reglementering van de overheidsopdrachten, die dan conventioneel toepasselijk worden gemaakt door het onderhavige BB

De concessiegever geeft het resto BEL van Leefmilieu Brussel – BIM op de site van Thurn & Taxis te 1000 Brussel in bezettings- en exploitatieconcessie.

Het restaurant is bestemd voor het personeel van Leefmilieu Brussel - BIM en voor elke bezoeker aan de lokalen van Leefmilieu Brussel – BIM: bezoekers van de administratie, de tentoonstellingen, deelnemers aan de evenementen, colloquia en manifestaties, waarbij deze opsomming als onvolledig moet worden beschouwd.

De concessiegever garandeert aan de concessiehouder de exclusiviteit van de verkoop van drank en voedsel in het RESTO BEL tijdens de uren dat de keuken operationeel zal zijn.

## B. PROCEDURE

### *B.1. Modaliteiten voor indiening van de offertes*

#### **1. Algemene principes met betrekking tot de offertes**

De kandidaat-concessiehouder die zijn offerte indient, verklaart zich hierdoor akkoord met de bepalingen in het onderhavige bestek en ziet af van zijn algemene of specifieke voorwaarden die afwijken van onderhavig bijzonder bestek.

Alleen de offertes van de kandidaten die voldoen aan de criteria voor kwalitatieve selectie die hierna uitvoerig worden beschreven, worden in aanmerking genomen voor de vergelijking van de offertes met het oog op deelname aan de definitieve onderhandelingsfase.

De offertes moeten nauwgezet voldoen aan de bepalingen van onderhavig bijzonder bestek (administratieve bepalingen en technische bepalingen, met inbegrip van de bijlagen, hierna BB).

Elke kandidaat-concessiehouder mag slechts één offerte indienen. Varianten zijn verboden.

Het concessiecontract vormt één geheel. Offertes die slechts betrekking hebben op een deel van het contract worden ambtshalve onontvankelijk verklaard.

De slotbepalingen van het contract worden samen met de gekozen concessiehouder nauwkeurig vastgelegd op het einde van de onderhavige procedure en van de onderhandelingen die erop volgen.

#### **2. Vorm en indiening van de offertes**

De offerte moet opgemaakt zijn in een papieren versie. Ze bestaat uit de eigenlijke offerte – die moet ingevuld worden via het offerteformulier in bijlage 3 – waarbij alle documenten moeten worden gevoegd die in dit bijzonder bestek gevraagd zijn.

De kandidaat-concessiehouder bezorgt zijn offerte in een definitief verzegelde envelop. De buitenste envelop draagt de volgende melding:

“VERTROUWELIJKE OFFERTE” in de linkerbovenhoek

De referentie van het onderhavige bestek, namelijk **BELRESTO20170601**

En het volgende adres:  
Leefmilieu Brussel – BIM  
Mevr. Barbara Dewulf  
Thurn & Taxi  
Havenlaan, 86C/3000  
1000 Brussel

De papieren offertes moeten verplicht worden ingediend op het bovenvermelde adres tegen **uiterlijk maandag 3 juli 2017 om 12 uur.** Diezelfde dag mag per mail een kopie worden verzonden naar het adres [bdewulf@leefmilieu.brussels](mailto:bdewulf@leefmilieu.brussels)

Indien er een verschil is tussen de inhoud van de papieren offerte die is afgegeven aan het onthaal en de offerte die is verzonden per e-mail, dan is het de aan het onthaal afgegeven papieren offerte die rechtsgeldig is.

### **3. Geldigheidsduur van de offertes**

Na indiening van hun offerte blijven de kandidaat-concessiehouders erdoor gebonden gedurende een periode van 180 kalenderdagen, die ingaat op de dag van opening van de offertes.

### **4. Taal van de offertes**

De offertes moeten worden opgesteld in het Nederlands of het Frans.

### **5. Documenten die verplicht bij de offertes moeten worden gevoegd**

Bij elke offerte moeten verplicht alle documenten, formulieren of bijlagen worden gevoegd die het BB oplegt, namelijk:

1. Een kopie met een uittreksel van zijn statuten, met vermelding van de naam van de persoon die gemachtigd is om de rechtsvorm die de in concessie gegeven plaats zal uitbaten, te verbinden, en dus om de offerte die hij indient te ondertekenen. Indien de ondertekenaar van de offerte een andere persoon is, moet bij het uittreksel van de statuten een passende lastgeving worden gevoegd.
2. Het model van offerte, dat bij het onderhavige bestek is gevoegd (bijlage 3), naar behoren ingevuld en ondertekend.
3. De volledige gegevens van de contactpersoon van de kandidaat-concessiehouder.
4. De gevraagde documenten in het kader van de criteria voor kwalitatieve selectie (zie punt B.2 van het onderhavige BB).

5. De documenten die het mogelijk maken de prestaties van de inschrijver te beoordelen in verhouding tot de selectiecriteria (beschreven onder punt B van het onderhavige BB).
6. Aanvullende bijlagen indien dit noodzakelijk wordt geacht om te voldoen aan de vereisten van het bijzonder bestek.

## **6. Aanvullende inlichtingen**

Tot 26 juni 2017 kunnen de kandidaat-concessiehouders vragen stellen over het onderhavige BB aan de concessiehouder. De vragen moeten verplicht schriftelijk (per brief op per e-mail) worden gericht tot het volgende adres: [bdewulf@leefmilieu.brussels](mailto:bdewulf@leefmilieu.brussels) of Thurn & Taxi, Havenlaan, 86C/3000, 1000 Brussel ter attentie van mevr. Babara Dewulf.

De vragen zullen worden beantwoord naargelang van de ontvangst ervan.

Het uitgebreid overzicht van alle vragen en antwoorden zal beschikbaar zijn op aanvraag op woensdag 28 juni 2017 op het volgende adres: [bdewulf@leefmilieu.brussels](mailto:bdewulf@leefmilieu.brussels)

## **7. Fouten en weglatingen**

Indien een kandidaat-concessiehouder in het bestek of in de aanvullende documenten van de concessie fouten of weglatingen ontdekt die het onmogelijk maken een offerte in te dienen, brengt hij de contactpersoon hier onmiddellijk van op de hoogte per brief of per e-mail die hij stuurt naar het adres [bdewulf@leefmilieu.irisnet.be](mailto:bdewulf@leefmilieu.irisnet.be) binnen de 10 kalenderdagen na de uiterste datum van indiening van de offertes.

De aanvragen die ontvankelijk worden beschouwd, zijn het voorwerp van een rectificatie en/of eventuele verdaging van de datum van indiening van de offertes, die wordt betekend aan elke potentiële kandidaat-concessiehouder aan de hand van een nieuwe bekendmaking.

## **8. Onregelmatige offertes**

Na opening van de offertes zal de concessiegever de offertes die niet voldoen aan de voorwaarden in dit BB als niet-conform en dus ongeldig beschouwen. De toepassing van deze bepaling kan in geen geval aanleiding tegen tot een schadeloosstelling van een kandidaat-concessiehouder.

## **9. Vertrouwelijkheid**

Door indiening van zijn offerte verbindt de kandidaat-concessiehouder zich tot strikte discretie met betrekking tot alle niet-openbare informatie waarvan hij mogelijk kennis heeft genomen in het kader van deze procedure.

## *B.2. Uitsluitingsoorzaken en criteria voor kwalitatieve selectie*

Na de formele regelmatigheid van de ingediende offertes te hebben geverifieerd, voert de concessiegever een eerste selectie uit van de kandidaat-concessiehouders op basis van de hierna opgesomde uitsluitingsoorzaken en criteria voor kwalitatieve selectie.

### **1. Uitsluitingsoorzaken**

1.1 Afwezigheid van strafrechtelijke veroordeling, van staat of aangifte van een faillissement (of analoge situatie), van gerechtelijke veroordeling wegens zware fout, van belastingschuld

In het kader van zijn offerte moet de kandidaat-concessiehouder de bewijsstukken leveren die bedoeld worden in artikelen 61 en 63 van het koninklijk besluit van 15 juli 2011 plaatsing overheidsopdrachten klassieke sectoren, artikelen die van toepassing zijn in het onderhavige geval.

Namelijk :

1. een uittreksel uit het strafregister,
2. een verklaring op erewoord voor de andere hypotheses bedoeld door de bovenvermelde artikelen
3. De fiscale situatie met betrekking tot de afwezigheid van belastingschulden zal direct worden gecontroleerd door de aanbestedende dienst via de toepassing Digiflow.

1.2. Socialezekerheidsbijdragen

- voor de Belgische dienstverlener:

de toestand op het vlak van de betaling van de socialezekerheidsbijdragen zal rechtstreeks worden gecontroleerd door de aanbestedende overheid via de toepassing Digiflow. Het RSZ-attest wordt bijgevolg niet gevraagd.

- voor de buitenlandse dienstverlener:

- een attest dat uitgereikt wordt door de bevoegde overheid van het land van herkomst waarin wordt bevestigd dat hij, volgens de rekening die ten laatste daags voor de uiterste datum voor de



ontvangst van de offertes is opgemaakt, voldaan heeft op die datum aan de verplichtingen inzake betaling van de bijdragen voor de sociale zekerheid, overeenkomstig de wettelijke bepalingen van het land waarin hij is gevestigd (m.a.w. een attest betreffende het voorlaatste kwartaal dat voorafgaat aan de datum van indiening van de aanvraag tot deelname of tot indiening van de offerte). Indien een dergelijk document niet wordt uitgereikt in het betrokken land, kan het worden vervangen door een verklaring op erewoord of door een plechtige verklaring van de betrokkene voor een gerechtelijke of overheidsinstantie, een notaris of een bevoegde beroepsorganisatie van dat land.

## **2. Financiële en economische draagkracht**

Op straffe van ongeldigheid dient de kandidaat-concessiehouder de volgende documenten bij zijn offerte te voegen:

2.1. Het bewijs dat de concessiehouder de volgende verzekeringspolissen heeft aangegaan:

1. Een verzekering "burgerlijke aansprakelijkheid" die de concessiehouder moet beschermen tegen de financiële gevolgen van de burgerlijke aansprakelijkheid die hem ten laste kan worden gelegd door zijn activiteiten, de personen voor wie hij verantwoordelijk is en/of de zaken onder zijn hoede.
2. Een verzekering die zijn goederen garandeert tegen de schade die ze kunnen ondergaan door brand, een ontploffing, waterschade, vandalisme, oproer, een aanslag en diverse risico's.
3. Een verzekering tegen de opeenvolgende exploitatieverliezen door schade door brand, een ontploffing, waterschade, vandalisme, oproer, een aanslag of diverse risico's die zijn huidige activiteiten dekt. Ze ontheffen de concessiehouder niet van zijn verplichtingen ter zake. Deze polissen moeten worden bijgewerkt en uitgebreid tot de betreffende concessie, nog vóór het restaurant wordt geopend en de prestaties van de cateringdiensten worden aangevat.

Zodra de concessie is toegekend, moeten de polissen van de concessiehouder een bepaling van afstand van verhaal tegen de concessiegever en zijn verzekeraars omvatten.

## **3. Technische draagkracht**

De kandidaat-concessiehouder voegt de volgende documenten bij zijn offerte:

1. Minstens één professionele referentie in de grootkeukensector, aangepast aan verschillende doelgroepen en met vermelding van de

gegevens van de contactpersonen en met een beschrijving van de uitgevoerde prestaties.

2. In voorkomend geval, een lijst van de huidige of voorbije concessies van de kandidaat-concessiehouder (inplantingen en verschillende partners): deze referenties moeten vergezeld zijn van certificaten van goede uitvoering die uitgaan van de instanties die de concessies verlenen.
3. Een beschrijving van het beleid op het vlak van milieubeheer en sociaal beheer en van het kwaliteitbeheersysteem van de kandidaat.
4. Een voorstellingsnota van de onderneming en haar activiteiten, met de volgende informatie:
  - voorgeschiedenis;
  - structuur en organigram, het curriculum vitae van de kaderleden en leidinggevenden met vermelding van hun functiebenaming;
  - De kandidaat-concessiehouder bezorgt ook het curriculum vitae van de chef-kok die de keuken effectief zal leiden en van de erkende diëtist die verantwoordelijk zal zijn voor het ontwerpen van de maaltijden vanuit het oogpunt van de voedingswaarde.

In het geval dat de chef die in de offerte is voorgesteld geen relatie van ondergeschiktheid heeft met de kandidaat-concessiehouder, moet een schriftelijke verbintenis van de voorgestelde chef worden overhandigd waarin deze laatste zich ertoe verbindt deze opdracht voor de duur van de concessie persoonlijk uit te voeren.

- het eventuele aandeelhouderschap of het financieel plan;
- het aantal arbeiders, bedienden en kaderleden in dienst, met de evolutie van dit personeelsbestand in de loop van de voorbije 3 jaar;
- voorbeelden van kaarten van het/de huidige restaurant(s) en/of grootkeukendienst(en).

#### **4. Procedure voor onderzoek van de offertes in het stadium van de verificatie van de afwezigheid van uitsluitingsoorzaken en van de kwalitatieve selectie**

- Oorzaken van uitsluiting (B.2.1): De concessiegever bestudeert de vereiste documenten.

- Technische draagkracht (B.2.3.):
  - De commissie analyseert de technische draagkracht van de inschrijver op basis van de voorgestelde documenten, vooral met betrekking tot de expertise van de kandidaat in het domein van de grootkeuken op maat van verschillende doelgroepen, de relevantie en de doeltreffendheid van het milieubeheersysteem, het sociaal beheer en het kwaliteitbeheersysteem van de kandidaat en het resultaat van de financiële analyse van de onderneming (garanties over de financiële draagkracht om de concessie te beheren).

## 5. Evaluatiecriteria

### 5.1. Principes

Na uitsluiting van onregelmatige of onvolledige offertes, of offertes ingediend door kandidaten die niet voldoen aan de vereisten op het vlak van de economische, financiële of technische draagkracht die dit BB oplegt, zullen de resterende offertes worden beoordeeld op basis van de tevredenheidsgraad die werd bekomen voor de volgende criteria (totaal 110 punten), die hieronder uitvoeriger worden beschreven:

<b><u> criterium nr.1</u></b>	Ontwerpnota	Punt B.2.5.2, critère n°1	<b>60</b>
<u>Subcriterium 1</u>	Visie		20
<u>Subcriterium 2</u>	Businessplan		10
<u>Subcriterium 3</u>	Organisatie van het team		10
<u>Subcriterium 4</u>	Aangeboden kaarten en menu's met prijzen		20
<b><u> criterium nr. 2</u></b>	Verlaagde specifieke prijzen voor het personeel	Punt B.2.5.2, critère n°2.	<b>20</b>
<b><u> criterium nr. 3</u></b>	Afstemming van het aanbod op de principes van duurzame voeding en voorbeeldig ecobeheer van de activiteiten (vervoer, afval, enz.)	Punt B.2.5.2, critère n°3	<b>20</b>
<b><u> Critère n° 4</u></b>	Aangeboden percentage van de netto-omzet voor de exploitatievergoeding	Punt B.2.5.2, critère n°4	<b>10</b>

Offertes die niet de helft van de punten halen voor een of meer van de evaluatiecriteria, worden niet in aanmerking genomen in het klassement.

Op basis van het eindklassement dat door de Commissie wordt opgesteld, beslist de concessiegever met wie hij onderhandelingen wil aanvatten.

Na de onderhandelingen nodigt hij de in aanmerking genomen kandidaat-concessiehouder(s) uit om een definitieve offerte in te dienen. De concessiegever beslist dan over de gunning aan de interessantste onderhandelde offerte.

## **5.2. Details van de evaluatiecriteria**

Criterium 1: de ontwerpnota

Deze nota omvat de 4 volgende onderdelen, die elk een specifiek subcriterium vormen:

### Subcriterium 1: visie

De kandidaat-concessiehouder beschrijft zijn visie op het beheer van de concessie en op de organisatie van zijn prestaties. Deze beschrijving vermeldt de volgende elementen:

- De manier waarop de kandidaat van plan is zich in te zetten voor de Good Food filosofie om het '**GOOD FOOD KANTINE'-label voor het resto BEL** te verkrijgen  
(<http://www.environnement.brussels/thematiques/alimentation/restaurati-on-et-cantines/le-label-good-food-pour-les-cantines>)
- zijn strategie op het vlak van de bereiding van de menu's:
  - bereiding volledig in de keuken ter plaatse;
  - bereiding in een externe keuken met bezorging van de schotels;
  - bereiding gedeeltelijk ter plaatse en gedeeltelijk extern.
- zijn beheer van de openingsuren, en zijn voorstellen op het vlak van de eventuele opening in het weekend en op feestdagen;
- de manier waarop de kandidaat-concessiehouder een gevarieerde kaart garandeert, met hoge kwaliteit van de gebruikte grondstoffen (de naam van eventuele leveranciers kan worden vermeld), en in het bijzonder het beleid gevolgd op het vlak van het gebruik van milieuvriendelijke producten (zie bijlage 2);
- de manier waarop de kandidaat zich ertoe verbindt het beleid van Leefmilieu Brussel inzake milieuverantwoordelijkheid en duurzaamheid (duurzaam voedsel, vermijden van voedselverspilling, beheer van energie, afval, water, uitrustingen, enz.) na te leven

- zijn aanpak op het vlak van de autocontrole van de voedselketen;
  - zijn nauwkeurig engagement om het aantal producten dat niet in de keuken wordt bereid, zoveel mogelijk te beperken (aankoop van verwerkte producten, vers, diepgevroren of als conserven, ...) en de lijst van deze producten (zoals gebak, broodartikelen, ...);
  - een beschrijving van het kwaliteitssysteem dat hij gebruikt om de kwaliteit van zijn prestatie te volgen en te behouden (element dat reeds werd gevraagd onder punt B.2.3., maar dat opnieuw zal worden onderzocht wanneer de gunningscriteria worden bestudeerd);
  - de manier waarop hij de pedagogische informatie van het publiek over de "duurzame" aspecten van de voorgestelde menu's wil aanpakken.
- 
- De wijze waarop de regels op het vlak van brandpreventie worden toegepast

#### Subcriterium 2: businessplan

De kandidaat-concessiehouder moet bij zijn offerte een businessplan voegen voor de concessie. Dit businessplan omvat een gedetailleerde raming van de inkomsten en uitgaven over een periode van twee jaar. De geraamde uitgaven worden verdeeld als volgt:

- Uitgaven voor de voedingsmiddelen;
- Personeelskosten en eventuele opleidingsuren;
- Gedetailleerde exploitatiekosten waaronder bijdragen, verzekeringen, aankoop en onderhoud van kleding, ...;
- Investerings (uitrustingen, meubilair, ...);
- Kosten voor promotie en huisstijl.

Het businessplan houdt rekening met de uitrusting die de concessiegever verstrekt (zie bijlage 1) en degene die ten laste komt van de concessiehouder, naargelang van zijn ontwerp en het aandeel van de voorgestelde menu's dat intern en/of extern zal worden bereid.

De bedragen worden vermeld in euro en excl. btw. De toegepaste btw-tarieven worden duidelijk vermeld per onderwerp.

Nuttige elementen voor het businessplan:

- Het restaurant heeft een capaciteit van 200 plaatsen (mogelijkheid van twee diensten);

- Ongeveer 600 mensen zullen werken in het gebouw;
- De tentoonstellingen in het ecocentrum zullen naar schatting 11.000 tot 20.000 bezoekers/jaar aantrekken, waaronder vooral scholieren (raming ter informatie, zonder enige garantie dat dit resultaat effectief wordt gehaald);
- De tentoonstelling zal tijdens de weekends ook open zijn voor een familiaal publiek;
- De site van Thurn & Taxis is vandaag de zetel van vele bedrijven en er vinden talloze evenementen plaats. Tijdens de openingsuren van het BEL is een deel van dat publiek geïnteresseerd in een kwaliteitsrestaurantaanbod;
- Overigens, is de omgeving van de site van Thurn & Taxis volop in verandering. De ontwikkelingen beogen de totstandbrenging van een nieuwe wijk, waar woningen, handelszaken, kantoren, diensten, openbare voorzieningen, enz. worden samengebracht;
- Aangezien de opening van de tentoonstelling is gepland vanaf januari 2018, moet het Business Plan twee situaties incalculeren:
  - Exploitatie van het restaurant zonder exploitatie van de tentoonstelling;
  - Exploitatie van het restaurant met exploitatie van de tentoonstelling.

(Leefmilieu Brussel zal de aangestelde inschrijver op de hoogte houden van de evolutie van de planning).

**Deze elementen zijn voorspellingen en worden ter informatie gegeven, zonder verbintenis of onderzoek.** De inschrijvers kunnen op deze basis hun eigen analyses, studies en prognoses maken om hun nota en hun businessplan op te stellen.

### Subcriterium 3: organisatie van de keukenploeg

De kandidaat dient ook een ontwerp van organisatie van de keuken- en zaalploegen in:

- het keukenpersoneel dat de schotels bereidt die op de kaart zullen staan;
- het personeel dat in de zaal aanwezig zal zijn (broodjesbuffet, warme gerechten, kassa, ...)

Hij vermeldt ook de nodige informatie om de capaciteiten en de structuur van het managementteam te beoordelen dat alle administratie van de concessie voor zijn rekening zal nemen (cv bij de offerte te voegen).

Hij vermeldt ook de mate waarin de opdrachtnemer zich verbindt tot doorlopende opleiding van zijn personeel vanuit verschillende invalshoeken (voedselveiligheid, duurzaamheid, ...), het opleidingsniveau en de rang van

het personeel en de aard van de opleidingen op het vlak van duurzame voeding.

De verantwoordelijke van het team moet worden opgeleid als brandbestrijder en een als evacuatieverantwoordelijke. Er moet een plan worden opgesteld voor de beveiliging van de keuken in geval van brand en dat plan moet door de chef-kok gekend zijn.

#### Subcriterium 4: kaarten, menu's en prijzen

Dit subcriterium moet het mogelijk maken het pallet van de offerte te beoordelen, maar ook de originaliteit ervan, en de mate waarin het is afgestemd op de voorbeeldofferte op het vlak van duurzame voeding (cf bijlage 2. Technische bepalingen over de duurzame voeding)

Leefmilieu Brussel – BIM vraagt een ruime waaier van gerechten, aangezien het exploitatiekader vooral een professionele omgeving is. De minimale offertestructuur is beschreven onder punt 1.8 van het BB "technische bepalingen".

De kandidaat-concessiehouder stelt modellen op van de kaarten, menu's en prijzen. Dit subcriterium wordt beoordeeld op basis van de algemene aantrekkelijkheid in termen van originaliteit, kwaliteit en voorgestelde prijzen, net als de afstemming op de vereisten van bijlage 2 (Technische bepalingen over de duurzame voeding)

Om dit subcriterium te kunnen beoordelen, zal de inschrijver het volgende voorstellen, met de details van de samenstelling:

- een voorstel van menu's voor de maanden maart en september;
- een lijst van 5 types van creatieve broodjes;
- een lijst van 5 soepen
- een lijst van 5 gevarieerde voorstellen die kunnen dienen voor de salad bar, met de details van de samenstellingen;
- 5 voorstellen voor vegetarische schotels (naast het aanbod van salades)
- een lijst van 5 desserts;

Kaart van dranken (De verkoop van alcoholische dranken in het restaurant zal strikt verboden zijn)

**Criterion 2** : specifieke prijskortingen voor het personeel

Zie punt 1.8 laatste alinea van het BB "technische bepalingen".

**Criterion 3** : afstemming van de voorstellen op de principes van duurzame voeding en voorbeeldig ecobeheer

Dit criterium zal worden beoordeeld in het licht van de vereisten die worden beschreven in bijlage 2. "Technische bepalingen over de duurzame voeding"

**Criterion 4** : percentage van de netto-omzet voor de exploitatievergoeding (Zie punt 1.9 du CSC « technische bepalingen).

De kandidaat stelt een percentage voor van de netto-omzet, d.w.z. de omzet na aftrek van de btw en van de eventuele rabatten en kortingen op de facturen, die in het kader van de concessie is gerealiseerd.

## **6. Procedure voor gunning van de concessie**

Na de procedure van beoordeling van de offertes selecteert de concessiegever de kandidaat/de kandidaten met de beste resultaten, waarna de eindonderhandelingen worden aangevat die zullen leiden tot de voltooiing en de toekenning van het concessiecontract.

## **7. Instantie belast met de verhaalprocedures**

Raad van State  
Wetenschapstraat 33  
1040 Brussel  
België

\*  
\* \*



*Concessie van diensten voor het restaurant "RESTO BEL" – gebouw van  
Leefmilieu Brussel – Thurn & Taxis*

**DEEL II**

**Technische bepalingen**

## **Inleiding**

Deze technische specificaties worden aangevuld door de bijgevoegde bijlagen en aanvullende documenten, die er noodzakelijk deel van uitmaken.

Zonder afbreuk aan wijzigingen van de niet-substantiële punten, vormen ze de basis van het toekomstige concessiecontract dat zal worden onderhandeld met de gekozen inschrijver na de procedure die is beschreven in het BB "administratieve bepalingen".

Het is verboden af te wijken van deze bepalingen in het kader van de indiening van de offertes.

## **1. Bepalingen met betrekking tot het verloop van de toekomstige concessie**

### **1.1 Plaatsbepaling van de activiteiten van de concessie**

Op de plannen (bijlage 1) zijn de lokalen aangeduid die deel uitmaken van de concessie. De exploitatieruimten van de concessie zijn het restaurant en de keuken.

Specifieke ruimtes, waarvan de directe toegang voor de concessiegever moet worden gewaarborgd, doen dienst als opslagruimte voor verschillende goederen, alsook voor de tijdelijke opslag van allerlei afval, en dit volgens de geldende regels inzake hygiëne, veiligheid en goed milieubeheer.

De lokalen zullen uitsluitend ter beschikking van de concessiehouder worden gesteld voor de exploitatie van een restaurantbedrijf in het RESTO BEL tijdens de openingsuren van het restaurant. Buiten de openingsuren van het RESTO BEL kunnen de ruimten ter beschikking worden gesteld van de evenementen die plaatsvinden in het BEL.

Er is ook een picknickzone voor het personeel van Leefmilieu Brussel en een andere voor de klassen die de tentoonstelling bezoeken (dit plan is in voorbereiding).

De concessiehouder mag de bestemming van de lokalen niet wijzigen zonder de uitdrukkelijke, voorafgaande en schriftelijke goedkeuring van de concessiegever.

De concessie die hier wordt beschouwd, en die betrekking heeft op de exploitatie met doeleinden van openbare dienstverlening en diensten aan de gebruikers van de hierboven aangeduide lokalen, die behoren tot het publieke domein van de concessiegever, vormt geen commercieel huurcontract in de zin van de wet van 30 april 1951 en kan nooit als dusdanig worden gekwalificeerd. Deze voorwaarde is essentieel voor de instemming van de concessiegever, en indien er niet aan wordt voldaan, zal de concessiehouder niet aanvaarden dat de concessieovereenkomst wordt gesloten.

Een plaatsbeschrijving bij intrek en een plaatsbeschrijving bij vertrek worden opgesteld in het bijzijn van de verschillende partijen.

### **1.2 Infrastructuurwerken**

- De concessiehouder mag geen installaties of verbouwingen of wijzigingen uitvoeren aan de indeling of de Look & Feel in de lokalen die hem in concessie worden gegeven, zonder de voorafgaande toestemming van de

concessiegever. In dit kader moet de concessiehouder de concessiegever vooraf alle nodige informatie verstrekken.

- Indien een overeenkomst wordt bereikt, moeten de werken voldoen aan de richtlijnen van de concessiegever en worden ze opgenomen in een bijlage bij het contract.
- Alle schade die door de werken van de concessiehouder wordt veroorzaakt, vereist herstellingen/vervangingen op kosten van de concessiehouder, die zo snel mogelijk moeten worden uitgevoerd.

### **1.3 Herstellingen en onderhoud**

- De concessiegever is verantwoordelijk voor het normale onderhoud en de courante herstellingen van de gebruikte zones (keuken en zaal van het restaurant), zoals het onderhoud van de vloer, het ontvetten en het onderhoud van de evacuatie-installaties, de afvoerleidingen, de vorstbeveiliging, het onderhoud van het meubilair, alsook het onderhoud van de polyvalente zones.
- Indien de concessiegever werken uitvoert, moet de concessiehouder hiervan op de hoogte worden gebracht. De concessiehouder moet vrije toegang verlenen tot de installaties voor de uitvoering van de werken, op momenten die in onderlinge overeenstemming worden vastgelegd. De concessiegever verbindt zich ertoe de hinder zoveel mogelijk te beperken.
- De schoonmaak van de grote inkomhal en de trappen en loopbruggetjes is ten laste van de concessiegever.

### **1.4 Uitrustingen en materiaal**

- De keuken en het restaurant worden geleverd met de afwerkingen, uitrustingen, watertoevoer en het elektrisch vermogen beschreven in bijlage 1 (alleen in het Frans). Een gastoevoer is niet voorzien.
- Het materiaal beschreven in bijlage 1 is geleverd en betaald door de concessiegever. Hij blijft er de eigenaar van. Het regelmatig onderhoud van dit materiaal is ook ten laste van de concessiegever, evenals de herstellingen of de vervanging van een of meer onderdelen, als die het gevolg zijn van een normaal gebruik. Indien de slijtage toe te schrijven is aan een onregelmatig of verkeerd gebruik door de concessiehouder, of aan een gebrekkig onderhoud, kan de concessiegever eisen dat de concessiehouder de kosten van de herstelling of de vervanging betaalt.
- Het materiaal (meubilair, decoratie, uitrusting, vaatwerk in de ruime zin,...) dat de concessiehouder meebrengt en gebruikt, moet aangepast

zijn aan de inrichting van het gebouw. De concessiegever moet het materiaal en de uitrusting vooraf goedkeuren. Zonder goedkeuring van de concessiegever mag dit materiaal niet worden gebruikt.

- Het vaatwerk (kopjes, borden, glazen, bestek, maar ook keukenmateriaal, zeepverdelers, ...) en het tafellinnen (stoffen tafellakens en servetten, ...) zijn ten laste van de concessiehouder. De concessiehouder is er de eigenaar van. De concessiegever moet echter zijn akkoord geven voor het gebruikte materiaal.
- De aankoop of de huur van de kassa's en betaalterminals is ten laste van de concessiehouder, net als de aankoop of de huur van koffiemachines en andere verdelers. Hetzelfde geldt voor alle uitrustingen, gebruiksvoorwerpen, meubilair en presentatie- en decoratie-elementen die nodig zijn voor de exploitatie: al deze elementen moeten vooraf ter goedkeuring worden voorgelegd aan de concessiegever.
- De eventuele achtergrondmuziek moet aangepast zijn aan de ruimten en de omstandigheden en moet zich houden aan de reglementering betreffende de weergave van muziek. De auteursrechten en alle andere rechten betreffende de verspreide muziek zijn ten laste van de concessiehouder. De eventuele programmatie van achtergrondmuziek mag het personeel, de bezoekers van het gebouw en de tentoonstellingen en de congresgangers die aanwezig zijn in het gebouw in geen geval hinderen. De eventuele muziekprogrammatie moet worden goedgekeurd door de concessiegever. Behalve indien de noodzaak hiervan wordt aanvaard door de concessiegever, mogen radio noch televisie worden gebruikt.

### **1.5 Algemene verplichtingen van de concessiehouder**

De dienst wordt geëxploiteerd voor risico en voor rekening van de concessiehouder. De concessiehouder moet het huishoudelijk reglement van de concessiegever ondertekenen en naleven.

De exploitatie van de concessie mag in geen geval de activiteiten van het personeel dat werkt in het gebouw storen, en moet op elk moment voldoen aan de bepalingen van de toekomstige overeenkomst.

De concessiehouder verbindt zich ertoe de bepalingen van de toekomstige conventie na te leven en te laten naleven door elke aangestelde (personeelsleden). De concessiehouder beheert het etablissement als een goed huisvader. Hij is als enige verantwoordelijk voor het financieel beheer van het etablissement en voor het verloop van de zaken.

Het is verboden activiteiten en evenementen die niet zijn toegelaten door de concessiegever, te organiseren in de ruimten die ter beschikking staan van de concessiehouder.

In het algemeen controleert de concessiehouder ook doorlopend de volgende aspecten:

- de hoge kwaliteit van de opgediende producten;
- de hygiëne van het personeel;
- de veiligheid van de ruimten (zowel de publieke ruimten als de ruimten voor het personeel);
- de kwaliteit van de bediening;
- de netheid van de lokalen en de uitrustingen die hem ter beschikking worden gesteld;
- het gebruik van milieuvriendelijke onderhoudsproducten;
- de naleving van de wet en van de meest geavanceerde praktijken op het vlak van afvalbeheer;
- de naleving van de gezondheidswetgeving;
- het verantwoordelijk energiegebruik (op het vlak van verlichting en koken, bijvoorbeeld);
- buiten de openingsuren van het restaurant zal hij erop toezien dat de tafels van het restaurant schoongemaakt zijn en dat de restaurantruimte ordelijk en aangenaam is.

## **1.6 Verplichtingen met betrekking tot het tewerkgestelde personeel**

### **1.6.1. Principes**

Aangezien het om zijn personeel gaat, verbindt de concessiehouder zich tot het volgende:

- Zonder afbreuk aan wat onder punt 1.6.2. hierna is uiteengezet, verbindt de concessiehouder zich ertoe erop toe te zien dat zijn personeel de vereiste vaardigheden heeft om de taken uit te voeren, teneinde een dienst van goede kwaliteit te verlenen, ook op zeer drukke momenten (colloquia, conferenties, evenementen, ...). De concessiehouder zal erop toezien dat het personeelsverloop beperkt blijft. Hij zal een persoon aanstellen die belast is met het dagelijks beheer van het etablissement. Deze persoon zal worden beschouwd als de enige vertegenwoordiger van de concessiegever ter plaatse.
- De concessiehouder zal erop toezien dat de natuurlijke persoon die daadwerkelijk wordt belast met het dagelijks beheer van de concessie het bewijs levert van:
  - kennis van het basisbeheer conform de bepalingen van het koninklijk besluit van 21 oktober 1998 houdende uitvoering van de programmawet van 10 februari 1998 voor de bevordering van de zelfstandige onderneming;
  - de sectorale beroepsbekwaamheid conform de bepalingen van het koninklijk besluit van 13 juni 1984 tot bepaling van de voorwaarden tot uitoefening van de beroepswerkzaamheid van restaurateur of van traiteur-banketaannemer in de kleine en middelgrote handels- en ambachtsondernemingen

- De concessiehouder sensibiliseert zijn personeel voor de GOOD FOOD filosofie, met het oog op het verkrijgen van het "Good Food Kantine"-label voor het resto BEL.
- Het personeel dat in contact komt met de klanten moet minstens in staat zijn een vlotte tafelbediening te bieden in het Nederlands en het Frans, en moet ook kennis hebben van het Engels om bestellingen in die taal te kunnen opnemen (aangezien het een internationale omgeving is). De kennis van andere talen vormt een troef.
- Het personeel moet hoffelijk en discreet zijn. De concessiehouder moet blijk geven van flexibiliteit met betrekking tot de openingsuren in het geval van evenementen. De concessiehouder moet voldoende aanwezig zijn tijdens de voorziene openingsuren (zie punt 1.14 van het onderhavige BB "technische bepalingen").
- De kleding van het personeel wordt bepaald in overleg tussen de partijen. De kosten van deze werkkleding zijn ten laste van de concessiehouder. De kosten voor vernieuwing van de werkkleding zijn eveneens ten laste van de concessiehouder.
- De concessiehouder is als enige verantwoordelijk voor het personeel dat hij tewerkstelt. Hij moet zich houden aan de geldende wetgeving over het welzijn op het werk.
- De concessiehouder moet zijn personeel aangeven en de nodige sociale lasten betalen, alsook alle kosten die ermee verband houden (zie artikel 1.10., hierna). De concessiegever wijst alle verantwoordelijkheid af bij overtredingen in dit domein.
- De concessiehouder verbindt zich ertoe een bijgewerkte lijst van het personeel dat in dienst is, ter beschikking te houden van de concessiegever, alsook een lijst van het personeel dat specifiek wordt ingehuurd voor evenementen die dit vereisen.
- Indien de concessiegever opmerkt dat een werknemer van de concessiehouder in het kader van de concessie abnormale gedragingen stelt, brengt hij de concessiehouder hiervan op de hoogte. De concessiehouder wordt verzocht aan de concessiegever alle maatregelen voor te stellen die aangewezen zijn om deze situaties te verhelpen; in het geval van een sterke verergering, kan dit zelfs tot gevolg hebben dat de werknemer van de plaats van de concessie wordt geweerd.
- De concessiehouder is verplicht zijn personeel de toegang tot de niet in concessie gegeven ruimten te ontzeggen, met uitzondering van ruimten zoals de toiletten (die niet in de concessie zijn opgenomen) of andere plekken die nodig zijn voor de dienstverlening (zoals bijvoorbeeld de leverings- en verzendingshallen, de laadperrons, de afvallokalen, ...).

- Indien een personeelslid wordt opgemerkt buiten de toegelaten zone, zal de concessiegever de concessiehouder hiervan op de hoogte stellen.
- De concessiehouder verbindt zich ertoe het nodige te doen om een snelle en kwaliteitsvolle dienstverlening te garanderen, tot algemene tevredenheid van de klanten.

### **1.6.2. Beding van overname van het bestaande personeel volgens CAO 32bis.**

In het kader van een akkoord dat is gesloten tussen de werkgever die de onderneming overdraagt (Biorganic Factory) en de werkgever die de onderneming overneemt, als de werknemers op de datum van de overdracht nog altijd onder contract zijn bij de overdrager, kan het personeel dat in het RESTO BEL werkt door de nieuwe concessiehouder worden overgenomen.

## **1.7 Kwaliteit van de prestaties: voedselveiligheid, voedingswaarde, milieuvriendelijkheid**

De inschrijvers baseren zich op bijlage 2 van het onderhavige BB met betrekking tot de minimale vereisten op het vlak van voedselveiligheid, voedingskwaliteit en milieuvriendelijkheid van de aangeboden voedingsmiddelen en diensten.

### **1.7.1. Kwaliteit op het vlak van gezondheid en veiligheid van de voedselketen**

In het algemeen is de concessiehouder verplicht een performant en operationeel systeem in te voeren om de veiligheid van de voedselketen te garanderen. Dit systeem voor zelfcontrole:

- wordt ingevoerd op basis van de gids voor de autocontrole voor de horeca, die is opgesteld door de FAVV;
- dient gunstig geauditeerd te zijn door een certificerings- en keuringsinstelling (OCI) die erkend is voor de betrokken sector.

Bovendien verbindt de concessiehouder zich ertoe de microbiologische kwaliteit van de voorbereidingen te volgen door de temperatuur ervan regelmatig te controleren, en door de analyse – minstens driemaandelijks – van twee voedingsstalen die de dag van hun consumptie worden genomen, of van de stalen van “controleschotels” die in de diepvriezer worden bewaard. Deze controles gebeuren op kosten van de concessiehouder door een erkend chemisch en bacteriologisch laboratorium. Het resultaat van deze analyses wordt onmiddellijk meegedeeld aan de concessiegever.

De concessiehouder is de enige verantwoordelijke voor de aankoop en de bewaring van de voedingsmiddelen.



### **1.7.2. Milieuvorbeeldigheid**

Zoals in detail besproken in bijlage 2 moet het restaurant van Leefmilieu Brussel - BIM een voorbeeldrol vervullen in termen van milieuvriendelijke voeding.

### **1.8 Kaart, prijzen en diensten**

- De concessiehouder stelt periodiek (te bepalen tussen de concessiegever en de concessiehouder) aan de concessiegever de kaart van de aangeboden spijzen en dranken voor. Er moet over een goede kwaliteit-prijsverhouding worden gewaakt.
- De maaltijden zijn van een onberispelijke kwaliteit en aantrekkelijk gepresenteerd.
- De concessiehouder moet erop toezien dat de klanten zetmeelhoudende producten en groenten kunnen "bijscheppen".
- De kaart moet minstens elk seizoen worden aangepast. Bovendien moeten dagelijkse suggesties worden voorgesteld. In dit opzicht, en zonder dat dit een verplichte of volledige lijst vormt, moet het aanbod het volgende omvatten:
  - Gevarieerde broodjes en dergelijke (panini, wraps, boterhammen, ...);
  - Gevarieerde salades;
  - Gevarieerde soepen;
  - Dagschotel / lunch van de dag;
  - Volledige kaart (kleine en "middelgrote" gerechten)
  - Minstens dagelijks een volledig vegetarisch alternatief als het aanbod 3 of meer maaltijden per dag omvat. Als het aanbod 1 of 2 maaltijden per dag omvat, moet wekelijks een volledig vegetarisch alternatief worden voorgesteld.
  - Desserts
  - Fruits
  - Dranken
- Elk ander voorstel (elke maand een andere kaart, weksuggesties, ...) is welkom. De concessiehouder moet de mogelijkheid voorzien van degustaties op vraag van de concessiegever, met het doel de voorgestelde kaarten goed te keuren.
- De verkoop van alcoholische dranken is niet toegestaan, zelfs niet als begeleiding van een maaltijd.
- De prijslijst moet zichtbaar worden uitgehangen, net als het bord met de suggesties. Hierbij moet rekening worden gehouden met de normen voor

toegankelijkheid van het gebouw. Ook moet een prijslijst beschikbaar zijn voor het cateringaanbod, per type van evenement.

- De prijslijst moet minstens in het Nederlands, het Frans en het Engels worden opgesteld.
- De volgende betaalmiddelen worden aanvaard: cash, bankkaarten (bancontact, belangrijkste kredietkaarten, maaltijdcheques).
- Er mag geen enkele toeslag worden aangerekend voor betalingen met een kaart.
- De concessiehouder biedt het personeel van Leefmilieu Brussel (dat werkt op de site of daarbuiten) een standaard tariefkorting voor de maaltijden die worden opgediend tijdens de openingsuren op de middag. Deze korting wordt overigens beschouwd als een evaluatiecriterium (zie criterium n°3 van het BB "administratieve bepalingen"). Ze moet dus voldoen aan de offerte, eventueel aangepast na onderhandelingen. De korting mag echter niet tot gevolg hebben dat de prijs die de ambtenaren betalen onder de kostprijs van de maaltijd ligt. Ter informatie:
  - Leefmilieu Brussel - BIM telt vandaag 500 werknemers;
  - De ambtenaren van Leefmilieu Brussel ontvangen maaltijdcheques met een waarde van 7 euro/dag.

## 1.9 Concessievergoeding

Gedurende de eerste twee jaar zal aan de concessiegever geen enkele bijdrage worden gevraagd.

Na twee jaar zal een bijdrage worden geraamd op basis van de omzet die is gerealiseerd in het kader van de activiteiten van het Resto BEL tijdens de eerste twee jaar.

Deze bijdrage komt overeen met een percentage van de netto-omzet, namelijk de omzet na aftrek van de btw en van de eventuele rabatten en kortingen op facturen, die is gerealiseerd in het kader van de concessie. (Zie B.2.5.2, criterium nr. 4)

Voor de vaststelling van de toekomstige exploitatiebijdrage moet de concessiehouder zich aan de volgende verplichtingen houden:

- De concessiehouder moet jaarlijks en onverwijld zijn rekeningen en zijn balans bekendmaken, aangevuld met het verslag van een bedrijfsrevisor;
- De concessiehouder moet een boekhouding bijhouden waarin de omzet voor de exploitatie die hier in concessie wordt gegeven, apart wordt gehouden, indien hij meerdere verkooppunten exploiteert.

De partijen maken met regelmatige intervallen en minstens om de 6 maanden een analyse van de financiële toestand, van het aantal bezoekers of van alle andere elementen die specifiek te maken hebben met de exploitatie. De concessiehouder wordt geacht trouw mee te werken aan deze evaluaties; hiervoor bezorgt hij de concessiegever volgens een regelmaat die door de partijen moet worden overeengekomen, maar minstens driemaandelijks:

- zijn bezoekersstatistieken, met minstens de elementen die het mogelijk maken het relatieve aandeel van de restaurantactiviteiten enerzijds, en de cateringactiviteiten anderzijds, te volgen;
- De klachten waarvan hij het voorwerp is geweest;
- Zijn suggesties en aanbevelingen.

## **1.10 Kosten en lasten**

### **1.10.1. *Basisprincipe : ten laste van de concessiehouder***

Behoudens hieronder anders aangegeven, draagt de concessiehouder alle risico's en kosten voor de concessie, en in het bijzonder (zonder dat deze lijst volledig is):

- Alle personeelskosten, in het bijzonder:
  - de sociale abonnementen;
  - de administratiekosten;
  - de verzekeringspolissen voor beroepsrisico's;
  - de opleiding(en);
  - de werkkleding;
  - de eventuele huur van parkeerplaatsen in de parking van Tour & Taxis;
  - enz.
- Alle bestaande en toekomstige belastingen en heffingen die verband houden met de concessie;
- Alle administratiekosten die het etablissement meebrengt, waaronder de verzekeringen, de kantoorbenodigdheden, het computermateriaal, ...

- Alle kosten van telefoon, internet en fax voor het restaurant en voor de cateringdiensten;
- Alle gebruiks- en verbruiksgoederen die nodig zijn voor een goede exploitatie van de concessie, zoals:
  - vaatwerk
  - ingrediënten voor het koken
  - vaatdoeken en handdoeken
  - vuilniszakken (voor alle soorten afval)
  - onderhoudsproducten
  - ...
- De schoonmaak van de tafels van het restaurant De schoonmaak en de schoonmaak en het onderhoud van de keuken.
- De huur of de aankoop van de kassa's en betaalterminals met bankkaart en kredietkaart;
- De huur of de aankoop van een koffiemachine of andere verdelers.

**1.10.2. Uitzondering: de volgende lasten vallen onder de concessievergoeding, en zijn dus voor rekening van de concessiegever:**

- Schoonmaak en onderhoud van de gemeenschappelijke delen;
- Onderhoud en herstelling van de installaties (koelkast, kookplaat, ...) van de keuken, het restaurant en de koelcel. De lijst van de uitrustingen van het restaurant waarvan het onderhoud en de herstellingen ten laste worden genomen, bevindt zich in bijlage 1.
- De kosten voor de verdelging van eventuele insecten en knaagdieren die zich in de lokalen zouden bevinden die in de concessie toegewezen zijn, worden ten laste genomen door de concessiegever;
- Het gas-, water- en elektriciteitsverbruik;
- Alle kosten voor de schoonmaak (behalve de keuken en de tafels van het restaurant, die ten laste zijn van de concessiehouder (cf. artikel nr. 1.10.1.) en voor de ophaling van het afval van de exploitatie en de heffingen die verband houden met de ophaling van huisvuil;
- Onderhoud van verwarmingsinstallaties, elektriciteit, loodgieterij en HVAC;
- Gebruik en onderhoud van de liften;

- Onderhoud van de gemeenschappelijke ruimten (cf. plan in bijlage 1);
- Glazenwasserij (langs buiten);
- Brandblussysteem en onderhoud ervan;
- Bekabeling voor telefoon en data.

### **1.11 Garantie**

De concessiehouder stelt op zijn kosten, als garantie voor de goede uitvoering van zijn verplichtingen, binnen de 30 kalenderdagen na ondertekening van de overeenkomst, bij een Belgische bank van de plaats die voldoet aan de voorschriften van de wet van 22 maart 1993 op het statuut van en het toezicht op de kredietinstellingen of bij een verzekeringonderneming die voldoet aan de voorschriften van de wet van 9 juli 1975 betreffende de controle der verzekeringondernemingen en die erkend is voor verzekeringstak 15 (borgtocht), een onherroepelijke, onvoorwaardelijke bankgarantie die kan worden ingeroepen bij de eerste vraag door de concessiegever van een bedrag van 5.000 euro.

### **1.12 Veiligheid**

- Alle veiligheidsrichtlijnen en de gebruiksvoorwaarden (bijlage 3) die van kracht zijn binnen het etablissement zijn ook van toepassing in de lokalen die in concessie worden gegeven en moeten op de voet worden nageleefd door de concessiehouder;
- De concessiehouder neemt alle veiligheidsmaatregelen die nodig zijn voor de uitoefening van zijn activiteiten;
- De concessiehouder zal onder zijn personeel twee veiligheidsverantwoordelijken aanwijzen, de ene met een vorming in evacuatieprincipes en een tweede met een vorming tot hoofdhulpverlener. Deze veiligheidsverantwoordelijken moeten in staat zijn snel en doeltreffend te reageren in geval van brand, volgens het urgentieplan dat van kracht is bij het BEL.
- De keuken moet worden beveiligd in geval van alarm voordat tot een evacuatie wordt overgegaan.
- De brandweerdiensten kunnen, zonder voorafgaande verwittiging en op elk moment, een bezoek brengen om de in concessie gegeven lokalen te controleren;
- Indien een beroep moet worden gedaan op de hulpdiensten, moet de concessiehouder de door de concessiegever gegeven richtlijnen naleven. Het personeel dat werkt bij de concessiehouder moet deelnemen aan evacuatieoefeningen;

- Het is verboden te roken in alle lokalen, met inbegrip van de buitenruimten die de concessiegever aanduidt;
- De concessiehouder aanvaardt de eventuele installatie van veiligheidscamera's door de concessiegever (en dus de aanwezigheid en het gebruik ervan) in de in concessie gegeven lokalen, en dit om veiligheidsredenen. De aanwezigheid ervan wordt aangegeven met de vereiste pictogrammen.

### **1.13 Reclame door de concessiehouder**

- Lichtborden zijn ten strengste verboden;
- De naam en het logo van de concessiehouder mogen worden vermeld op offertes die worden opgesteld voor klanten die een beroep doen op zijn diensten. De naam van de concessiehouder wordt discreet en met voorafgaande goedkeuring van de concessiegever op de kaarten of op het tafellinnen enz. vermeld;
- Elke andere vorm van reclame door affiches enz. kan alleen uitzonderlijk en met de voorafgaande toestemming van de concessiegever;
- Alle communicatie met de buitenwereld (pamfletten, televisie- en/of radiospots, enz.) moet in overleg met de concessiegever gebeuren en de naam en/of het logo van de concessiegever vermelden (gedefinieerd door Leefmilieu Brussel - BIM):
- Het is de concessiehouder verboden gebruik te maken van het logo en de naam van Leefmilieu Brussel - BIM zonder uitdrukkelijke en voorafgaande toelating van de concessiegever;
- De concessiehouder mag naar de verkregen concessie verwijzen in een administratieve context (zoals de gunning van andere concessies).

### **1.14 Openingsuren**

- De concessiehouder verbindt zich ertoe het restaurant open te houden van maandag tot en met vrijdag, van 9 uur tot 16 uur. De keuken (warme gerechten en salades) is geopend van 11 uur tot 14 uur. In de uren buiten deze openingsuren kunnen de werknemers en bezoekers terecht voor een aangepaste dienstverlening, zodat snacks en "breaks" mogelijk zijn tijdens de werkuren: dranken, gebak, broodjes, enz. (indien nodig in de vorm van een verdeler);
- Als de permanente tentoonstelling geïnstalleerd is (waarschijnlijk in januari 2018), zal zij open zijn voor het publiek tijdens de weekends (om

te beginnen op zaterdag en vervolgens ook op zondag), alsook op de meeste feestdagen: het restaurant zal tijdens deze dagen minstens van 11 uur tot 15 uur open zijn;

- Van deze openingsuren van het restaurant mag alleen worden afgeweken met de toelating van de concessiegever;
- Buiten deze uren verbindt de concessiehouder zich ertoe de exploitatie van het restaurant open te stellen op elk tijdstip dat nodig is voor het goede verloop van de activiteiten en de evenementen die worden georganiseerd en waarvoor een cateringdienst nodig is, op voorwaarde dat de concessiegever dit minstens 7 werkdagen vooraf aankondigt;

### **1.15 Exploitatievergunning**

De concessiehouder is verantwoordelijk voor en draagt de kosten van het verkrijgen van alle vergunningen die eventueel noodzakelijk zijn voor de exploitatie. In het geval de vergunning niet of laattijdig wordt verkregen (volledig of gedeeltelijk), blijft de concessiehouder de minimale vergoeding verschuldigd. Hij legt elke vergunningsvraag voor aan de concessiegever alvorens ze in te dienen, en neemt er alle opmerkingen van de concessiegever in op.

### **1.16 Controles & Begeleidingscomité**

#### ***1.16.1. Principes***

De concessiehouder behoudt zich het recht voor om op elk moment de in concessie gegeven lokalen te bezoeken, en na te gaan of de overeenkomst wordt nageleefd. De concessiegever kan zich hierbij laten begeleiden door deskundigen, indien nodig, of deze controle (in zijn geheel of gedeeltelijk) laten uitvoeren door een derde partij.

Deze verificateurs zijn gemachtigd om de keuken op elk moment te bezoeken, om de goede werking ervan en de goede levering van maaltijden binnen de vastgestelde termijnen te controleren, en zich te vergewissen van de kwaliteit van de bediening, de goederen, de hygiëne en de netheid van de lokalen, zonder dat de concessiehouder hiervoor van zijn verantwoordelijkheid wordt ontheven.

De menu's worden periodiek (nog te bepalen) opgesteld en vooraf ter goedkeuring voorgelegd aan de afgevaardigden van de concessiegever en/of elke persoon die hij minstens 1 maand vooraf aanstelt voor deze opdracht. Ze houden rekening met de voedingskundige verplichtingen in bijlage 2 van dit bijzonder bestek.

Er worden twee begeleidingscomités opgericht:

- strategisch
- operationeel

Deze begeleidingscomités zullen ten minste bestaan uit:

- Een vertegenwoordiger van de afdeling Facilities (operationeel comité) of een vertegenwoordiger van het team BEL (strategisch comité) van Leefmilieu Brussel, gemandateerd door de directie;
- Een vertegenwoordiger van de concessiehouder.
- De concessiegever kan elke persoon wiens expertise hij nuttig acht, uitnodigen om toe te treden tot het Begeleidingscomité (deskundigen op het vlak van duurzaamheid, andere erkende diëtist(e), financieel en/of marketingexpert, ...).

De genoemde Comités zullen periodiek (nog te bepalen) vergaderen. In deze Comités worden de volgende aangelegenheden besproken:

- Operationeel comité: techniek en logistiek, ...
- Strategisch comité: communicatie, marketing, labeling, ...

De concessiegever kan gericht externe bacteriologische controles laten uitvoeren met bekwame spoed. Twee negatieve evaluaties leiden tot een verwittiging per aangetekend schrijven. Een derde negatieve evaluatie brengt ambtshalve de verbreking van het contract mee.

### **1.16.2. Reporting**

Elk jaar, 30 dagen na de verjaardag van het onderhavige contract, bezorgt de inschrijver de aanbesteder een verslag met de bewijzen van naleving van de verplichtingen in bijlage 2 van het onderhavige BB.

Hij moet de bewijsstukken met betrekking tot de "Good Food Kantines"-labeling overhandigen.

De controlekosten zijn voor rekening van de concessiehouder. Voor de rest van de voeding wordt een gelijkaardige methode toegepast als die van de controleinstantie, uitgevoerd door de concessiehouder zelf in een autocontrolesysteem.

De jaarlijkse rapportering omvat ook de verkoopstatistieken van de verschillende producten.

## **2. Bepalingen betreffende de duur, het einde, de overdracht en de onderaanneming van de concessie**

### **2.1 Duur van de concessie**

- De datum waarop de lokalen ter beschikking worden gesteld, zal worden vastgelegd in de definitieve versie van de concessieovereenkomst.
- De concessie wordt gegund voor een duur van 5 jaar. Ze kan echter worden verlengd onder dezelfde voorwaarden, in onderlinge overeenstemming, voor twee nieuwe perioden van 2 jaar, behalve indien



de overeenkomst wordt ontbonden conform de onderstaande voorzieningen. Deze verlenging van de concessie wordt schriftelijk vastgelegd en ondertekend door alle partijen, uiterlijk 6 maanden voor de oorspronkelijke vervaldag;

- De overeenkomst kan niet worden opgezegd door de concessiehouder in de loop van de eerste 24 maanden van de concessie;
- Na de eerste periode van 24 maanden kan de concessiehouder de overeenkomst uitsluitend op elke verjaardag van de ondertekening van de concessieovereenkomst beëindigen, mits een schadevergoeding van 5.000 euro en een opzegtermijn van minimum 6 maanden die per aangetekend schrijven met ontvangstbewijs wordt betekend aan de concessiegever, waarbij de vooropzeg ingaat op de eerste dag van de maand die volgt op de kennisgeving ervan;
- De concessiegever kan de overeenkomst op elk moment verbreken, om dringende redenen van algemeen belang, en dit middels een vooropzeg van 3 maanden die per aangetekend schrijven met ontvangstbewijs wordt betekend aan de concessiehouder en middels een totale en vaste schadevergoeding van 5.000 euro;
- Indien de concessiehouder op ernstige wijze tekortkomt aan zijn verplichtingen, waardoor de voortzetting van de samenwerking onmiddellijk onmogelijk wordt, kan de concessiegever de overeenkomst op elk moment verbreken, zonder vooropzeg of vergoeding. In dit geval behoudt de concessiegever zich het recht voor een schadeloosstelling te vragen van de concessiehouder;
- Worden beschouwd als ernstige tekortkomingen uit hoofde van de concessiehouder, na een ingebrekestelling, per aangetekend schrijven, die zonder gevolg en zonder oplossing blijft na een termijn van 15 kalenderdagen, in het bijzonder:
  - het manifest gebrek aan een regelmatig onderhoud van de lokalen (cfr. punt 1.3 van de onderhavige technische bepalingen);
  - een ernstige overtreding van de gezondheidsverplichtingen, die eventueel leidt tot de vaststelling van een inbreuk op de gezondheidswetgeving door een overheidsinstantie of een erkend orgaan (cfr. Punt 1.7.1 van de onderhavige technische bepalingen);
  - een ernstige overtreding de veiligheidsverplichtingen (cfr. Punt 1.12 van de onderhavige technische bepalingen);
  - de vaststelling door een van de diensten voor sociale en arbeidsinspectie van een overtreding van de wet;
  - de vaststelling door een van de belastinginspectiediensten van een overtreding van de wet in dit domein;
  - de vaststelling door een overheidsinstantie en door een erkend orgaan dat de milieuwetgeving is overtreden;

- het feit dat de kaart van het restaurant niet voldoet aan de verwachtingen die duidelijk zijn gedefinieerd onder punt 1.8 van de onderhavige technische bepalingen;
  - een niet-toegelaten overdracht van de concessie (of van goederen die de eigendom zijn van de concessiegever en die hij ter beschikking stelt van de concessiehouder in het kader van de concessie);
  - de niet-betaling van de vergoedingen (cfr. Punt 1.9 van de onderhavige technische bepalingen);
  - de niet-betaling van de premies of de niet-naleving van de verplichtingen betreffende de verzekeringscontracten;
  - de afwezigheid van een bankgarantie die voorzien is onder punt 1.11 van de onderhavige technische bepalingen;
  - een manifest gebrek aan transparantie in de boekhouding;
  - herhaalde tekortkomingen van een of meer verplichtingen opgelegd aan de concessiegever in het onderhavige bestek en in de overeenkomst, te onderhandelen op het einde van de evaluatieprocedure.
- De concessiehouder moet de vastgestelde overtredingen onmiddellijk rechtzetten of zijn verweermiddelen melden aan de concessiegever, per bij de post aangetekend schrijven en dit binnen een termijn van 15 kalenderdagen, vanaf de dag na de afstempeling van het aangetekend schrijven. Na deze termijn wordt zijn stilzwijgen beschouwd als een erkenning van de vastgestelde feiten, en zal een schadeloosstelling die kan oplopen tot 25.000 euro verschuldigd zijn aan de concessiegever.
  - De overeenkomst kan worden gesloten zonder opzegtermijn noch schadeloosstelling in het geval van een faillissement, bankroet of vereffening van de concessiehouder, waarbij de concessiegever bovendien recht heeft op een algemene en vaste verbrekingsvergoeding van 25.000 euro.

## **2.2 Einde van de concessie**

Zes maanden voor de vervaldag van de overeenkomst, en op elk moment in het geval van een verbreking, kan de concessiegever, onder andere, bekendmakingen uithangen ter aankondiging van de mededinging voor de volgende concessie in de in concessie gegeven lokalen en op plaatsen die voldoende zichtbaar zijn, en die moeten worden bepaald in overleg met de concessiehouder.

Ook kan hij hier, in de eerste maand en op afspraak, de bezoeken organiseren die nodig zijn om een nieuwe concessie te stand te brengen.

## **2.3 Overdracht**

De concessiehouder mag de concessie niet overdragen of onderverhuren, in haar geheel of gedeeltelijk, of de rechten en plichten die voortvloeien uit de overeenkomst zelfs gedeeltelijk overdragen zonder de uitdrukkelijke en voorafgaande toestemming van de concessiegever.

## **2.4 Onderaanneming**

De gedeeltelijke en beperkte onderaanneming is gebonden aan de schriftelijke en voorafgaande uitdrukkelijke toelating van de concessiegever, en aan de voorwaarde dat de onderaannemer en zijn personeel minstens over dezelfde capaciteiten en kwaliteiten beschikken als de concessiehouder, in verhouding tot het deel van de concessie dat in onderaanneming wordt gegeven. De concessiehouder blijft echter volledig aansprakelijk voor de exploitatie die het voorwerp is van de concessie.

## **3. Slotbepalingen**

### **3.1. Taalgebruik**

De concessiehouder gebruikt het Nederlands of het Frans in zijn contacten met de concessiegever.

### **3.2. Geschillen en bevoegdheden van de rechtbank**

Deze overeenkomst moet worden uitgevoerd en geïnterpreteerd conform het Belgisch recht.

De partijen verbinden zich ertoe hun respectieve verbintenissen te goeder trouw na te komen, teneinde de overeenkomst tot een goed einde te brengen.

In het geval van geschillen of afwijkende meningen tussen de concessiegever en de concessiehouder trachten de partijen bij voorkeur tot een minnelijke schikking te komen.

Indien geen akkoord kan worden bereikt, zijn alleen de rechtbanken en hoven van Brussel gemachtigd om geschillen die voortvloeien uit de uitvoering van de concessieovereenkomst te beslechten.

\*  
\* \*

## INHOUDSTAFEL

### DEEL I – Administratieve bepalingen

A. INLEIDING.....	2
1. Context : het BEL .....	2
2. Identiteit van de concessiegever .....	3
3. Voorwerp van het contract: .....	4
B. PROCEDURE .....	5
B.1. Modaliteiten voor indiening van de offertes.....	5
1. Algemene principes met betrekking tot de offertes .....	5
2. Vorm en indiening van de offertes .....	5
3. Geldigheidsduur van de offertes .....	6
4. Taal van de offertes .....	6
5. Documenten die verplicht bij de offertes moeten worden gevoegd..	6
6. Aanvullende inlichtingen.....	7
7. Fouten en weglatingen .....	7
9. Vertrouwelijkheid.....	7
B.2. Uitsluitingsoorzaken en criteria voor kwalitatieve selectie.....	8
1. Uitsluitingsoorzaken.....	8
1.1 Afwezigheid van strafrechtelijke veroordeling, van staat of aangifte van een faillissement (of analoge situatie), van gerechtelijke veroordeling wegens zware fout, van belastingschuld.....	8
1.2. Socialezekerheidsbijdragen .....	8
2. Financiële en economische draagkracht.....	9
2.1. Het bewijs dat de concessiehouder de volgende verzekeringopolissen heeft aangegaan: .....	9
3. Technische draagkracht.....	9
4. Procedure voor onderzoek van de offertes in het stadium van de verificatie van de afwezigheid van uitsluitingsoorzaken en van de kwalitatieve selectie.....	10
5. Evaluatiecriteria .....	11
Criterium 1: de ontwerpnota .....	12
Criterium 2 : specifieke prijskortingen voor het personeel.....	16
Criterium 3 : afstemming van de voorstellen op de principes van duurzame voeding en voorbeeldig ecobeheer.....	16
Criterium 4 : percentage van de netto-omzet voor de exploitatievergoeding.....	16

6.	Procedure voor gunning van de concessie.....	16
7.	Instantie belast met de verhaalprocedures .....	16

<b>DEEL II – Technische bepalingen</b>
--

<b>INLEIDING.....</b>	<b>18</b>	
1.1	Plaatsbepaling van de activiteiten van de concessie .....	19
1.2	Infrastructuurwerken .....	19
1.3	Herstellingen en onderhoud .....	20
1.4	Uitrustingen en materiaal .....	20
1.5	Algemene verplichtingen van de concessiehouder.....	21
1.6	Verplichtingen met betrekking tot het tewerkgestelde personeel ..	22
1.7	Kwaliteit van de prestaties: voedselveiligheid, voedingswaarde, milieuvriendelijkheid .....	24
1.8	Kaart, prijzen en diensten .....	25
1.9	Concessievergoeding .....	26
1.10	Kosten en lasten .....	27
1.11	Garantie.....	29
1.12	Veiligheid .....	29
1.13	Reclame door de concessiehouder .....	30
1.14	Openingsuren .....	30
1.15	Exploitatievergunning .....	31
1.16	Controles & Begeleidingscomité.....	31
<b>2.</b>	<b>Bepalingen betreffende de duur, het einde, de overdracht en de onderaanneming van de concessie.....</b>	<b>32</b>
2.1	Duur van de concessie .....	32
2.2	Einde van de concessie .....	34
2.3	Overdracht .....	34
2.4	Onderaanneming.....	35
<b>3.</b>	<b>Slotbepalingen</b>	
3.1.	Taalgebruik .....	35
3.2.	Geschillen en bevoegdheden van de rechtbank.....	35