

CAHIER SPÉCIAL DES CHARGES
CONCESSION DE SERVICE HORECA POUR
LA MAISON DE LA CONVIVIALITÉ



Commune de Fléron

Auteur de projet

Cellule marchés publics, Patrick Debaugue
Rue François Lapierre 19 à 4620 Fléron

Le présent cahier spécial des charges a été approuvé
par le Conseil communal en date du 22 février 2022
Par le Conseil

La Directrice générale

Le Bourgmestre

Isabelle BERTHOLET

Th. ANCION

Table des matières

I. DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES.....	4
I.1 IDENTITÉ DU POUVOIR CONCÉDANT.....	5
I.2 DROIT D'ACCÈS ET SÉLECTION QUALITATIVE.....	5
I.3 FORME ET CONTENU DES OFFRES.....	5
I.4 DÉPÔT DES OFFRES.....	6
I.5 OUVERTURE DES OFFRES.....	6
I.6 OBLIGATIONS DU CONCESSIONNAIRE.....	7
I.7 OBLIGATIONS DU CONCÉDANT.....	13
I.8 LE PRIX.....	13
I.9 CRITÈRES D'ATTRIBUTION.....	14
I.10 DURÉE.....	15
I.11 DROIT APPLICABLE ET JUGEMENT DES CONTESTATIONS.....	15
ANNEXE : FORMULAIRE D'OFFRE.....	17
ANNEXE : ATTESTATION DE VISITE.....	19
ANNEXE 1 : PLANS	

Auteur de projet

Nom : Cellule marchés publics

Adresse : Rue François Lapierre 19 à 4620 Fléron

Personne de contact : Monsieur Patrick Debauque

Téléphone : +32 4 355 91 46

E-mail : patrick.debauque@fleron.be

Réglementation en vigueur

La législation des concessions ne s'applique pas en raison de l'estimation de la concession sur toute la durée de cette dernière. Néanmoins, les principes fondamentaux du Traité et du droit administratif sont d'application, notamment les principe d'égalité et de transparence.

I. Dispositions administratives

Objet des services : Mise en concession de service de l'exploitation du point horeca de la maison de la convivialité.

La Commune dispose d'une maison, nommée «Maison de la Convivialité», sise rue de Magnée 10 à 4620 FLÉRON, qui abrite certains services et qui est composée d'une petite salle ainsi que d'une grande dans la nouvelle annexe et de l'ancien bâtiment..

La petite salle (voir plan) est réservée aux activités de la Maison des Jeunes.

Une partie de l'ancien bâtiment fait l'objet principal de cette mise en concession. En effet, la Commune souhaite y voir implanter un point horeca.

La grande salle est occupée ordinairement par le concédant. Les jours durant lesquels elle ne l'est pas, elle peut être exploitée gratuitement par le concessionnaire pour autant que celui-ci en ait fait la demande préalablement au concessionnaire et que ce dernier l'ait acceptée.

Description du bâtiment :

- au niveau -1 : de 3 caves qui couvrent une superficie d'environ 65 m². Elles sont accessibles depuis le foyer ;
- au niveau du rez-de-chaussée :
 - d'un foyer d'une superficie de 68 m² qui permet de desservir l'espace sanitaire qui accueille un WC PMR, deux WC dames et deux WC hommes ainsi que deux urinoirs ;
 - de deux salles situées dans la nouvelle partie, séparable par une cloison amovible, d'une superficie de 53 m² et 93 m²;
 - d'un espace qui donne sur la rue de Magnée, dans l'ancienne maison, d'une superficie d'environ 30 m² qui accueille l'Office du Tourisme;
 - d'un espace à l'arrière de l'ancienne maison qui permet de monter à l'étage, d'environ 30 m², et qui donne accès aux deux réserves d'une superficie de 43m² ;
- au niveau du 1er étage :
 - d'une mezzanine accessible depuis l'espace arrière dans l'ancienne maison d'environ 35 m² ;
- au niveau du 2ème étage :
 - d'un grenier, accessible par une trappe escamotable, sur l'ancienne maison, qui est engagé dans la toiture et qui accueille le local chaufferie.

Locaux faisant l'objet de la présente mise en concession :

Voir sur le plan en annexe :

- Espace non défini 1, espace non défini 2, espace non défini 3, cuisine équipée professionnellement, mezzanine et caves. Le nettoyage de ces parties sont à charge du concessionnaire.
- Le sas, le foyer et les toilettes sont des espaces communs au concessionnaire et au concédant. Les espaces communs doivent être aménagés par le concessionnaire en accord avec le concédant. Le nettoyage de ces parties sont à charge du concédant les jours ouvrables et à celle du concessionnaire les week-end et jours fériés.

Ces locaux sont totalement vides, à équiper et à meubler (à l'exception de la cuisine qui est déjà équipée).

La concession est également ouverte aux opérateurs économiques du secteur de l'économie sociale.

I.1 Identité du pouvoir concédant

Commune de Fléron
Rue F. Lapierre, 19
4620 Fléron

I.2 Droit d'accès et sélection qualitative

Le formulaire d'offre doit être accompagné des pièces suivantes :

Situation juridique du soumissionnaire (motifs d'exclusion)

Par le seul fait d'introduire sa candidature, le soumissionnaire déclare sur l'honneur qu'il se trouve pas dans un des cas d'exclusion suivants:

- Il n'a pas fait l'objet d'une condamnation pour participation à une organisation criminelle, corruption, fraude ou le blanchiment de capitaux
- Il n'est pas en état de faillite ou de liquidation ;
- Il n'a pas fait l'aveu de sa faillite et n'a pas fait l'objet d'une procédure de liquidation, de réorganisation judiciaire ;
- Il n'a pas fait l'objet d'une condamnation pour tout délit affectant sa moralité professionnelle ;
- en matière professionnelle, n'a pas commis de faute grave ;
- Il est en règle quant aux paiements des cotisations de sécurité sociale ;
- Il est en règle quant aux paiements de la TVA et de ses impôts ;
- Il ne s'est pas rendu gravement coupable de fausses déclarations en fournissant ces renseignements ;
- Il n'a pas occupé des ressortissants de pays tiers en séjour illégal au sens de la loi du 11/02/2013 prévoyant des sanctions et des mesures à l'encontre des employeurs de ressortissants de pays tiers en séjour illégal.
- Il n'a pas une condamnation ayant force de chose jugée pour une infraction concernant le financement du terrorisme ou le travail des enfants et autres formes de traite des êtres humains.

Le candidat devra également transmettre avec son offre un extrait de son casier judiciaire vierge datant de moins de 3 mois.

Concernant les motifs d'exclusion liés aux paiements des cotisations de sécurité sociale, de la T.V.A. et des impôts, la Commune vérifiera via l'application Télémarc que le soumissionnaire est en ordre de paiement (pas de dette en cotisations ou en dettes fiscales à l'égard du SPF Finances supérieure à 3.000,00 euros).

Capacité économique et financière du soumissionnaire (critères de sélection)

Non applicable.

Capacité technique et professionnelle du soumissionnaire (critères de sélection)

Non applicable

I.3 Forme et contenu des offres

Le candidat établit son offre en français. Le concédant se réserve le droit d'écarter toute offre dont l'analyse pourrait s'avérer impossible ou malaisée en raison du non-respect de cette disposition. Par la remise de son offre, le candidat à la concession accepte sans condition toutes les clauses du présent cahier spécial des charges et renonce à toutes autres conditions.

Si l'offre est transmise par des moyens électroniques, le rapport de dépôt de l'offre doit être revêtu d'une signature électronique qualifiée.

Si l'offre n'est pas transmise par des moyens électroniques, l'offre doit être datée et signée par le candidat.

Les prix doivent toujours être exprimés en euro.

I.4 Dépôt des offres

En déposant son offre, le candidat est censé connaître parfaitement la disposition des lieux, leur état, les possibilités d'accès et d'approvisionnement, la nature exacte des prestations à réaliser ainsi que l'ampleur de celles-ci.

Une visite des lieux obligatoire est organisée par le concédant préalablement au dépôt des offres sur demande de rendez-vous par le candidat avec Madame Séverine Gurdal, service urbanisme - severine.gurdal@fleron.be ou urbanisme@fleron.be

La date limite de remise des offres est fixée le 29/04/2022 à 10h00.

Moyens de dépôt des offres

- Le soumissionnaire peut envoyer son offre par courriel à marches.publics@fleron.be
Si les pièces jointes dépassent les 5MB, elles devront être transférées via un lien du genre 'WeTransfer'. L'offre est considérée comme reçue dès que le soumissionnaire a reçu un courriel d'accusé de réception
- Le soumissionnaire peut déposer son offre sur le site internet e-Tendering (<https://eten.publicprocurement.be/>).
Par le seul fait de présenter une offre totalement ou partiellement par des moyens électroniques, le soumissionnaire accepte que les données découlant du fonctionnement du dispositif de réception de son offre soient enregistrées.
Plus d'informations peuvent être obtenues sur le site : <http://www.publicprocurement.be> ou via le numéro de téléphone du helpdesk du service e-procurement : +32 (0)2 740 80 00.
- Le soumissionnaire peut envoyer son offre par la poste à l'Administration Communale de Fléron, rue Lapierre 19 à 4620 Fléron.
- Le soumissionnaire peut déposer son offre au secrétariat de l'Administration Communale de Fléron, rue Lapierre 19 à 4620 Fléron.

Le candidat reste lié par son offre pendant un délai de 180 jours de calendrier, prenant cours le lendemain de la date limite de remise des offres telle que précisée au point I. ci-avant.

I.5 Ouverture des offres

Il n'y aura pas de séance publique d'ouverture des offres.

L'ouverture des offres se fera le 29 avril 2022 à 10h00

I.6 Obligations du concessionnaire

Disposition générales:

Pendant toute la durée de la concession, le concessionnaire entretient en bon père de famille, à ses frais, l'immeuble mis à sa disposition dont l'exploitation lui a été concédée, ainsi qu'en bon état de propreté, d'aspect, de sécurité et de fonctionnement selon la législation applicable en matière d'hygiène et de salubrité. Il doit respecter les usages et réglementations relatifs à l'activité développée dans les infrastructures concédées, ainsi que toutes les dispositions légales, réglementaires et administratives y relatives.

Il s'engage à effectuer les menues réparations qui incombent à un locataire de manière à pouvoir restituer le bien dans un état correspondant à celui de l'état des lieux compte-tenu d'une exploitation normale, en vertu de l'article 1754 du Code Civil, sachant qu'aucune réparation réputée « locative » n'est à charge du concessionnaire quand elle est occasionnée par la vétusté ou la force majeure.

En cas de manquement du concessionnaire à ses obligations, le concédant a le droit de faire exécuter les travaux d'entretien et de réparations locatives nécessaires, aux frais du concessionnaire.

Le concessionnaire est également tenu d'assurer, seul et en tout temps, l'entretien des lieux donnés en concession, en ce compris l'évacuation des déchets et immondices. Toutes les législations, notamment en matière d'évacuation des déchets, doivent être strictement respectées par le concessionnaire. Ainsi, la gestion des déchets provenant de l'activité HORECA déployée sur le site ainsi que la location des poubelles et containers nécessaires à assurer l'évacuation de ces déchets sont à la charge exclusive du concessionnaire.

Les portes et sorties de secours doivent rester libre d'accès.

Le concessionnaire s'engage à faire procéder à tous les contrôles nécessaires par les services d'incendie de même que tous les organismes légaux tels que l'AFSCA. Il se conforme à leurs recommandations et, ou obligations.

Le concessionnaire prend en charge, le cas échéant, les frais de Sabam, de Rémunération équitable.

Prestations exigées

Le concessionnaire s'engage à fournir les services suivants :

- Nettoyage et entretien :

Le nettoyage de l'ensemble des locaux mis en concession est à charge du concessionnaire.

Le nettoyage des toilettes est à la charge du concédant les jours ouvrables et à celui du concessionnaire les week-end et jours fériés.

Au cas où le concessionnaire ne remplirait pas ses devoirs en matière de nettoyage, le concédant pourrait le faire effectuer et facturer le service au concessionnaire.

Les fournitures nécessaires à cet entretien sont fournies par le concessionnaire, à savoir : le papier toilette, les produits désinfectants et détergents, le savon, les serviettes...

- Le concessionnaire doit se conformer à la législation en vigueur concernant les débits de boissons et disposer des licences nécessaires.
- Assurer la restauration en respectant une philosophie de bien-manger avec utilisation de produits locaux et issus de circuits courts le plus possible.

Le concessionnaire s'engage à respecter, dans le cadre de son exploitation, les processus liés au respect des procédures AFSCA.

- Entretien du matériel : le concessionnaire a le devoir d'effectuer les entretiens nécessaires aux installations mises à sa disposition ainsi que de veiller à leur bon fonctionnement.
- Le concessionnaire veille en outre à faire respecter dans toutes les zones de l'établissement qui lui sont concédées, la réglementation en matière d'interdiction de fumer.

L'ensemble des biens donnés en concession fera l'objet d'un état des lieux contradictoire, à l'entrée dans les lieux. Il sera accompagné de photos et sera dressé et signé par les parties.

Un constat de l'état des lieux contradictoire de sortie sera également dressé, au plus tard le dernier jour de l'exploitation, après que le concessionnaire ait entièrement libéré les lieux. Ces états des lieux d'entrée et de sortie seront établis en deux exemplaires originaux dûment signés et destinés à chacune des deux parties.

Le concédant peut, en fin d'occupation, faire procéder, si nécessaire, à la remise en état des lieux par ou aux frais du concessionnaire.

Le concessionnaire s'interdit d'apporter quelconque travaux aux infrastructures concédées à moins d'en avoir obtenu l'accord écrit et préalable du concédant.

A cet égard il sollicite le cas échéant les autorisations nécessaires notamment en matière d'urbanisme.

À l'issue de la concession, les modifications que le concessionnaire aurait ainsi effectuées sur le bien deviendraient de plein droit, dans l'état où elles se trouveraient, la propriété du concédant sans que celui-ci ne soit tenu d'en payer la valeur ou d'en indemniser de quelle que manière que ce soit le concessionnaire.

Aucune serrure ou système de fermeture ne peut être modifié sans l'autorisation préalable et écrite du concédant.

1) La cuisine :**Descriptif cuisine – Maison de la Convivialité**

Les locaux sont équipés d'une cuisine professionnelle neuve qui comprend, pour le principal :

- Les équipements de laverie :
- Les équipements de la cuisine ;
- Le stockage réfrigéré ;
- La ventilation.

La laverie comprend :

- une table d'entrée avec bac où est intégrée une douchette complète avec robinet ;
- une laveuse à capot de 80 casiers ;
- une table d'entrée/sortie 2 paniers ;
- une étagère inférieure pour la table.

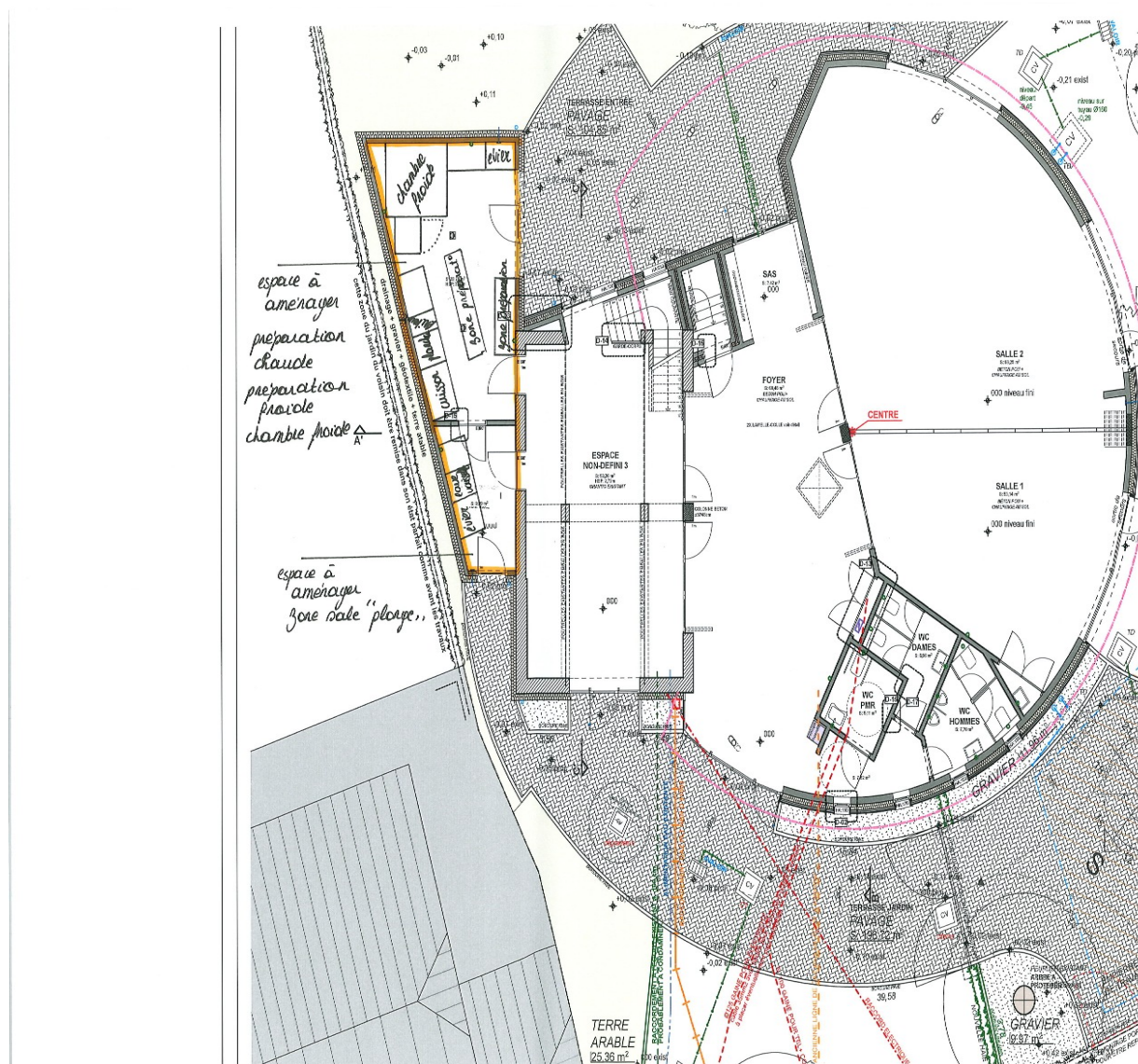
Les équipements de la cuisine reprennent :

- plusieurs soubassements ouverts, ainsi que des plans neutres fermés ;
- un fourneau gaz 6 feux ;
- une plancha gaz plaqué 2/3 lisse et 1/3 nervuré ;
- un four électrique avec une fonction vapeur ;
- une table chauffante ;
- plusieurs étagères ;
- une table de plonge avec 2 bacs et une douchette complète avec robinet ;

Le stockage réfrigéré est sur une base d'une chambre froide :

- avec un groupe frigorifique au plafond ;
- des rayons aluminium en L ;
- une armoire réfrigérée de 670 litres.

En ce qui concerne la ventilation, une hotte murale à compensation d'air est placée.



2) Le mobilier :

Le mobilier (tables et chaises) pour équiper l'ensemble de l'espace (intérieur et terrasses extérieures), à l'exception de l'espace Office du Tourisme, est à charge du concessionnaire.

La grande salle est équipée de mobilier mis à disposition.

Si le concessionnaire met fin à son contrat avant le terme (soit 9 ans), le concédant rachètera le mobilier à la valeur résiduelle de ce dernier

Si le concessionnaire met fin à la concession au terme du premier contrat de 9 ans, le mobilier appartiendra au concédant.

3) Entretien du site :

L'entretien des locaux de la concession : nettoyage des sanitaires, des sols, des fenêtres, des terrasses est entièrement à charge du concessionnaire, ainsi que les toilettes les week-end et jours fériés.

L'entretien extérieur des parterres, la taille des haies et des arbres est à charge du concédant.

4) La petite salle :

La petite salle (voir plan) est réservée aux activités de la Maison des Jeunes.

5) La grande salle :

La grande salle est exploitée par le commune. Les week-end et jours fériés, elle peut être exploitée gratuitement par le concessionnaire si elle est disponible. Pour ce, à chaque fois qu'il voudra en disposer, il en fait la demande au concédant.

En aucun cas, le concessionnaire ne peut louer cette salle.

Toute activité organisée par le concessionnaire doit être terminée pour 23h00 au plus tard.

Après occupation, Le concessionnaire veille à remettre la salle telle qu'elle lui a été cédée (nettoyage inclus).

6) Rapport « qualité-prix »

Le concessionnaire est le seul responsable du rapport « qualité-prix » des produits de consommation alimentaire qu'il propose en vente

7) Hygiène et sécurité

Le concessionnaire est responsable du respect des diverses législations en vigueur notamment en ce qui concerne les règles d'hygiène et de sécurité.

Le concédant se réserve le droit d'exiger du concessionnaire, à tout moment, la production des licences et agréments nécessaires.

8) Personnel

Le concessionnaire veille à employer, si nécessaire et en nombre suffisant, un personnel présentant toutes les compétences requises pour les fonctions confiées, en ce compris en matière de tenue et de présentation.

Le concessionnaire doit veiller à respecter tous les textes légaux et réglementaires en matière d'engagement et d'exploitation du personnel et ce, plus spécialement en matières sociale et fiscale.

9) Trouble de voisinage - Nuisances

Le concessionnaire s'engage à garantir le concédant contre toutes les actions intentées par des tiers pour cause de troubles de voisinage découlant de l'objet de la présente concession.

Le concessionnaire s'interdit de produire toute forme de nuisance susceptible de perturber la jouissance totale et paisible des autres occupants et utilisateurs du complexe ou immeubles contigus aux biens mis à disposition.

10) Destination des lieux

Le concessionnaire ne peut changer la destination des lieux mis à sa disposition sous peine de dommages-intérêts, sans préjudice du droit pour le concédant de procéder dans ce cas, à la résiliation anticipée de la présente concession.

Le concessionnaire peut proposer au concédant des services complémentaires adaptés aux besoins de la clientèle et s'inscrivant dans le cadre des missions d'intérêt général et de service public de ce dernier, ce qui devra faire l'objet d'un accord écrit et préalablement signé par les parties. En toutes hypothèses, les services complémentaires ne peuvent changer la nature globale de la concession.

11) Responsabilité — Assurances

Le concédant est couvert par une police d'assurance « responsabilité civile » qui prévoit que l'assureur renoncerait aux recours qu'il pourrait être en droit d'exercer en cas de sinistre, contre le concessionnaire occupant le bâtiment assuré, le cas de malveillance excepté et à moins que l'(es) intéressé(s) n'ai(en)t fait garantir sa (leur) responsabilité, article figurant également au sein de la police d'assurance (police assurance contre l'incendie) également souscrite par le concédant.

Pour sa part, le concessionnaire doit souscrire une assurance « RC Exploitation » ainsi qu'une « RC Objective ».

Il doit également souscrire une assurance « risques locatifs » couvrant le bâtiment ainsi qu'une assurance incendie pour couvrir son contenu.

Le concessionnaire s'engage à produire un exemplaire de ces polices d'assurance, entrées en vigueur dès le début de la concession, au concédant, de même qu'il est tenu de lui justifier, à la première demande du concédant, la preuve du paiement des primes y afférentes.

12) Cession et sous-location

Le concessionnaire a l'obligation d'assumer personnellement l'exploitation lui-concédée, dans le délai et les conditions énoncées par le présent cahier spécial des charges.

13) Manifestations et évènements

Aucune manifestation ponctuelle pouvant porter atteinte à l'ordre public et, ou aux bonnes mœurs et, ou à l'image du concédant ne peut être organisée dans les lieux concédés.

Le concédant se réserve le droit de mettre fin au présent contrat de plein droit, sans indemnités ni préavis, en cas d'organisation dans les lieux d'un évènement non autorisé par ses soins, contraire à l'ordre public, aux bonnes mœurs ou à la réglementation en vigueur.

14) Garantie financière au profit du concédant

Afin de garantir la bonne et entière exécution de ses obligations, le concessionnaire fournit au concédant, au plus tard, le jour de la signature du contrat, une garantie bancaire à première demande d'un montant équivalent au loyer pour trois mois d'occupation calculé sur le loyer proposé et fixé à la signature.

La garantie a pour objet de garantir le concédant contre tout manquement à ses obligations telles que définies par le présent cahier spécial des charges.

Cette garantie est libérée à l'expiration de la concession après que la bonne et entière exécution de toutes les obligations du concessionnaire ait été constatée par le concédant déduction faite de ce qui serait dû par le concessionnaire au concédant à titre quelconque.

Les intérêts légaux du compte sont capitalisés et font partie de la garantie ainsi constituée au profit du concédant.

15) Horaires minimaux

Le concessionnaire s'engage à assurer l'ouverture du point Horeca tous les jours de la semaine. Un jour de fermeture par semaine peut être envisagé hors week-end. Un horaire doit être proposé dans l'offre. Cet horaire peut être négocié avec le concédant.

A la demande expresse du concédant, le concessionnaire assure l'ouverture du point Horeca lors d'évènements exceptionnels. Cette demande doit toutefois, intervenir, au plus tard, cinq jours avant son organisation.

I.7 Obligations du concédant

Le concédant assure au concessionnaire la jouissance paisible des lieux, dans les limites des dispositions du présent cahier spécial des charges.

Il assure les grosses réparations à effectuer au bien mis à disposition, comprenant notamment les réparations à la toiture, le gros-oeuvre, les peintures extérieures et menuiseries extérieures.

En outre, lorsque ces grosses réparations ont été nécessitées par le fait du concessionnaire ou d'une personne dont il est responsable ou commanditaire, les frais qui en découlent sont à charge exclusive du concessionnaire.

Si l'exécution de grosses réparations s'imposait, le concessionnaire souffrirait les travaux nécessaires sans indemnité et ce, quelle que soit leur durée excepté le cas où ces travaux empêcheraient le concessionnaire de poursuivre normalement l'exploitation de la cafétéria durant plus de 40 jours. En pareille circonstance, une indemnité, calculée au prorata des charges annuelles exprimées dans le point I8 ci-après, lui sera allouée par jour de fermeture de la cafétéria.

I.8 Le prix

Le candidat verse mensuellement de manière anticipée, un loyer. Le montant de ce loyer doit être proposé dans l'offre et fait l'objet d'un critère d'attribution.

Les 3 premiers mois de la concession sont gratuits à partir de la date de l'attribution.

Le loyer minimum attendu est de 1.000,00 euros indexé par mois.

Dispositions particulières pour les entreprises d'économie sociale :

Les 3 premiers mois de la concession sont gratuits à partir de la date de l'attribution. Le loyer minimum attendu est de 500,00 euros indexé par mois.

Étant entendu que la comparaison des offres se fait sur le montant cumulé des loyers sur toute la durée du contrat.

En raison de l'impossibilité d'installer des compteurs séparés ou des décompteurs dans le bâtiment, la répartition du paiement des charges totales – eau, gaz, électricité – se fait de telle façon:

- 70% à charge du concessionnaire ;
- 30% à charge du concédant.

Le concessionnaire prend en charge tous les impôts et taxes quelconques actuels ou à venir, grevant le bien mis à sa disposition et son exploitation, à l'exception du précompte immobilier.

Si la gestion et l'exploitation de la concession devait être soumise à un quelconque précompte mobilier, ce dernier serait à la charge exclusive du concessionnaire qui s'en acquitterait directement auprès de l'administration fiscale.

I.9 Critères d'attribution

Les candidats concessionnaires sont évalués sur leur capacité financière et sur leur projet en matière de restauration, d'accueil et de services offerts au public.

Dans ce cadre, les candidats sont évalués sur base :

- A. d'un plan financier sur toute la durée de la concession (9ans) (15 points) reprenant :
- Une description des activités projetées et un programme d'action (sous forme de business plan),
 - Un chiffre d'affaire prévisionnel,
 - Les besoins et les ressources annuels (budget d'exploitation).

Le maximum de l'échelle est de 15 points, son minimum est de 0 point.

La cotation se fera sur base de la grille d'appréciation suivante :

Excellent : 15
Bon : 12
Satisfaisant : 9
Insuffisant : 6
Mauvais : 0

- B. d'une proposition d'un loyer (10 points)

La comparaison des offres se fait sur le montant cumulé des loyers sur toute la durée du contrat (105.000€ minimum pour le total des 9 ans pour une entreprise traditionnelle - 52.500€ minimum pour le total des 9 ans pour une entreprise de l'économie sociale)
Les points sont attribués grâce à une règle de 3.

- C. d'une note d'intention avec défense orale du projet (20 points) (minimum 1 page A4, maximum 10 pages A4)

La note d'intention est suffisamment développée et motivée, décrira et chiffrera, en sus des obligations imposées par le présent cahier des charge, la qualité et la variété des repas proposés :

- le bien manger,
- les produits locaux,
- les circuits courts,
- le commerce équitable.

Le candidat détaille la façon dont il respectera ces quatre domaines (exemples : Avec quels fournisseurs collaborer, les origines des produits, proposition de transformation de produits, respect de la saisonnalité des produits, ...)

La défense orale de la note d'intention se déroule dans les 15 jours de la date ultime de remise des offres. Les candidats sont convoqués par courriel ou courrier postal à cet entretien.

Cette audition permet aux candidats de se présenter, de défendre oralement leur offre, et :

- d'expliquer leur parcours professionnel,

- de développer leur offre et leur note d'intention,
- de démontrer leur motivation ;
- de répondre aux éventuelles interrogations du concédant.

Le maximum de l'échelle est de 20 points, son minimum est de 0 point.

La cotation se fait sur base de la grille d'appréciation suivante :

Excellent : 20
Bon : 16
Satisfaisant 12
Insuffisant : 8
Mauvais 0

Le concédant vérifie l'indispensable corrélation entre les critères A et C, faute de quoi l'offre concernée est écartée.

D. du statut social du soumissionnaire : 5 points sont accordés à une entreprise de l'économie sociale.

In fine, la concession est attribuée au candidat présentant l'offre conforme et recevable la plus avantageuse sur la base du total des points attribués en regard des 4 critères évoqués aux points A, B, C, D ci-avant.

La Commune de Fléron se réserve le droit de négocier les offres proposées.

I.10 Durée

La durée de la concession est de 9 années.

Le concessionnaire dispose préalablement d'un délai raisonnable pour procéder à son installation.

Les parties disposent cependant de la faculté de résilier la présente concession, chaque année, à la date anniversaire de sa prise de cours, et moyennant l'envoi d'un courrier recommandé à l'autre partie au moins 4 mois au préalable.

En toute hypothèse, le concessionnaire doit assurer l'ouverture et l'exploitation de la cafétéria jusqu'au dernier jour de la concession, sous peine d'une astreinte de 150 euros par jour d'inexécution et la possibilité pour le concédant d'assurer cette exploitation, directement ou indirectement, pour son propre compte.

En cas de manquement d'une partie à ses obligations, l'autre partie a la faculté de mettre fin unilatéralement au contrat sans préjudice de son droit de postuler des dommages et intérêts si la responsabilité contractuelle de l'autre partie se trouve engagée.

La résiliation ne peut être demandée que si la partie préjudiciée a mis l'autre partie en demeure d'exécuter ses obligations par courrier recommandé et si cette mise en demeure est restée sans suite après un délai de 60 jours à dater de l'expédition du courrier recommandé.

I.11 DROIT APPLICABLE ET JUGEMENT DES CONTESTATIONS

Le droit belge s'applique exclusivement à la présente concession.

Tout litige relatif à la validité, l'interprétation, l'exécution et la rupture de la concession sera de la compétence exclusive des tribunaux dont dépend la Commune de Fléron qui appliqueront le droit belge.

Néanmoins, les parties conviennent qu'avant de saisir le pouvoir judiciaire, elles veilleront à rechercher, dans tous les cas, un accord amiable s'inspirant de la lettre et de l'esprit du présent cahier spécial des charges.

ANNEXE : FORMULAIRE D'OFFRE

Important : ce formulaire doit être complété dans son entièreté, et signé par le candidat.

Personne physique

Le soussigné (nom et prénom) :

Qualité ou profession :

Nationalité :

Domicile (adresse complète) :

Téléphone :

GSM :

Fax :

E-mail :

Personne de contact :

Soit (1)**Société**

La firme (dénomination, raison sociale) :

Nationalité :

ayant son siège à (adresse complète) :

Téléphone :

GSM :

Fax :

E-mail :

Personne de contact :

représentée par le(s) soussigné(s) :

(Les mandataires joignent à leur offre l'acte authentique ou sous seing privé qui leur accorde ses pouvoirs ou une copie de la procuration. Ils peuvent se borner à indiquer le numéro de l'annexe du Moniteur belge qui a publié l'extrait de l'acte concerné.)

(1) Biffer les mentions inutiles

**S'ENGAGE(NT) À EXÉCUTER LA CONCESSION DE SERVICE PUBLIC
CONFORMÉMENT AUX CLAUSES ET CONDITIONS DU CAHIER SPECIAL
DES CHARGES**

Informations générales

Numéro d'immatriculation à l'ONSS :
Numéro de TVA (belge ou intracommunautaire):

Fait
à

Le

Le candidat à la concession,

Signature :

Nom et
prénom :

Fonction :

ANNEXE : ATTESTATION DE VISITE

Dossier : 2022-010-959

Objet : MISE EN CONCESSION DE SERVICE DE L'EXPLOITATION DE LA DE LA MAISON DE LA CONVIVIALITÉ

Je soussigné :

représentant Commune de Fléron

atteste que :

représentant le soumissionnaire :

.....
.....

s'est rendu sur le lieu, le, afin d'apprécier tous les éléments qui lui permettront de présenter une offre pour la présente concession.

Signatures :

Pour le soumissionnaire,

Pour Commune de Fléron,

Cette attestation est à compléter et à joindre à l'offre.
Joindre également un extrait de son casier judiciaire vierge datant de moins de 3 mois.